NINJA®

Foodi®

MAX

Grill &
Air Fryer

AG551EU

INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS
ET GARANTIE NINJA

BEDIENUNGSANLEITUNG

GEBRAUCHSANWEISUNG

INSTRUCCIONES

BRUGERVEJLEDNING

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

INSTRUKTIONER



THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 2460W

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.

CONTENTS

Important Safeguards 4

Parts 6

Getting to Know Your Grill 7
Function Buttons 7
Operating Buttons 7

Before First Use 7

Using Your Grill 8
Splatter Guard 8
Grill Control Technology 8
Batch Grilling 8
Using the Digital Cooking Probe 9
Using the Probe in Different Cooking Scenarios 10
How to Correctly Insert the Probe 11
Cooking Functions 12
Grill 12
Air Fry 13
Roast 14
Bake 15
Dehydrate 16
Reheat 17

Troubleshooting 18

Cleaning 19

Product Registration 20

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® Grill & Air Fryer.

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

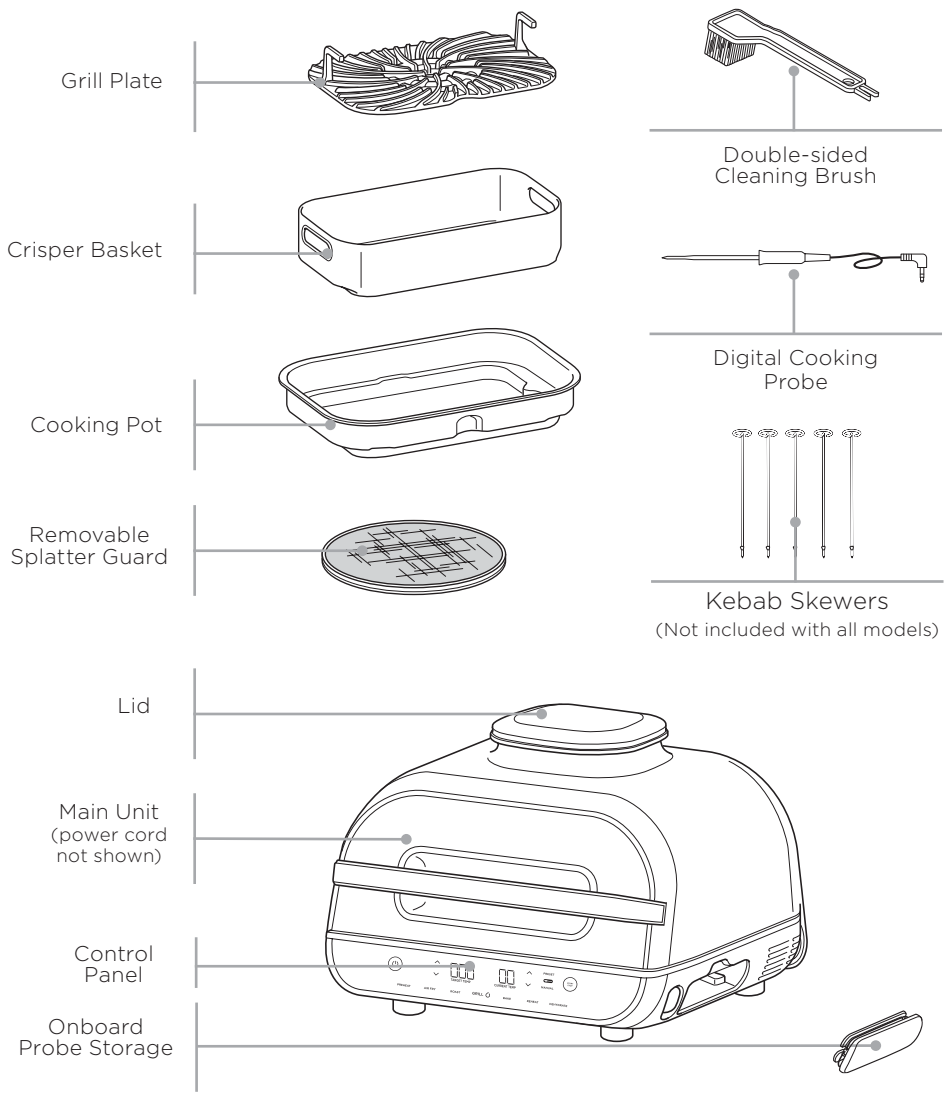
⚠ WARNING

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. 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.
5. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
6. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
7. When using this appliance, provide at least 15.25 cm (6 inches) of space above and on all sides for air circulation.
8. **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.
9. To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
10. **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.
11. **NEVER** use socket below worktop surface.
12. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
13. **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces including on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. 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.
15. Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
16. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter guard installed.
17. **ALWAYS** ensure lid is fully closed before operating.
18. **DO NOT** move the appliance when in use.
19. **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
20. **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 gloves and use available handles and knobs.
21. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill plate and basket 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 gloves.
22. **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
23. **DO NOT** place hands near the Digital Cooking Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.
24. The Digital Cooking Thermometer does **NOT** replace an external food thermometer.
25. To prevent possible illness, **ALWAYS** use a 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.
27. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
28. To disconnect, turn any control 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 for 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.

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



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

GETTING TO KNOW YOUR GRILL



The control panel display shows time in an HH:MM format.
The display to the right reads 20 minutes.

FUNCTION BUTTONS

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

AIR FRY For crispiness and crunch with little to no oil.

BAKE Cakes, treats, desserts and more.

ROAST Meats, roast vegetables, and more.

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

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

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.

Left arrows Use the up and down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature in any function or to set the internal outcome when using PRESET and MANUAL buttons.

MANUAL button Switches the display screen so you can manually set the probe internal outcome. Manual button does not work with Dehydrate function.

PRESET button Switches the display screen so you can set the probe, food type, and internal outcome based on the preset temperatures. Preset button does not work with Dehydrate function.

Right arrows Use the up and down arrows to the right of the display to set the food type when using PRESET or to adjust the cook time when not cooking with the Foodi Probe.

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

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 If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen and the PREHEAT button will illuminate. To turn off preheat, press the PREHEAT button. “ADD FOOD” will then be displayed on the unit.

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 manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the grill plate, splatter guard, crisper basket, probe, cleaning brush, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the probe, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or probe in the dishwasher.

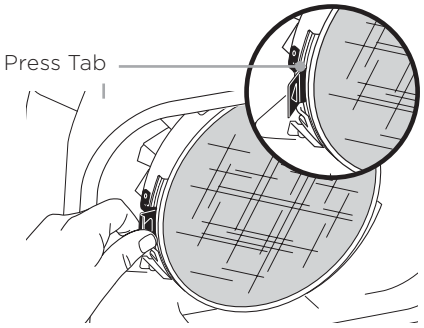
USING YOUR GRILL

SPLATTER GUARD

Located on the underside of the lid, the splatter guard keeps 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.

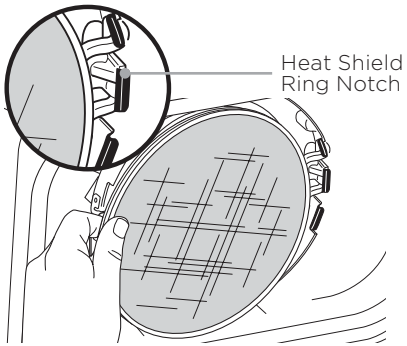
Removing the splatter guard

Remove the splatter guard for cleaning after every use. Once the splatter guard has cooled completely, remove it by pushing the upper right knob towards the back of the lid. This will release the splatter guard, allowing you to pull it out of the slot along the back of the lid.



Installing the splatter guard

To install, slide the guard under the fixed tab to the left hand side. Insert the smoke screen so the grooves on the smoke screen match that of the fixed heat guard ring. Then gently push the splatter guard upward until it clicks into the clip on the front of the lid.



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.

LOW (200°C)	**MED** (230°C)	**HI** (250°C)	**MAX** (260°C)
• Bacon • Sausages • When using thick BBQ sauce	• Frozen meats • Marinated/ sauced meats	• Steaks • Chicken • Burgers • Hot dogs • Meat kebabs	• Veggies • Fruit • Pizzas • Fresh/ frozen seafood • Veggie Kebabs

NOTE: For less smoke, we recommend using vegetable, coconut, avocado, grapeseed, or vegetable oil instead of olive oil. Heating oil past its smoke point can impart food with a burnt, acrid flavour.

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 shield 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.

USING THE DIGITAL COOKING PROBE

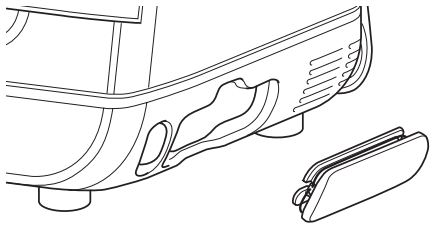
IMPORTANT: DO NOT place hands near Digital Cooking Probe cord when in use to prevent burning or scalding.

Before First Use

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

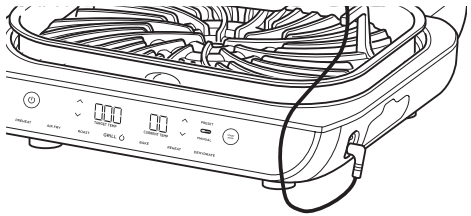
1 Pull the probe storage compartment on the right side of the unit outward. Then unwind the wire from the compartment to remove the probe.

2 Plug the probe into the input jack. 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.



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 completed cooking.

3 Once the probe is plugged into the jack, it will enable and illuminate the PRESET and MANUAL probe buttons. Select the desired cook function and cook temperature.



4 Press 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 outcome of your food (Rare through Well).

NOTE: Cooking different meats or to different preferences? Refer to page 10 for details on programming.

If selecting MANUAL button, use the below recommended internal cook temps.

FOOD TYPE:	SET LEVEL TO:
Fish	Medium Rare (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium Well (60˚C)
	Well Done (65˚C)
Chicken/Turkey	Well Done (75˚C)
Pork	Medium Rare (50˚C)
	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)

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

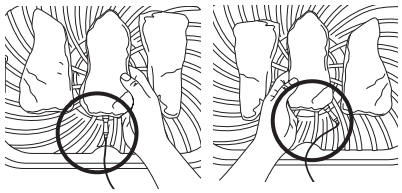
NOTE: Refer to the local food standards agency for recommended food safe temperatures.

NOTE: Preset cooking levels for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 5-10°C.

USING YOUR GRILL – CONT.

6 While the unit is preheating, insert the probe horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein.

Refer to the chart on the adjacent page on further probe placement instructions.



Correct probe placement.
Probe grip is fully inside unit.

7 When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the lid, place food with inserted probe in the unit, and close the lid over the probe cord.

8 The progress bar at the top of the display will track the stages of cook. Flashing indications progression to that stage.

RARE | MED RARE | MED | MED WELL | WELL

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 your selection is almost reached, as it accounts for carry-over cooking and GET FOOD will display on the screen.

GET FOOD

10 Transfer the protein to a plate while REST displays on the screen. The protein will continue to cook 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 size of protein, cut of protein and type of protein.

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

USING THE PROBE IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

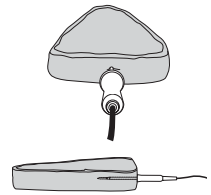
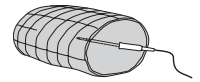
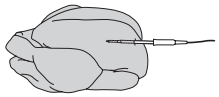
Cooking 2 or more proteins of the same size to different levels of outcome:
Insert probe in the protein with the higher desired level of outcome. Use the Preset feature to choose the level of outcome, then monitor the progress bar—when the desired lower level of outcome is reached in that protein, remove the protein without the probe from the unit. Continue cooking the remaining protein until the desired level of outcome is reached.

Cooking 2 or more proteins of different sizes:
Insert probe in the smaller protein and use the Preset feature to choose the level of outcome. When that protein is done cooking, remove it from the unit. Then transfer probe to the larger protein and use the Preset feature to choose its level of outcome.

Cooking 2 or more different types of protein:
Insert probe in the protein with the lower desired level of outcome. Use the Manual feature to choose the desired internal temperature. When that protein is done cooking, remove it from the unit. Then transfer probe to the other protein and use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

NOTE: The probe will be HOT. Use either oven gloves or tongs to take the probe out of the food.

HOW TO INSERT THE PROBE

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Pork chops** **Lamb chops** **Chicken breasts** **Burgers** **Tenderloins** **Fish fillets**	• Insert thermometer horizontally into the centre of the thickest part of the meat. • Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it. • Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. **NOTE:** The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the thermometer hits the thickest part so 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 top reaches the centre 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 probe with frozen foods or for cuts of meat thinner than 1.5cm.

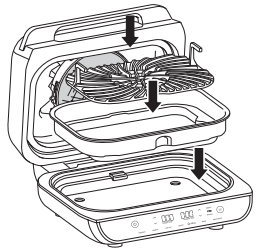
USING YOUR GRILL – CONT.

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 rear bump on the main unit. Then place the grill plate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



NOTE: If you are using the probe, refer to pages 9–11 for instructions.

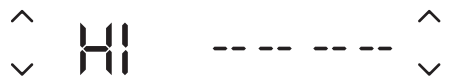
2 Press the GRILL button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature.



3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 30 minutes, or, if using the probe, refer to the instructions on pages 9–11.



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.



6 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you would like to use the probe to check your food's internal temperature, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen for 5 seconds.

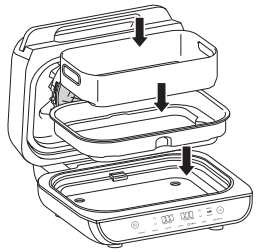
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



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 basket in the pot. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



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.



3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour, or, if using the probe, refer to the instructions on pages 9–11.



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 PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

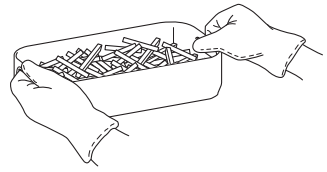
5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.



6 Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you would like to use the probe to check your food's internal temperature, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temp will appear on the screen for 5 seconds.

7 For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the lid, the unit will pause. Use silicone-tipped tongs or oven mitts to shake the basket. When done, replace the basket and close the lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



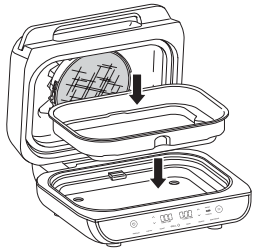
8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING YOUR GRILL – CONT.

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 lid.



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.

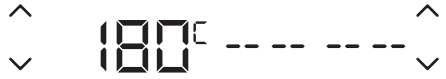


NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

3 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, or, if using the probe, refer to the instructions on pages 9–11.



4 Press START/STOP to begin preheating. PRE will illuminate on the right side of the display and 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 PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the lid and place ingredients in the cooking pot. Once the lid 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.

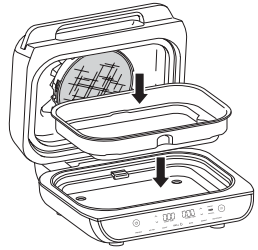
NOTE: If you would like to use the probe to check your food's internal temperature, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen for 5 seconds.

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 lid.



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.

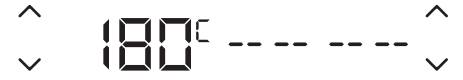


NOTE: Convert traditional oven recipes by reducing the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

3 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-minutes increments from 1 to 2 hours, or, if using the probe, refer to the instructions on pages 9–11.



4 Press START/STOP to begin preheating. PRE will illuminate on the right side of the display and the progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.

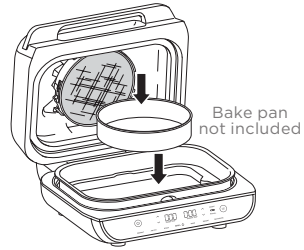


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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 lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.



NOTE: If you would like to use the probe to just check your food's internal outcome, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temperature will appear on the screen for 5 seconds.

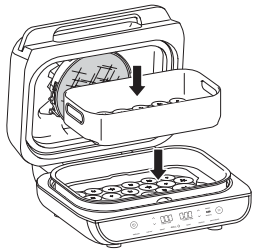
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING YOUR GRILL – CONT.

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 basket in the pot on top of the ingredients and add another layer of ingredients to the basket. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



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.



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.



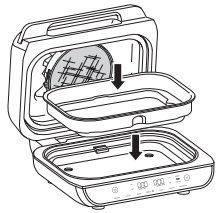
4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)

5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



Reheat

1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the crisper basket in the pot, add ingredients, then close the lid.



2 Press the REHEAT button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature.



3 Use the up and down right arrows to set the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour, or follow the instructions on the previous pages to set a temperature using preset or manual.



4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Reheat mode.) Cooking will begin and the timer will start counting down.

NOTE: If you would like to use the probe to check your food's internal temperature, press MANUAL for 2 seconds and the food's internal temp will appear on the screen for 5 seconds.

5 For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the lid, the unit will pause. Use silicone-tipped tongs or oven mitts to shake the basket. When done, replace the basket and close the lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.

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



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 probe is not plugged into the socket on the right side of the control panel. Plug the probe in before proceeding. Press the probe 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. Please contact Customer Service at **ninjakitchen.eu**
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the probe?**
  It is important to insert the probe 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 Digital Cooking Probe 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 Quick Start Guide and 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 lid is opened during a cooking function, the unit will automatically pause.
- **Will the probe grip melt if it touches the hot grill plate?**
  No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer’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 outcome 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 how well something is cooked differs. The 1-9 scale provides a wide range of options for each level of cook so you can customise to your liking.

CLEANING YOUR GRILL

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

- Unplug the unit from the wall socket before cleaning. Keep the lid open after removing your food to allow the unit to cool more quickly.
- The cooking pot, grill plate, crisper basket, splatter guard, cleaning brush, and any other included accessories are dishwasher safe, except the probe. **DO NOT place the probe in the dishwasher.**
- For the best dishwasher cleaning results, we recommend rinsing the grill plate, crisper basket, splatter guard and any other accessories with warm water before placing them 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 liquid cleaning solution on or near the probe socket. We recommend using compressed air or a cotton swab to avoid damaging the socket.

- If food residue or grease are stuck on the grill plate, 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 pan of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.

The probe storage compartment holder is **handwash** only.

NOTE: The Digital Cooking Probe and holder are handwash only. **DO NOT** immerse any part of the probe in water or any other liquid. We recommendcleaning with a damp cloth only.

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

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Germany 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 an additional manufacturer's guarantee of up to two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 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.

Our customer service helpline (0800 000 9063) is open from 9.00am to 6.00pm Monday - Friday. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also 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 a total of 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, 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.

What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. In this case please contact our free phone customer service help line and ask about our guarantee program, on 0800 000 9063 .

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.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir acheté l'appareil Gril et friteuse à air chaud Ninja® Foodi® Max

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série:: _____

Date de l'achat: _____
(garder un justificatif d'achat)

Magasin d'achat: _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance: 2460W

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

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



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes 24

Pièces 26

Descriptif technique de votre gril 27
Boutons de fonctions 27
Boutons de commande 27

Avant la première utilisation 27

Utilisation de votre gril 28
Grille anti-éclaboussures 28
Technologie GrillControl 28
Griller en plusieurs fournées 28
Utiliser la sonde de cuisson digitale 29
Utiliser la sonde dans différents scénarios de cuisson 30
Insérer correctement la sonde 31
Fonctions de cuisson 32
Grill (Cuire au gril) 32
Air Fry (Frire à l'air chaud) 33
Roast (Rôtir) 34
Bake (Cuire au four) 35
Dehydrate (Déshydrater) 36
Reheat (Réchauffer) 37

Dépannage 38

Nettoyage 39

Enregistrement du produit 40

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL DESTINÉ UNIQUEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE • VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser la Grill et friteuse à air chaud

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il faut toujours prendre quelques précautions simples et respecter les consignes de sécurité qui suivent :

⚠ MISE EN GARDE

1 Pour éliminer tout risque de suffocation pour les enfants, jeter tous les éléments de l'emballage dès le déballage de l'appareil.

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 instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.

3 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants utiliser cet appareil. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

4 Cet appareil est uniquement destiné 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.

5 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.

6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.

7 Prévoir un espace d'au moins 15,25 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.

9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide.

10 **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 d'assistance à la clientèle.

11 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.

12 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

13 **NE PAS** placer l'appareil ou laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, notamment à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.

14 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.

15 Avant de placer les accessoires dans le cuiseur, s'assurer qu'ils sont propres et secs.

16 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.

17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.

18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

20 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, TOUJOURS utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.

21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque à griller et le bac à cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à long manche et de maniques ou de gants de cuisine isolants.

22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.

23 **N'APPROCHEZ PAS** vos mains du câble du thermomètre de cuisson numérique lorsque celui-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

24 Le thermomètre de cuisson numérique ne remplace **PAS** un thermomètre pour aliments externe.

25 Pour éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.

26 En cas de feu d'huile 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.

27 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

28 Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de 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.

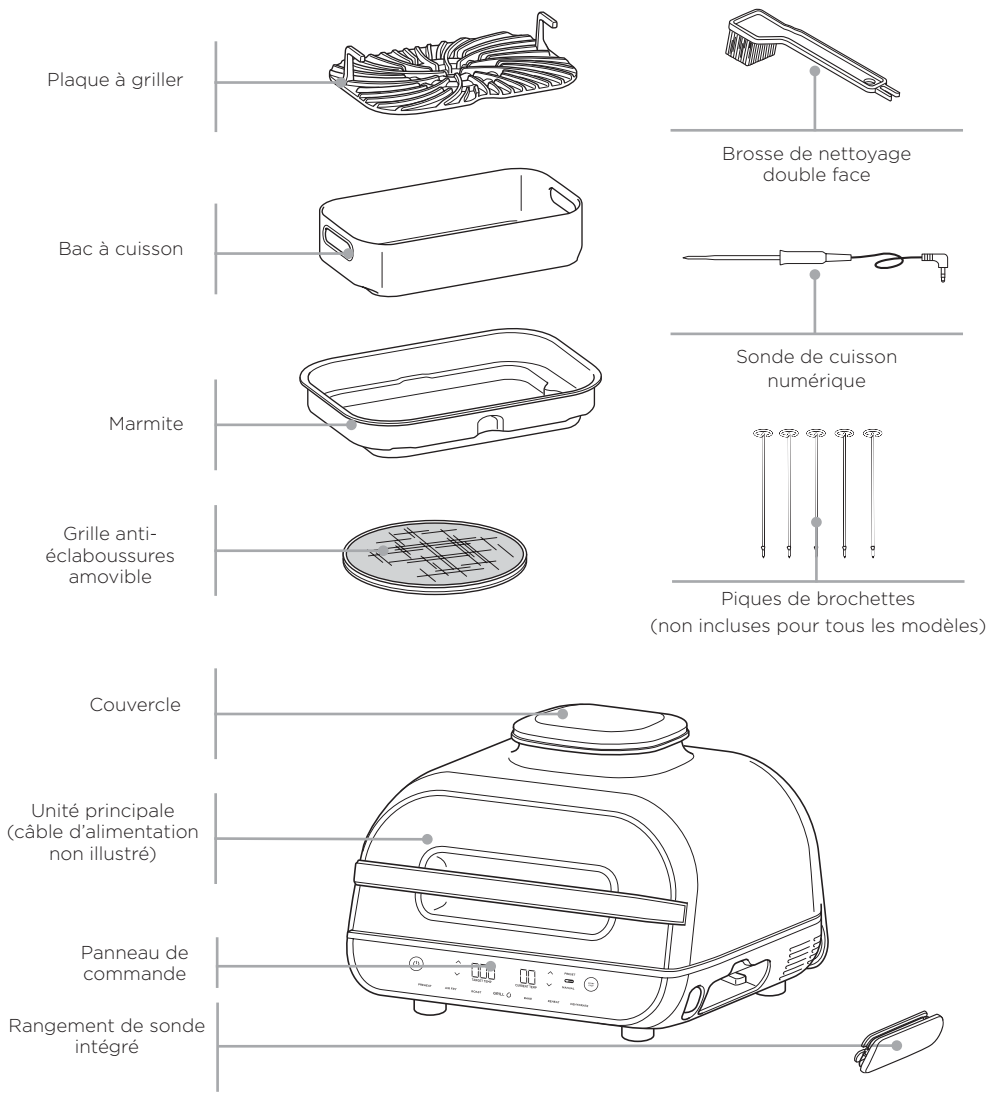
30 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

31 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

	Invite à lire et à examiner les consignes pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires rendez-vous sur **ninjakitchen.eu**

DESCRIPTIF TECHNIQUE DE VOTRE GRIL



L'écran du panneau de commande affiche l'heure au format HH:MM.
L'écran sur l'illustration de droite affiche 20 minutes.

BOUTONS DE FONCTIONS

GRILL (Cuire au gril) Gril uniforme en intérieur et création de marques de gril ainsi que d'une saveur grillée.

AIR FRY (frire à l'air chaud) Pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

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

ROAST (rôtir) Préparer des viandes tendres, légumes rôtis, etc.

DEHYDRATE (déshydrater) Déshydrater vos viandes, fruits et légumes pour des petits en-cas sains.

REHEAT (réchauffer) Rendre aux restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON marche/arrêt Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, la fonction de cuisson en cours s'arrêtera et l'appareil s'éteindra.

Flèches de gauche Les flèches haut et bas situées à gauche de l'écran permettent de régler la température de cuisson dans toutes les fonctions, ou de définir la cuisson à cœur lorsque vous utilisez les boutons PRESET et MANUAL.

Bouton MANUAL (MANUEL) Permet d'utiliser l'écran d'affichage afin de régler manuellement la cuisson à cœur avec la sonde. Ce bouton ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

Bouton PRESET (PRÉRÉGLAGE) Permet d'utiliser l'écran d'affichage afin de régler la sonde, le type d'aliment et la cuisson à cœur selon les températures préréglées. Ce bouton ne fonctionne pas avec la fonction Déshydrater.

Flèches de droite Les flèches haut et bas situées à droite de l'écran permettent de définir le type d'aliment lorsque vous utilisez la fonction PRESET ou de régler le temps de cuisson lorsque vous n'utilisez pas la sonde Foodi.

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

Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) Après avoir sélectionné la durée et la température, appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer la cuisson.

Mode Standby (veille) En l'absence d'interaction avec le panneau de commande pendant 10 minutes et si l'unité n'est pas en marche, celle-ci passe en mode Standby et le panneau de commande s'estompe.

PREHEAT (Préchauffage) Si l'unité est en cours de préchauffage, une barre de progression s'affiche sur l'écran et le bouton PREHEAT s'allume. Pour éteindre le préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT. « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) est ensuite affiché sur l'unité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, le bac à cuisson, la brosse et la cuve de cuisson dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la sonde, peuvent aller au lave-vaisselle. Ne lavez **JAMAIS** l'unité principale ou la sonde au lave-vaisselle.

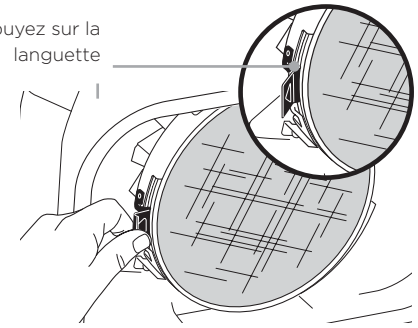
UTILISATION DE VOTRE GRIL

Grille ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures protège la résistance. Assurez-vous **systématiquement** que la grille anti-éclaboussures est installée lorsque vous utilisez l'appareil. En cas contraire, un dépôt d'huile se forme sur la résistance et peut provoquer l'apparition de fumée.

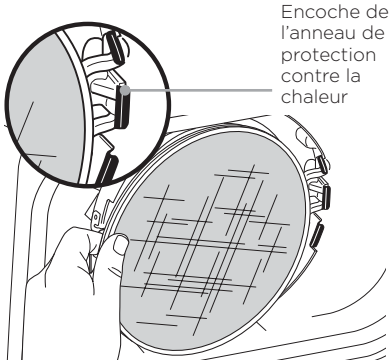
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Une fois que la grille a complètement refroidi, retirez-la en poussant le bouton situé en haut à droite vers l'arrière du couvercle. Cela libère la grille anti-éclaboussures, vous permettant de la faire sortir de la fente sur la partie arrière du couvercle.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour poser la grille, faites-la glisser sous la languette fixe du côté gauche. Insérez le tamis anti-fumée de telle sorte que ses fentes soient alignées avec celles de l'anneau fixe de protection contre la chaleur. Puis pressez doucement la grille anti-éclaboussures jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le loquet du devant du couvercle.



TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Lorsque vous utilisez la fonction Grill, vous devez régler la température de la plaque à griller. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients communs.

LOW (BAS) (200° C)	**MED (MOYEN)** (230° C)	**HI (ÉLEVÉ)** (250° C)	**MAX** (260°C)
• Bacon • Saucisses • Utilisation d'une sauce barbecue épaisse	• Viandes surgelées • Viande marinée/ en sauce	• Steaks • Poulet • Hamburgers • Hot-dogs • Brochettes à la viande	• Légumes • Fruits • Pizzas • Fruits de mer frais/ surgelés • Brochettes de légumes

REMARQUE : Pour éviter la fumée, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, d'huile de coco, d'avocat 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, ou s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de tableaux de cuisson, consultez votre Guide d'inspiration ou rendez-vous sur le site **ninjakitchen.eu.**.

Utilisation du gril après l'utilisation d'une autre fonction

Si l'unité est déjà chaude suite à l'utilisation d'une autre fonction, « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) peut apparaître directement sur l'écran. Il est recommandé de laisser la plaque à griller se réchauffer pendant au moins 6 minutes avant de mettre des ingrédients dessus.

Griller en plusieurs fournées

Si vous faites 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 protection anti-éclaboussures entre chaque utilisation. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Si vous souhaitez passer le processus de préchauffage, appuyez sur le bouton PREHEAT.

UTILISER LA SONDE DE CUISSON DIGITALE

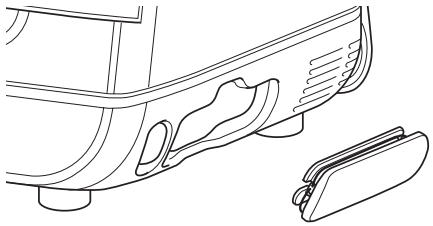
IMPORTANT : N'APPROCHEZ PAS vos mains du câble de la sonde de cuisson numérique lorsque celle-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

Avant la première utilisation

Assurez-vous que la prise de la sonde ne présente aucun résidu et que le câble n'est pas emmêlé avant le branchement.

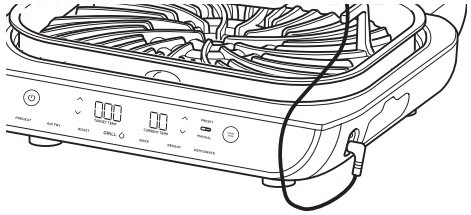
1 Faites glisser la trappe du compartiment de rangement de la sonde vers la droite et l'extérieur de l'unité. Déroulez ensuite le câble hors du compartiment pour sortir la sonde.

2 Branchez la sonde dans la prise. Appuyez fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle s'enfonce à fond. Replacez la trappe du compartiment de rangement sur le côté de l'unité.



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

3 Une fois la sonde branchée, celle-ci s'active et allume les boutons PRESET et MANUAL. Sélectionnez la fonction et la température de cuisson souhaitées.



4 Appuyez sur PRESET et utilisez les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment. Utilisez ensuite les flèches de gauche pour régler la cuisson à cœur de vos aliments (entre saignant et à point).

REMARQUE : Vous cuisinez différentes viandes ou cuissons ? Consultez la page 30 pour plus d'informations sur la programmation.

Si vous utilisez le bouton MANUAL, inspirez-vous des temps de cuisson à cœur recommandés ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER SUR :
Poisson	Entre saignant et à point (50° C)
	À point (55° C)
	Entre à point et bien cuit (60° C)
	Bien cuit (65° C)
Poulet/dinde	Bien cuit (75° C)
Porc	Entre saignant et à point (50° C)
	À point (55° C)
	Entre à point et bien cuit (65° C)
	Bien cuit (70° C)
Bœuf/agneau	Saignant (50° C)
	Entre saignant et à point (55° C)
	À point (60° C)
	Entre à point et bien cuit (65° C)
	Bien cuit (70° C)

5 Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson que vous avez sélectionnée dans l'unité, et fermez le couvercle. Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.

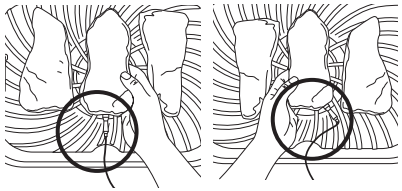
REMARQUE : Veuillez vous référer aux recommandations de la Food Standards Agency pour obtenir les températures de cuisson sûre des aliments.

REMARQUE : Les niveaux de cuisson préréglés pour le 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.

UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

6 Lorsque l'appareil est en cours de préchauffage, insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la pièce à cuire.

Consultez le tableau sur la page adjacente pour plus d'informations sur le positionnement de la sonde.



Veillez à bien placer la sonde. L'unité doit être complètement à l'intérieur de l'appareil.

7 Lorsque le préchauffage est terminé et que « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît à l'écran, ouvrez le couvercle, placez les aliments avec la sonde dans l'unité, et fermez le couvercle sur le câble de la sonde.

8 La barre de progression en haut de l'écran indique les étapes de la cuisson : les étapes clignotent lorsqu'elles sont en cours jusqu'à la cuisson souhaitée.

RARE | MED RARE | MED | MED WELL | WELL

REMARQUE : Avec les fonctions Roast (Rôtir) et Grill (Gril), 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 la cuisson est presque terminée car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle. GET FOOD (SORTIR LES ALIMENTS) apparaît à l'écran.

GET FOOD

10 Transférez la pièce de protéine dans une assiette. REST (REPOS) apparaît à l'écran. La pièce continue à cuire pendant 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante. En effet, l'absence de repos peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson avec la chaleur résiduelle varie selon la taille de la pièce, la découpe et le type de pièce.

REMARQUE : Pour contrôler la température à cœur des autres pièces, appuyez quelques secondes sur MANUAL (MANUEL) et insérez le thermomètre dans chaque pièce.

UTILISER LA SONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

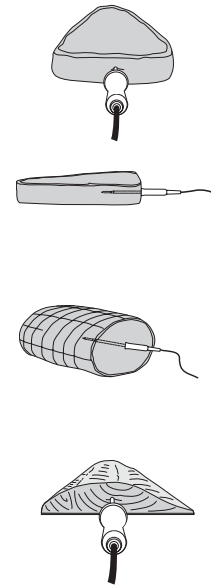
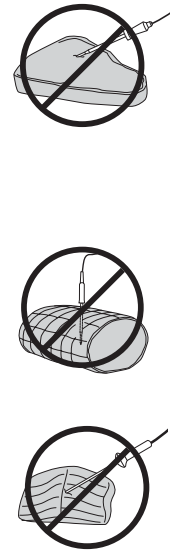
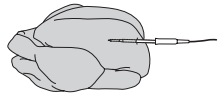
Cuire 2 pièces de protéine ou plus de la même taille avec différentes cuissons :
Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson à cœur attendu le plus élevé. Utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson, puis contrôlez la barre de progression. Lorsque le niveau de cuisson le moins élevé est atteint pour cette pièce, retirez-la tout en laissant la sonde dans l'appareil. Poursuivez la cuisson de la pièce restante jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.

Cuire 2 pièces de protéine ou plus de tailles différentes :
Insérez la sonde dans la plus petite pièce et utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson. Lorsque la cuisson est terminée pour cette pièce, sortez-la de l'appareil. Positionnez ensuite la sonde dans la pièce la plus imposante et utilisez la fonction Preset (Préréglage) pour sélectionner le niveau de cuisson.

Cuire 2 pièces ou plus de protéines différentes :
Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson le moins élevé attendu. Utilisez la fonction Manuel (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée. Lorsque la cuisson est terminée pour cette pièce, sortez-la de l'appareil. Positionnez ensuite la sonde dans l'autre pièce et utilisez la fonction Manuel (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée.

REMARQUE : La sonde sera BRÛLANTE. Utilisez des gants ou une pince pour la sortir des aliments.

COMMENT INSÉRER LA SONDE

TYPE D'ALIMENT :	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Côtes de porc** **Côtes d'agneau** **Blancs de poulet** **Hamburgers** **Filets** **Filets de poisson**	• Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse. • Assurez-vous que l'embout du thermomètre est inséré tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut. • Assurez-vous que le thermomètre se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. **REMARQUE :** La partie la plus épaisse du filet n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité du thermomètre se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.		
Poulet entier	• Insérez le thermomètre horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). • Assurez-vous que le haut 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 : N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux supérieurs à 1,5 cm.

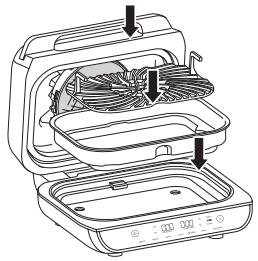
UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

FONCTIONS DE CUISSON

Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ pour l'allumer.

Grill (Cuire au gril)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie arrière de l'unité principale. Puis placez la plaque à griller dans la cuve, les poignées tournées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



REMARQUE : Si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.

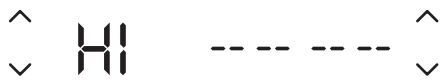
2 Appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 30 minutes ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'illumine. Le préchauffage de l'appareil dure environ 10 minutes.



5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque à griller. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

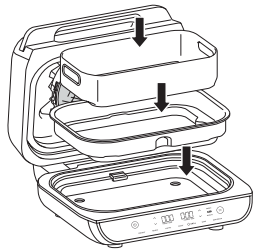
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



REMARQUE : Si vous réalisez une cuisson groupée, consultez la page 28 pour plus d'informations.

Air Fry (Frire à l'air chaud)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placez le bac à cuisson dans la cuve. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



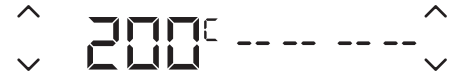
2 Appuyez sur le bouton AIR FRY (Frire à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. La barre de progression s'illumine. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.



REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

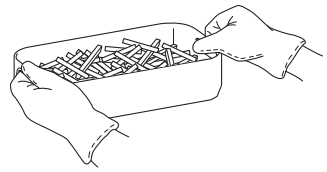
5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Utilisez des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Ensuite, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



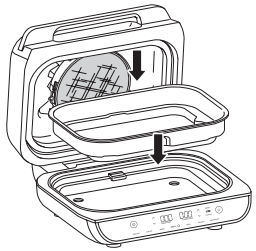
8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Roast (Rôtir)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton ROAST (RÔTIR). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



REMARQUE : Réalisez vos recettes utilisant un four traditionnel en réduisant la température de 10°C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. PRE s'allume sur le côté droit de l'écran, ainsi que la barre de progression. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.



REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans la cuve de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

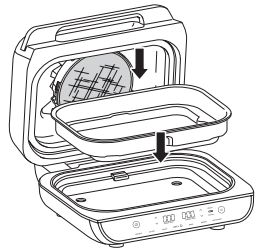
REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et le mot END (FIN) apparaît sur l'écran.



Bake (Cuire au four)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



REMARQUE : Réalisez vos recettes utilisant un four traditionnel en réduisant la température de 10°C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 2 heures ou, si vous utilisez la sonde, consultez les instructions aux pages 29 à 31.



4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer le préchauffage. PRE s'allume sur le côté droit de l'écran, ainsi que la barre de progression. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

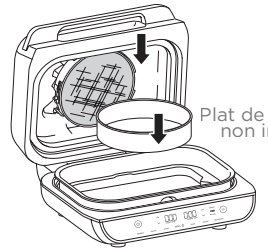


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER). « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) s'affiche à l'écran. Ouvrez le couvercle et mettez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (AJOUTER DES ALIMENTS) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients dans la cuve ou placez directement votre plat de cuisson dans la cuve. Fermez le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.



REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur apparaît sur l'écran pendant 5 secondes.

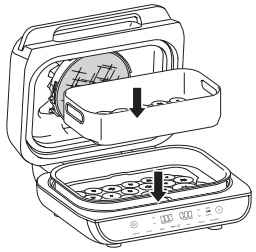
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et le mot END (FIN) apparaît sur l'écran.



UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Dehydrate (Déshydrater)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Introduisez une seule couche d'ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le bac à cuisson dans la cuve au-dessus des ingrédients, et ajoutez une couche d'ingrédients dans le bac. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (Déshydrater). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de déshydratation, par paliers de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



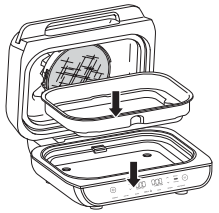
4 Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. (L'unité ne réalise pas de préchauffage en mode Dehydrate).

5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



Reheat (Réchauffer)

1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale. Placez le bac à cuisson dans la cuve, ajoutez les ingrédients, puis fermez le couvercle.



2 Appuyez sur le bouton REHEAT (RÉCHAUFFER). Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches à gauche de l'écran pour régler la température.



3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, ou consultez les instructions des pages précédentes pour régler une température à l'aide des boutons de préréglage ou manuel.



4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson (l'appareil ne réalise pas de préchauffage en mode Reheat). La cuisson commence et le minuteur démarre.

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser la sonde pour contrôler la température à cœur de vos aliments, appuyez sur MANUAL (MANUEL) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affiche à l'écran pendant 5 secondes.

5 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil se met en pause. Utilisez des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Ensuite, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran.



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 la fonction sélectionnée soit activée.
- **« Plug In » (Brancher) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
  La sonde n'est pas branchée dans la prise du côté droit du panneau de commande. Branchez la sonde avant de poursuivre. Appuyez sur la sonde jusqu'au déclic.
- **« PRBE ERR » (ERR SONDE) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
  Cette erreur signifie que la cuisson s'est interrompue avant que les aliments n'atteignent 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 » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
  L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client sur **ninjakitchen.eu**
- **Pour quelle raison mes aliments sont-ils sur-cuits ou sous-cuits, même si j'utilise la sonde ?**
  Il est important d'insérer la sonde sur toute sa longueur dans la partie la plus épaisse de la pièce pour obtenir le relevé le plus précis. Veillez à laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, consultez la section Utiliser la sonde de cuisson numérique.
- **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 vous pouvez le passer en appuyant sur le bouton PREHEAT (PRÉCHAUFFER) après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
  Pour de meilleurs résultats, laissez 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 (Cuire au gril), choisissez toujours le réglage de température recommandé. Vous trouverez les réglages recommandés dans le Guide de démarrage rapide et dans le Guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil sur pause pour vérifier mes aliments ?**
  Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **La poignée de la sonde 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 Grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi® Max.
- **Les aliments ont brûlé.**
  Ne mettez pas d'aliments avant la fin du délai de préchauffage recommandé. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**
  Les goûts varient d'une personne à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre un vaste éventail d'options pour chaque niveau de cuisson, afin de la personnaliser selon vos envies.

NETTOYAGE DE VOTRE GRILL

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

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Laissez 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, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures, la brosse et tous les éventuels accessoires supplémentaires peuvent aller au lave-vaisselle, à l'exception de la sonde.
  NE METTEZ PAS la sonde au lave-vaisselle.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer la plaque à griller, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures et tout autre accessoire à l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- En cas de lavage à la main, nous vous recommandons d'utiliser la brosse fournie pour nettoyer les différentes pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse comme une raclette pour ôter les résidus de sauce ou de fromage cuits. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main.

REMARQUE : NE PAS utiliser de produit de nettoyage liquide sur ou à proximité de la prise de la sonde. Nous vous recommandons d'utiliser un coton-tige ou de l'air comprimé pour éviter d'endommager la prise.

- Si des résidus d'aliment ou de la graisse attachent à la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures ou toute autre pièce amovible, faites tremper la pièce dans une eau chaude additionnée de savon avant le nettoyage.
- Nettoyez la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite qui attache. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.
- Réalisez un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincez ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laissez sécher complètement.

Le support du compartiment de rangement de la sonde est **lavable à la main** uniquement.

REMARQUE : La sonde de cuisson numérique et le support ne vont pas au lave-vaisselle. **NE PAS** plonger quelque partie que ce soit de la sonde dans l'eau ni dans tout autre liquide. Nous vous recommandons de la nettoyer en la frottant avec un chiffon humide, et rien d'autre.

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

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS (GARANTIES LÉGALES ET GARANTIE COMMERCIALE NINJA DE 2 ANS)

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la livraison et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

Un appareil électroménager de cuisine constitue un gros investissement. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie fournie avec l'appareil reflète la confiance dont le fabricant fait preuve à l'égard de ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je m'enregistrer afin de faciliter l'utilisation de ma garantie Ninja ?

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

- N° de modèle
- Numéro de série (seulement si disponible)
- Date d'achat du Produit (reçu ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

Quels sont les avantages de l'enregistrement de ma garantie ?

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez informé(e) sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, vous recevez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu.

Quelle est la durée de la garantie commerciale des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans (garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans).

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

La réparation ou le remplacement (à la discrétion de Ninja) de votre Produit, y compris les pièces et la main-d'œuvre, ainsi que les frais de transport et d'expédition, en cas de défaut de conception, de matériaux et de confection. Notre garantie s'ajoute à vos droits statutaires en tant que consommateur.

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients veuillent faire réparer leur appareil de cuisine après la fin de la garantie. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Où puis-je acheter des pièces 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 de cuisine Ninja. Vous pourrez trouver une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur www.ninjakitchen.eu.

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de la garantie légale des vices cachés.

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

N'oubliez pas que l'utilisation de pièces n'étant pas d'origine Ninja peut annuler votre garantie du fabricant. Cependant, vos droits statutaires ne sont pas affectés.

Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à

sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage

auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1er du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

VIELEN DANK

für den Kauf eines Foodi® Max Grill und Heißluftfritteuse von Ninja®

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN I NFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V~, 50–60 Hz

Leistung: 2460 W

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 44

Bestandteile 46

Merkmale und Funktionen Ihres Grills 47
Funktionstasten 47
Bedientasten 47

Vor der ersten Anwendung 47

Die Verwendung Ihres Grills 48
Spritzschutz 48
GrillControl-Technologie 48
Grillen größerer Mengen 48
Verwendung des digitalen Bratenthermometers 49
Verwendung der Sonde in verschiedenen Garszenarien . 50
Korrektes Einführen der Sonde 51
Garfunktionen 52
Grill (Grillen) 52
Air Fry (Mit Luft frittieren) 53
Roast (Braten) 54
Bake (Backen) 55
Dehydrate (Dörren) 56
Reheat (Aufwärmen) 57

Fehlerbehebung 58

Reinigung 59

Produktregistrierung 60

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitungen zum Betrieb und zur Nutzung des Gerätes.

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

⚠ WARNUNG

1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.

2 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.

3 Sorgen Sie dafür, dass Kinder 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 strikt beaufsichtigt werden.

4 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **Benutzen Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **Benutzen Sie dieses Gerät NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. **Verwenden Sie das Gerät NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.

5 Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. **Stellen Sie das Gerät während der Nutzung NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

6 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.

7 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden ist.

8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel 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.

9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

10 **Verwenden Sie das Gerät NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

11 **Verwenden Sie NIEMALS** einen Stecker unterhalb der Arbeitsfläche.

12 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.

13 **Gerät NICHT** auf Tischkanten, Arbeitsflächen oder heiße Oberflächen stellen bzw. Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen, auch NICHT auf oder in die Nähe einer Gas- oder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.

14 Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.

15 Bevor Sie das Zubehör in den Kocher einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide sauber und trocken sind.

16 **Verwenden Sie das Gerät NICHT**, wenn der abnehmbare Kochtopf und der Spritzschutz nicht installiert sind.

17 **Stellen Sie vor der Nutzung IMMER** sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

18 **Bewegen Sie das Gerät NICHT,** wenn es in Gebrauch ist.

19 **Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.

20 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.

21 **Berühren Sie das Zubehör NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen. Die Grillplatte und der Korb 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.

22 **Verwenden Sie dieses Gerät NICHT** zum Frittieren.

23 **BRINGEN SIE NIEMALS** Ihre Hände in die Nähe des Kabels des Digitalen Kochthermometers, wenn es im Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.

24 Das Digitale Kochthermometer ersetzt ein externes Lebensmittelthermometer **NICHT**.

25 Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer **IMMER**, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

26 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.

27 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung.

28 Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.

29 Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und dem Entfernen oder Einsetzen von Zubehör abkühlen.

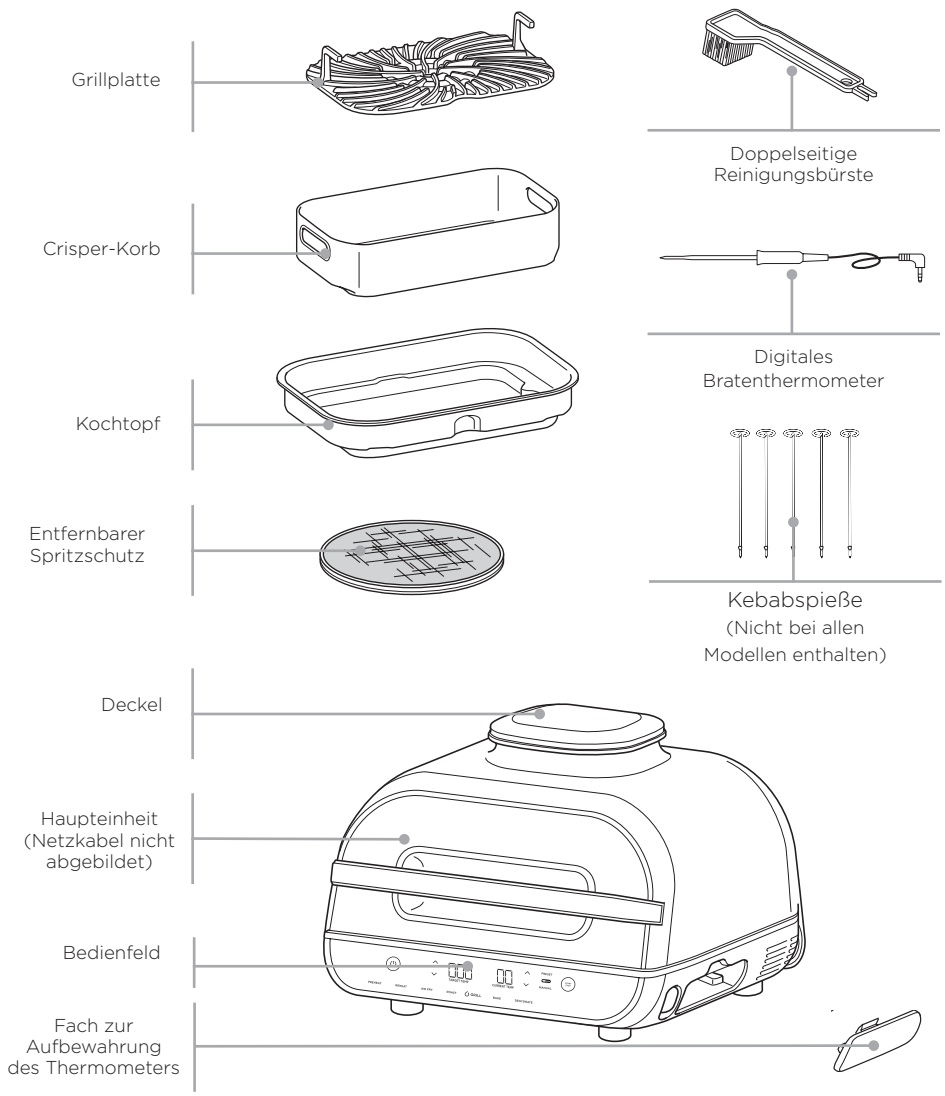
30 **Verwenden Sie KEINE** Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zur Reinigung.

31 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht vorgenommen werden.

	Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.
	Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu**

MERKMALE UND FUNKTIONEN IHRES GRILLS



Das Bedienfeld zeigt die Zeit im HH:MM-Format an. Die Anzeige rechts zeigt 20 Minuten an.

FUNKTIONSTASTEN

GRILL (Grillen) Zum Grillen in Innenräumen, für gleichmäßige Ergebnisse, Grillstreifen und ein großartigen Grillgeschmack.

AIR FRY (Mit Luft frittieren) Zum Heißluftfrittieren für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

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

ROAST (Braten) Zum Rösten von Fleisch, Gemüse und mehr.

DEHYDRATE (Dörren) Zum Dehydrieren von Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks herzustellen.

REHEAT (Aufwärmen) Durch vorsichtiges Erwärmen werden selbst Speisen vom Vortag noch knusprig.

BEDIENTASTEN

EIN-/AUS-Taste Wenn Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Kochfunktion unterbrochen und das Gerät wird abgeschaltet.

Linke Pfeile Verwenden Sie die Pfeile nach oben ▲ und unten ▼ links neben der Anzeige, um die Gartemperatur der Funktionen anzupassen oder die innere Garstufe bei Verwendung der PRESET- und MANUAL-Tasten einzustellen.

MANUAL-Taste Schaltet die Anzeige ein, damit Sie die Messsonde manuell auf die gewünschte Garstufe einstellen können. Die MANUAL-Taste lässt sich bei der Funktion DEHYDRATE nicht anwenden.

PRESET-TASTE Schaltet die Anzeige ein, damit Sie die Sonde, den Lebensmitteltyp und die innere Garstufe basierend auf den voreingestellten Temperaturen einstellen können. Die PRESET-Taste lässt sich bei der Funktion DEHYDRATE nicht anwenden.

Rechte Pfeile Verwenden Sie die Pfeile nach oben ▲ und unten ▼ rechts neben der Anzeige, um den Lebensmitteltyp einzustellen, wenn Sie PRESET verwenden, oder um die Garzeit anzupassen, wenn Sie nicht mit dem Foodi-Bratenthermometer kochen.

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

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 Wenn das Gerät vorheizt, wird dies durch eine Fortschrittsleiste auf dem Display angezeigt, und die PREHEAT-Taste leuchtet auf. Um das Vorheizen auszuschalten, drücken Sie auf die PREHEAT-Taste. Dann wird „ADD FOOD" (Lebensmittel hinzufügen) auf dem Gerät angezeigt.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie Etiketten und Klebeband vom Gerät.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Bedienungsanleitungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die Grillplatte, den Spritzschutz, den Korb, das Bratenthermometer, die Reinigungsbürste und den Kochtopf in warmem Spülwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Alle Zubehörteile, außer dem Bratenthermometer, sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Haupteinheit oder das Bratenthermometer **NIEMALS** in der Spülmaschine.

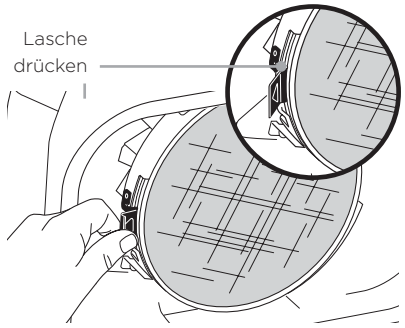
DIE VERWENDUNG IHRES GRILLS

SPRITZSCHUTZ

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

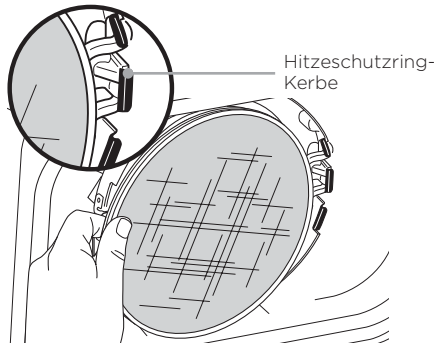
Entfernen des Spritzschutzes

Entfernen Sie den Spritzschutz zur Reinigung nach jeder Verwendung. Sobald der Spritzschutz vollständig abgekühlt ist, entfernen Sie ihn, indem Sie den oberen rechten Knopf in Richtung Rückseite des Deckels drücken. Dadurch wird der Spritzschutz gelöst, sodass Sie ihn aus dem Schlitz am hinteren Teil des Deckels ziehen können.



Einsetzen des Spritzschutzes

Zum Einsetzen des Schutzes, schieben Sie ihn unter der festen Lasche der linken Seite ein. Den Rauchschutz so einsetzen, dass die Rillen des Rauchschurzes mit denen des fixierten Hitzeschutzrings übereinstimmen. Drücken Sie den Spritzschutz anschließend behutsam nach oben, bis er hörbar in den vorderen Teil des Deckels einrastet.



GRILLCONTROL-TECHNOLOGIE

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

LOW (200 °C)	**MED** (230 °C)	**HI** (250 °C)	**MAX** (260 °C)
• Speck • Würstchen • Bei Verwendung einer dicken BBQ-Sauce	• Gefrorenes Fleisch • Mariniertes/in Soße eingelegtes Fleisch	• Steaks • Hähnchen • Burger • Hotdogs • Fleischspieße	• Gemüse • Obst • Pizzen • Frische/Gefrorene Meeresfrüchte • Gemüsespieße

HINWEIS: Um den Rauch zu reduzieren, empfehlen wir Ihnen, anstatt Olivenöl Pflanzen-, Kokos-, Avocado- oder Traubenkernöl 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 wird. Weitere Kochtabellen finden Sie in Ihrem Ideenheft oder besuchen Sie **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“ (Lebensmittel hinzufügen) erscheint. Wir empfehlen, vor der Nutzung die Grillplatte mindestens 6 Minuten vorzuheizen.

Grillen größerer Mengen

Wenn Sie mehr als zweimal nacheinander größere Mengen an Lebensmitteln grillen, wird empfohlen, das Fett/Öl aus dem entfernbaren Kochtopf abzugießen. Es wird auch DRINGEND empfohlen, den Spritzschutz zwischen 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.

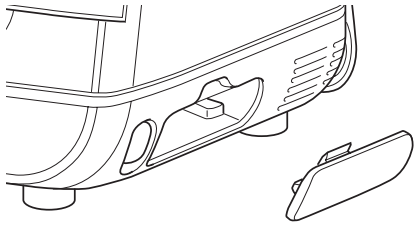
VERWENDUNG DES DIGITALEN BRATENTHERMOMETERS

Vor der ersten Verwendung

Stellen Sie sicher, dass die Sondenbuchse frei von Rückständen ist und das Kabel nicht verknotet ist, bevor Sie es in die Buchse stecken.

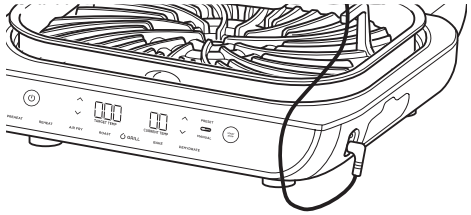
1 Ziehen Sie das Fach zur Aufbewahrung des Thermometers rechts der Einheit heraus. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen.

2 Stöpseln Sie das Thermometer in die Eingangsbuchse unter der Silikonabdeckung ein. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder an der Seite der Einheit.



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

3 Sobald das Thermometer in die Buchse eingestöpselt ist, leuchten die Tasten PRESET und MANUAL auf und können verwendet werden. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Gartemperatur aus.



4 Drücken Sie auf PRESET und verwenden Sie die Pfeile rechts neben dem Display, um den gewünschten Lebensmitteltyp auszuwählen, und die Pfeile links neben der Anzeige, um die innere Garstufe Ihres Essens (Blutig bis Durch) einzustellen.

HINWEIS: Sie wolle verschiedene Fleischsorten garen oder ziehen verschiedene Garstufen vor? Einzelheiten zur Programmierung finden Sie auf Seite 50.

Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die unten empfohlenen inneren

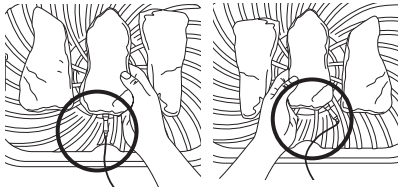
LEBENSMITTELTYP:	STUFE EINSTELLEN AUF:
Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Durch (65 °C)
Hähnchen/Pute	Durch (75 °C)
Schweinefleisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Durch (70 °C)
Rindfleisch/ Lammfleisch	Blutig (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Durch (70 °C)

5 Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Zum Vorheizen auf START/ STOP drücken.

VERWENDUNG IHRES GRILLS – FORTSETZUNG

6 Während das Gerät vorheizt, führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils der Proteinquelle.

Im Diagramm auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung der Sonde.



Korrekte Platzierung der Sonde.
Der Griff der Sonde befindet sich vollständig im Inneren der Einheit.

7 Wenn das Gerät vorgeheizt hat und „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen) auf der Anzeige erscheint, den Deckel öffnen, Lebensmittel mit eingeführter Sonde in die Einheit legen und den Deckel über dem Sondenkabel schließen.

8 Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen im Verlauf des Garens an. Blinkende Hinweise zeigen den Fortschritt zur jeweiligen Stufe an.

RARE | MED RARE | MED | MED WELL | WELL

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

9 Die Einheit schaltet sich automatisch aus, wenn Ihre Auswahl fast erreicht ist, da sie das Restgaren berücksichtigt. Zu diesem Zeitpunkt erscheint „GET FOOD“ (Lebensmittel entnehmen) auf der Anzeige.

GET FOOD

10 Überführen Sie die Proteinquelle auf einen Teller, während die Anzeige „REST“ (Ruhen) anzeigt. Die Proteinquelle gart weiter, ca. 3–5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da wenn man das Ruhen auslässt, die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können.

HINWEIS: Die Sonde wird HEISS sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um die Sonde aus dem Essen zu nehmen.

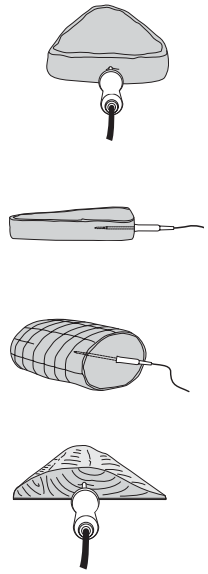
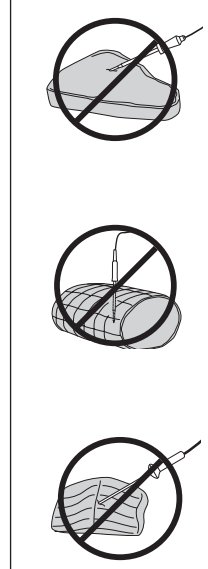
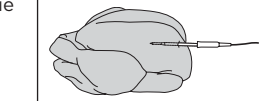
VERWENDUNG DER SONDE IN VERSCHIEDENEN GARSZENARIEN:

So garen Sie 2 oder mehr Proteinquellen derselben Größe auf verschiedene Garstufen:
Die Sonde in die Proteinquelle einführen, die länger gegart werden soll. Die PRESET-Funktion verwenden, um die Garstufe auszuwählen und dann die Fortschrittsleiste im Blick behalten – wenn die gewünschte niedrigere Garstufe erreicht ist, die entsprechende Proteinquelle (das heißt die ohne Sonde) aus der Einheit entfernen. Die übrige Proteinquelle weiter garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

So garen Sie 2 oder mehr Proteinquellen verschiedener Größen:
Die Sonde in die kleinere Proteinquelle einführen und die PRESET-Funktion verwenden, um die Garstufe auszuwählen. Wenn dieses Protein gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät. Führen Sie die Sonde dann in die größere Proteinquelle ein und verwenden Sie die PRESET-Funktion, um die Garstufe auszuwählen.

So garen Sie 2 oder mehr Proteinquellen verschiedener Art:
Die Sonde in die Proteinquelle einführen, die kürzer gegart werden soll. Verwenden Sie die Manual-Funktion, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen. Wenn dieses Protein gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät. Die Sonde dann in die andere Proteinquelle einführen und die Manual-Funktion verwenden, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.

KORREKTES EINFÜHREN DER SONDE

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

HINWEIS: Die Sonde **NICHT** bei gefrorenen Lebensmitteln oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

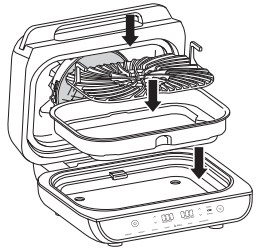
VERWENDUNG IHRES GRILLS – FORTSETZUNG

GARFUNKTIONEN

Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste ⏻, um es einzuschalten.

Grill (Grillen)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung an der Hinterseite der Haupteinheit ausrichten. Platzieren Sie anschließend die Grillplatte mit den Griffen nach oben auf den Topf. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



HINWEIS: Wenn Sie die Sonde verwenden, lesen Sie sich bitte die Bedienungsanleitungen auf den Seiten 49-51 durch.

2 Drücken Sie auf die GRILL-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen, oder sehen Sie sich die Bedienungsanleitungen auf den Seiten 49-51 an, falls Sie die Sonde verwenden.



4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 10 Minuten.



5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD" (Lebensmittel hinzufügen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten auf die Grillplatte. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Nahrung wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

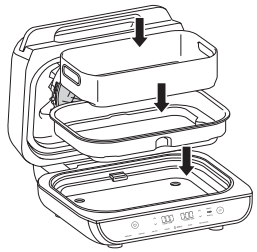
7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



HINWEIS: Beim Garen mehrerer Chargen siehe Seite 48 für Bedienungsanleitungen.

Air Fry (Mit Luft frittieren)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Setzen Sie den Korb in den Topf ein. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



2 Drücken Sie auf die AIR FRY-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen, oder sehen Sie sich die Bedienungsanleitungen auf den Seiten 49-51 an, falls Sie die Sonde verwenden.



4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen der Einheit dauert ca. 3 Minuten.



HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken. „ADD FOOD" erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

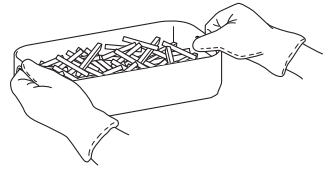
5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD" (Lebensmittel hinzufügen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Nahrung wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

7 Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten häufig zu schütteln. Wenn Sie den Deckel öffnen, pausiert das Gerät. Zum Schütteln des Korbs eine Silikonzange oder Ofenhandschuhe verwenden. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen ist.



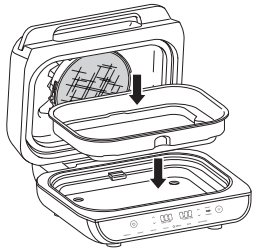
8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



VERWENDUNG IHRES GRILLS – FORTSETZUNG

Roast (Braten)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist und schließen Sie dann den Deckel.



2 Drücken Sie die ROAST-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.

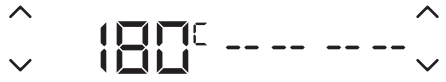


HINWEIS: Bei herkömmlichen Ofenrezepten sollten Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht übergar wird.

3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und in 5-Minuten-Schritten auf zwischen 1 bis 4 Stunden einzustellen, oder sehen Sie sich die Bedienungsanleitungen auf den Seiten 49-51 an, falls Sie die Sonde verwenden.



4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. PRE leuchtet auf der rechten Seite der Anzeige auf und die Fortschrittsleiste leuchtet auf. Das Vorheizen der Einheit dauert ca. 3 Minuten.



HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken. „ADD FOOD“ erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Kochtopf. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

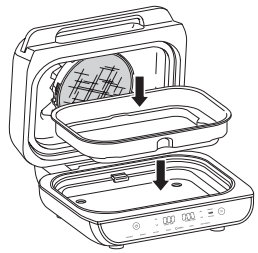
HINWEIS: Wenn Sie die Sonde nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Nahrung wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

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



Bake (Backen)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



2 Drücken Sie auf die BAKE-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.

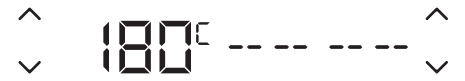


HINWEIS: Bei herkömmlichen Ofenrezepten sollten Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht übergar wird.

3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und in 5-Minuten-Schritten auf zwischen 1 bis 2 Stunden einzustellen, oder sehen Sie sich die Bedienungsanleitungen auf den Seiten 49-51 an, falls Sie die Sonde verwenden.



4 Zum Vorheizen auf START/STOP drücken. PRE leuchtet auf der rechten Seite der Anzeige auf und die Fortschrittsleiste leuchtet auf. Das Vorheizen der Einheit dauert ca. 3 Minuten.

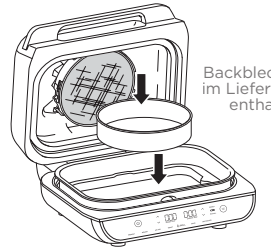


HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken. „ADD FOOD“ erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen).



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. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.



HINWEIS: Wenn Sie die Sonde nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Nahrung wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

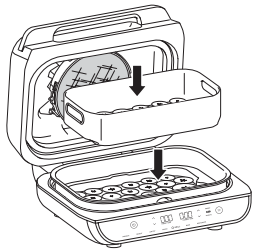
7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



VERWENDUNG IHRES GRILLS – FORTSETZUNG

Dehydrate (Dörren)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Topf. Platzieren Sie dann den Korb in den Topf auf die Zutaten und geben Sie eine Schicht aus Zutaten in den Korb. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



2 Drücken Sie auf die DEHYDRATE-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Dehydrierungszeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einzustellen.



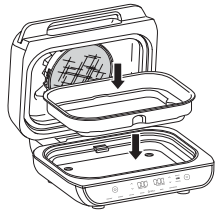
4 Auf START/STOP drücken, um zu beginnen. (Das Gerät heizt im Modus Dehydrate nicht vor.)

5 Wenn das Dehydrieren abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



Reheat (Aufwärmen)

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Platzieren Sie den Korb in den Topf, fügen Sie die Zutaten hinzu und schließen Sie den Deckel.



2 Drücken Sie auf die REHEAT-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile nach oben und unten rechts, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen, oder folgen Sie den Bedienungsanleitungen auf den vorherigen Seiten, um eine Temperatur mit den Funktionen Preset oder Manual einzustellen.



4 Auf START/STOP drücken, um zu beginnen. (Bei dieser Einheit können Sie den Aufwärm-Modus nicht zum Vorheizen verwenden.) Der Kochvorgang startet und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

HINWEIS: Wenn Sie die Sonde nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Nahrung wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

5 Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten häufig zu schütteln. Wenn Sie den Deckel öffnen, pausiert das Gerät. Zum Schütteln des Korbs eine Silikonzange oder Ofenhandschuhe verwenden. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen ist.

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



FEHLERBEHEBUNG

- **„ADD FOOD“ (Lebensmittel hinzufügen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
  Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun Ihre Zutaten hinzufügen.
- **„Shut Lid“ (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
  Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **„Plug In“ (Einstöpseln) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
  Die Sonde ist rechts vom Bedienfeld nicht richtig an der Buchse angeschlossen. Stöpseln Sie die Sonde ein, bevor Sie fortfahren. Drücken Sie den Stecker der Sonde hinein, bis es klickt.
- **„PRBE ERR“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
  Dies bedeutet, dass die Betriebszeit der Einheit abgelaufen ist, bevor das Essen 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. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter 0800 000 9063. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter **ninjakitchen.eu** und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.
- **Warum ist meine Nahrung übergar oder noch zu roh, obwohl ich das Thermometer benutzt habe?**
  Es ist wichtig, die Sonde des Thermometers horizontal in den dicksten Teil der Zutat einzuführen, um den genauesten Messwert zu erhalten. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des integrierten Foodi®-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 überschreiben?**
  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 meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?**
  Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend die Zutaten hinzugeben.
- **Warum tritt Rauch aus meinem Gerät aus?**
  Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, wählen Sie immer die empfohlene Temperatur aus. Die empfohlenen Einstellungen finden Sie in der Schnellanleitung und im Ideenhandbuch. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist.
- **Wie unterbreche ich den Garvorgang, um nach meinen Lebensmitteln zu sehen?**
  Wenn der Deckel während des Garvorgangs geöffnet ist, unterbricht das Gerät diesen automatisch.
- **Schmilzt der Griff der Sonde, wenn er die heiße Grillplatte berührt?**
  Nein, der Griff besteht aus hochtemperaturfestem Silikon, das den hohen Temperaturen des Foodi® Max Gesundheitsgrills mit Heißluftfritteuse von Ninja® widerstehen kann.
- **Mein Essen ist angebrannt.**
  Fügen Sie keine Zutaten 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 die Einheit über eine Skala von 1 bis 9 für die voreingestellten Rindfleischkocheinstellungen?**
  Die Wahrnehmung, wann etwas angenehm gar ist, ist für jeden unterschiedlich. Die Skala von 1 bis 9 bietet einen breiten Bereich von Optionen für jede Garstufe, damit Sie sie nach ihren Vorlieben anpassen können.

DIE REINIGUNG IHRES GRILLS

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 den Deckel offen, nachdem Sie die Lebensmittel entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Der Kochtopf, die Grillplatte, der Korb, der Spritzschutz, die Reinigungsbürste und sonstiges enthaltenes Grillzubehör sind spülmaschinenfest.
  Die Sonde NICHT in die Spülmaschine legen.
- Wenn Sie per Hand reinigen, 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 per Hand an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

HINWEIS: KEINE flüssige Reinigungslösung in oder in der Nähe der Sondenbuchse verwenden. Wir empfehlen die Verwendung von Druckluft oder Wattestäbchen, um Schäden an der Buchse zu vermeiden.

- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett an der Grillplatte, 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 den Spritzschutz gründlich, indem Sie ihn in eine Pfanne mit Wasser legen und dieses 10 Minuten lang kochen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

HINWEIS: Das digitale Bratenthermometer und die Halterung nur per Hand waschen. Tauchen Sie **KEINEN** Teil des Temperaturfühlers unter Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wir empfehlen die Reinigung nur mit einem feuchten Tuch.

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland 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 zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese nachstehenden Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantie – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Landern geltung hat.

In den nachstehenden Voraussetzungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“, „wir“) gibt. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

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

Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren. Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu.

WICHTIG

- Die Garantie für Ihr Produkt gilt für zwei (2) Jahre ab dem Kaufdatum.
- Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

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.

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

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.

Details 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 Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei (2) 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 Garantien 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 in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).
- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

TAK
fordi du har købt en Ninja® Foodi® Max Grill og airfryer

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 2460W

LÆS DEN VENLIGST GRUNDIGT IGENNEM, OG GEM DEN TIL FREMTIDIGE OPSLAG.

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra askal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 64

Dele 66

Lær din grill at kende 67

Funktionsknapper 67
Betjeningsknapper 67

Før første brug 67

Sådan bruger du din grill 68
Stænkplade 68
Grillstyringsteknologi 68
Grilning af flere portioner 68
- Brug af det digitale stegetermometer 69
- Brug af stegetermometeret i forskellige madlavningsscenarier 70
- Sådan indsættes stegetermometeret korrekt 71
- Tilberedningsfunktioner 72
- Grill 72
- Air Fry (Luftstegning) 73
- Roast (Steg) 74
- Bake (Bagning) 75
- Dehydrate (Dehydrering) 76
- Reheat (Genopvarm) 77

Fejlfinding 78

Rengøring 79

Produktregistrering 80

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL ANVENDELSE I PRIVATE HJEM • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

Læs alle anvisningerne, inden du bruger din Grill og airfryer.

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, herunder følgende:

⚠ ADVARSEL

1 For at undgå en kvælningsfare for små børn bør al indpakningsmateriale borskaffes øjeblikkeligt 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 brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. **DU MÅ IKKE** tillade, at apparatet bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.

4 Dette apparat er kun til privat brug. **Brug IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. **Brug IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. **Må IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.

5 Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Placér IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.

6 **Sørg ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.

7 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15,25 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

8 **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 i en lang ledning.

9 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.

10 **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicér apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

11 **Brug ALDRIG** en stikkontakt placeret under bordoverfladen.

12 **Du må ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.

13 **Placér IKKE** apparatet og lad ikke ledningen hænge over bordkanter, skranker eller varme overflader, herunder ikke tæt på varm gas eller elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.

14 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.

15 Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.

16 **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde eller stænkplade ikke er sat i.

17 **Sørg ALTID for,** at låget er helt lukket, før du bruger apparatet.

18 **Flyt IKKE** apparatet, mens det er i brug.

19 **Dæk IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

20 **Rør IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du ALTID bruge grydelapper, grillhandsker og holde i apparatets håndtag.

21 **Rør IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Grillpladen og kurven 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 langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.

22 **Brug IKKE** dette apparat til friturestegning.

23 Hold **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til det digitale stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.

24 Det digitale stegetermometer erstatter **IKKE** et eksternt digitale madtermometer.

25 For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTID** bruge et termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kernetemperatur.

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 udstyret.

27 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

28 For at afbryde skal alle knapper være slukkede, træk så stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.

29 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

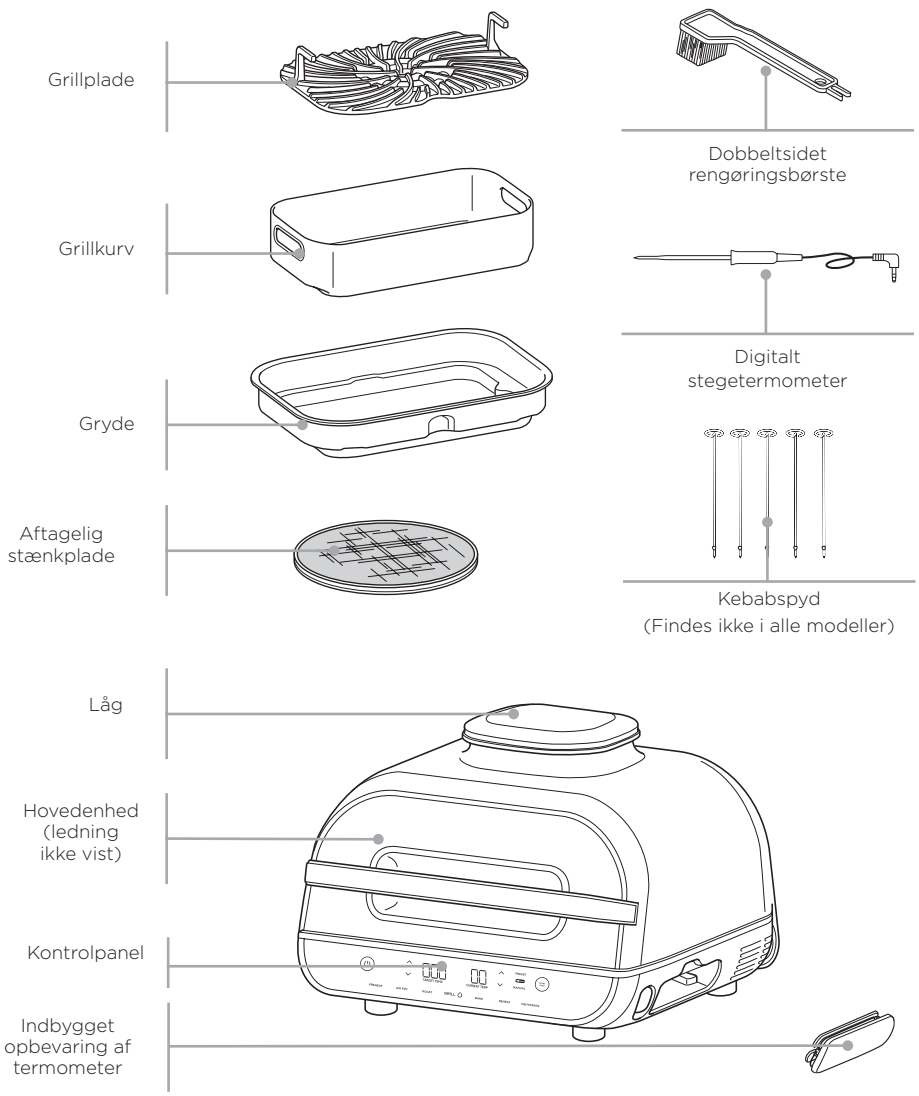
30 **Rengør IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele, hvilke kan forårsage elektrisk stød.

31 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

DELE



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

LÆR DIN GRILL AT KENDE



Kontrolpanelet viser klokkeslættet i formatet TT:MM.
Displayet til højre viser 20 minutter.

FUNKTIONSKNAPPER

GRILL Grill indendørs og få stadig grillstriber og -smag.

AIR FRY (LUFTSTEG) For sprødhed og knas med meget lidt olie.

BAKE (BAG) Bag kager, lækkerier, desserter med mere.

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

DEHYDRATE (DEHYDRER) Dehydrer kød, frugt og grøntsager for sunde snacks.

REHEAT (GENOPVARM) Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, så får du et lækkert, sprødt resultat.

BETJENINGSKNAPPER

AFBRYDERKNAP Når apparatets stik er sat i stikkontakten, skal du trykke på afbryderknappen for at tænde apparatet. Tryk på afbryderknappen under tilberedning vil stoppe den igangværende tilberedningsfunktion og apparatet slukker.

Venstre pile Brug pilene op og ned til venstre for displayet for at justere temperaturen i alle funktioner, eller indstil den ønskede stegetemperatur ved at bruge knapperne under FORUDINDSTIL og MANUEL.

MANUEL-knappen skifter displayet, så du manuelt kan indstille den ønskede stegetemperatur. Manuel-knappen virker ikke med funktionen Dehydrer.

FORUDINDSTIL-knappen skifter displayet, så du kan indstille stegetermometeret, madtypen og den ønskede stegetemperatur ud fra de forudindstillede temperaturer. Forudindstil-knappen virker ikke med funktionen Dehydrer.

Højre pile Brug pilene op og ned til højre for displayet for at indstille madtype under FORUDINDSTIL, eller juster tilberedningstiden, når du ikke bruger Foodi-stegetermometeret.

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

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.

Forvarm Hvis apparatet foropvarmer, indikeres det med en statusbjælke på displayet, og FORVARMNINGS-knappen lyser. For at slukke for forvarmning, tryk på knappen FORVARM. "TILSÆT MAD" vises herefter på apparatet.

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 foranstaltninger , så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask grillpladen, stænkpladen, grillkurven, stegetermometeret, rengøringsbørsten og gryden i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Alt tilbehør, bortset fra stegetermometeret, kan vaskes i opvaskemaskinen. **VASK ALDRIG** hovedenheden eller stegetermometeret i opvaskemaskinen.

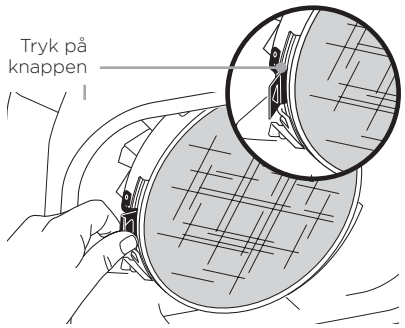
SÅDAN BRUGER DU DIN GRILL

STÆNKPLADE

Stænkpladen, der er placeret på undersiden af låget, holder varmeelementet rent. Sørg **ALTID** for, at stænkpladen er monteret under tilberedning. Manglende brug af stænkpladen resulterer i olieophobning på varmeelementet, hvilket kan forårsage røg.

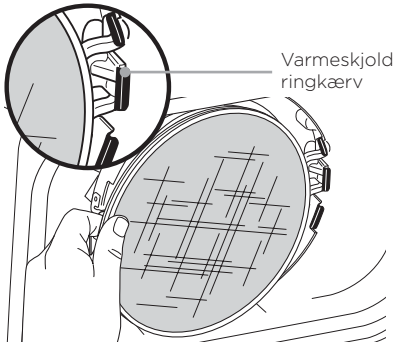
Fjernelse af stænkpladen

Fjern stænkpladen og rengør den efter hver brug. Når stænkpladen er afkølet, fjernes den ved at trykke håndtagene øverst tilbage mod lågets bagerste del. Dette vil løsne stænkpladen, så du kan trække den ud af holderen langs lågets bagerste del.



Montering af stænkpladen

For at montere stænkpladen, skal du trække den under tappen på venstre side. Indsæt røgskærmen, så rillerne på den passer med rillerne på varmebeskyttelsesringen. Tryk derefter forsigtigt stænkpladen opad, indtil den klikker fast i klipsen på lågets forreste del.



GRILLSTYRINGSTEKNOLOGI

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

LAV (200°C)	MED (230°C)	HØJ (250°C)	MAX (260°C)
• Bacon • Pølser • sammen med tyk barbecuesovs	• Frosset kød • Marineret kød	• Bøffer • Kylling • Burgere • Hotdogs • Kebabkød	• Grøntsager • Frugt • Pizzaer • Friske/frosne skaldyr • Grøntsagskebab

BEMÆRK: For at begrænse mængden af røg anbefaler vi brug af vegetabilsk, kokos-, avocado- eller vindruekerneolie 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 ingredienser 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 enheden allerede er varm efter at have brugt en anden funktion, kan "Tilsæt mad" vises på skærmen øjeblikkeligt. Vi anbefaler at lade grillpladen varme op i mindst 6 minutter, inden du placerer ingredienser 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 stænkskærmen 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.

BRUG AF DIGITALT STEGETERMOMETER

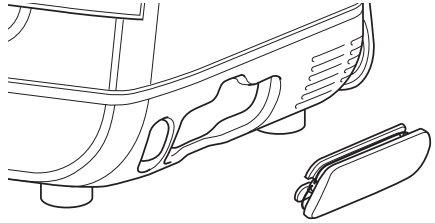
VIGTIGT: Sæt IKKE hænderne i nærheden af ledningen til det digitale stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.

Inden første brug

Sørg for, at sondestikket er rent og ledningen ikke har knuder, før du sætter det i.

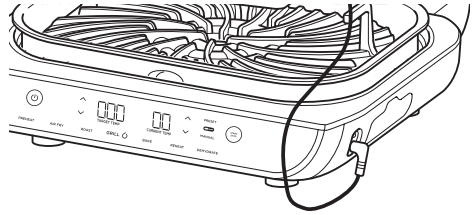
1 Træk opbevaringsrummet til sonden på højre side udad. Fjern derefter sonden fra rummet.

2 Sæt sonden i stikket. Tryk fast ned på stikket, indtil den ikke kan komme længere. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.



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

3 Når sonden er sat i stikket, lyser og aktiveres knapperne FORUDINDSTIL og MANUEL. Vælg den ønskede funktion og temperatur.



4 Tryk på 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 temperatur (rød til gennemstegt).

BEMÆRK: Tilbereder du forskellige slags kød eller kød med forskellige sluttemperaturer? Se side 70 for flere oplysninger om programmering.

Hvis du vælger MANUEL-knappen, kan du bruge de anbefalede stegetemperaturer herunder.

MADTYPE:	INDSTIL NIVEAU TIL:
Fisk	Medium rå (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium gennemstegt (60˚C)
	Gennemstegt (65˚C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (75˚C)
Svinekød	Medium rød (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium gennemstegt (65˚C)
	Gennemstegt (70˚C)
Oksekød/ lammekød	Rød (50˚C)
	Medium rød (55˚C)
	Medium (60˚C)
	Medium gennemstegt (65˚C)
	Gennemstegt (70˚C)

5 Sæt det tilbehør i apparatet, som du skal bruge til den valgte funktion, og luk låget. Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.

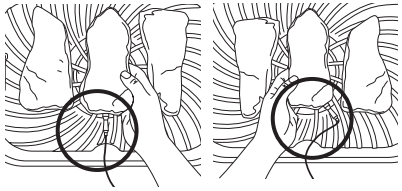
BEMÆRK: Se fødevarestyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

BEMÆRK: Foudindstillede tilberedningsniveauer for OKSEKØD/LAMMEKØD er lavere end normale anbefalinger, da apparatet medregner hviletid med 5-10°C.

SÅDAN BRUGER DU DIN GRILL – FORTS.

6 Mens apparatet forvarmes, sættes stegetermometeret vandret ind til midten af proteinets tykkeste del.

Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til indsætning af stegetermometer.



Korrekt placering af stegetermometeret. Hele stegetermometerets sonde skal være inde i apparatet.

7 Når apparatet er forvarmet, og "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 viser tilberedningsfaserne. Blink viser den aktuelle fase.

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 valg næsten er nået, da det medregner hviletid, og TAG MAD vises i displayet.



10 Læg proteinet på en tallerken, mens HVIL vises på displayet. Proteinet fortsætter tilberedningen, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da du ellers vil opnå et ringere resultat. Hviletid kan variere baseret på proteinets størrelse, udskæring og type.

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

BRUG AF STEGETERMOMETERET I FORSKELLIGE MADLAVNINGSSCENARIER:

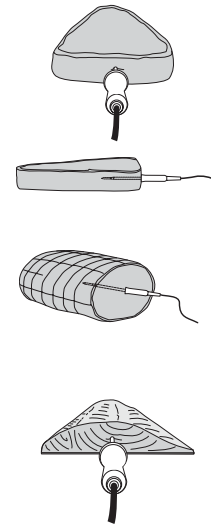
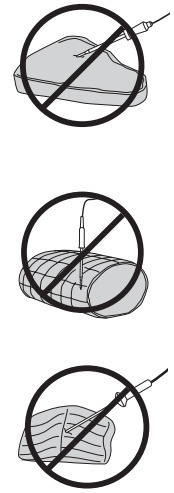
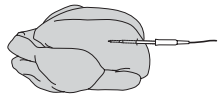
Tilberedning af to eller flere proteiner af samme størrelse, men med forskellige sluttemperaturer:
Indsæt stegetermometeret det protein, der skal have den højeste sluttemperatur. Brug indstillingen Forudindstil til at vælge det ønskede resultat. Du kan derefter se på statusbjælken, når den ønskede, lavere temperatur er opnået i proteinet. Fjern så proteinet, der ikke har stegetermometer i. Fortsæt tilberedning af det tilbageværende protein indtil den ønskede sluttemperatur er opnået.

Tilberedning af to eller flere proteiner af forskellig størrelse:
Indsæt stegetermometeret i det mindste protein og brug Forudindstil til at vælge det ønskede niveau. Når proteinet er færdigt, fjernes det fra apparatet. Sæt herefter stegetermometeret i det større protein og brug Forudindstil til at vælge det ønskede niveau.

Tilberedning af to eller flere forskellige typer protein:
Indsæt stegetermometeret i det protein, der skal have den laveste sluttemperatur. Brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede sluttemperatur. Når proteinet er færdigt, fjernes det fra apparatet. Sæt derefter stegetermometeret i det andet protein og brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede sluttemperatur.

BEMÆRK: Stegetermometerets sonde er VARM. Brug enten handsker eller en tang til at tage sonden ud af kødet.

SÅDAN INDSÆTTES SONDEN

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

BEMÆRK: Brug IKKE sonden til frosset mad eller udskæringer tyndere end 1,5 cm.

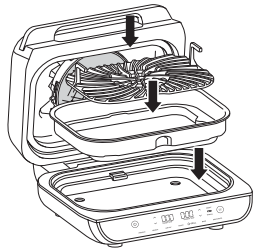
SÅDAN BRUGER DU DIN GRILL – FORTS.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Sæt apparatet til og tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ for at tænde den.

Grill

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



BEMÆRK: Hvis du bruger sonden, skal du se anvisningerne på siderne 69-71.

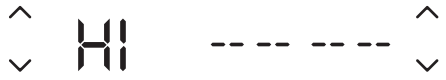
2 Tryk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Hvis du bruger sonden, skal du se anvisningerne på siderne 69-71.



4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. 10 minutter at forvarme apparatet.



5 Når forvarmning er færdig, bipper apparatet , og "TILSÆT MAD" vises på displayet.



6 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge sonden til at måle din mads temperatur, skal du trykke på MANUEL i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen i fem sekunder.

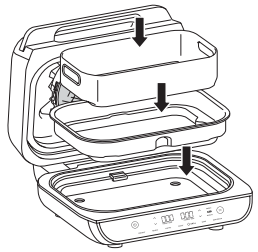
7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.



BEMÆRK: Hvis du tilbereder flere portioner, se side 68 for anvisninger.

Air Fry (Luftstegning)

1 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 stænkpladen er monteret, og luk låget.



2 Tryk på AIR FRY-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



3 Brug pilene til højre for displayet til at justeretilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til én time. Hvis du bruger sonden, skal du se anvisningerne på siderne 69-71.



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 at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på FORVARM-knappen. "TILSÆT MAD" vil vises på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet bippe og "TILSÆT MAD" blinke på displayet.



6 Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge sonden til at måle din mads temperatur, skal du trykke på MANUEL i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen i fem sekunder.

7 For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du ryster ingredienserne i kurven jævnligt. Når du åbner låget, vil apparatet sættes på pause. Brug tang med gummibelægning eller ovnhandske til at ryste kurven. Når du er færdig, skal du sætte kurven tilbage i apparatet og lukke låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.

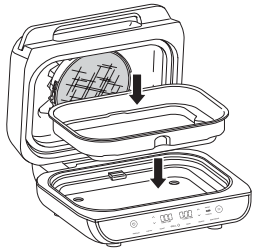


8 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.

SÅDAN BRUGER DU DIN GRILL – FORTS.

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 ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.

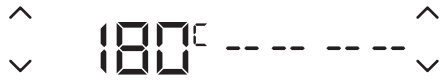


BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10°C. Se ofte til maden, så du undgår, at den får for meget.

3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til én time og fem minuts-intervaller fra en til fire timer. Hvis du bruger sonden, skal du se anvisningerne på siderne 69-71.



4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. PRE lyser nu op i højre side af displayet, og statusbjælken lyser. Det tager ca. tre minutter for apparatet at forvarme.



BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på FORVARM-knappen. "TILSÆT MAD" vises på displayet. Åbn låget, og placér ingredienserne i gryden. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

5 Når forvarmning er færdig, bipper apparatet, og "TILSÆT MAD" vil vises på displayet.



6 Åbn låget, og placér ingredienserne i gryden. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

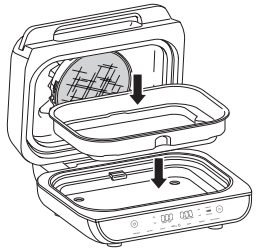
BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge sonden til at måle din mads temperatur, skal du trykke på MANUEL i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen i fem sekunder.

7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser 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 BAKE-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.

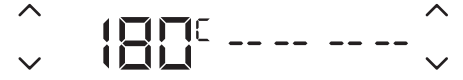


BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10°C. Se ofte til maden, så du undgår, at den får for meget.

3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til én time og fem minuts-intervaller fra en til to timer. Hvis du bruger sonden, skal du se anvisningerne på siderne 69-71.



4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning. PRE lyser nu op i højre side af displayet, og statusbjælken lyser. Det tager ca. tre minutter at forvarme apparatet.

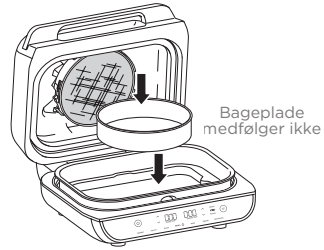


BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på FORVARM-knappen. "TILSÆT MAD" vil vises på skærmen. Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "TILSÆT MAD" blinker på displayet.



6 Åbn låget og læg ingredienserne 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 sonden til at måle din mads temperatur, skal du trykke på MANUEL i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen i fem sekunder.

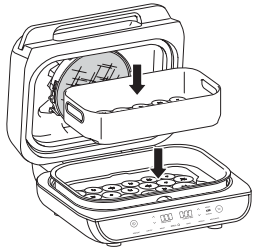
7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.



SÅDAN BRUGER DU DIN GRILL – FORTS.

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 ingredienserne og placér et lag ingredienser i kurven. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



2 Tryk på DEHYDRER-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



3 Brug pilene til højre for displayet til at justere dehydreringstiden med 15 minutters-intervaller op til 12 timer.



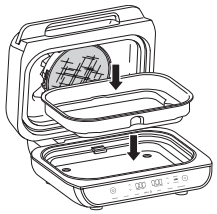
4 Tryk på START/STOP for at sætte den i gang. (Apparatet forvarmer ikke i dehydreringstilstand.)

5 Når dehydreringstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.



Reheat (Genopvarm)

1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Placér grillkurven i gryden, tilføj ingredienser, og luk låget.



2 Tryk på GENOPVARM-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



3 Brug pilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden med ét minuts-intervaller op til 1 time. Eller følg anvisningerne på forrige side for at indstille temperaturen ved hjælp af forudindstil eller manuel.



4 Tryk på START/STOP for at sætte den i gang. (Apparatet forvarmer ikke i opvarmningsmode.) Tilberedningen begynder, og timeren påbegynder nedtællingen.

BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge sonden til at måle din mads temperatur, skal du trykke på MANUEL i to sekunder, hvorefter madens indvendige temperatur vises på skærmen i fem sekunder.

5 For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du ryster ingredienserne i kurven jævnligt. Når du åbner låget, vil apparatet sættes på pause. Brug tang med gummibelægning eller ovnhandsker til at ryste kurven. Når du er færdig, skal du sætte kurven tilbage i apparatet og lukke låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.

6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.



FEJLFINDING

- **Meddelelsen ”TILSÆT MAD” vises på displayet.**
  Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.
- **Meddelelsen “Luk låg” vises på kontrolpanelets display.**
  Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.
- **“Tilslut” vises på kontrolpanelets display.**
  Sonden er ikke tilsluttet på højre side af kontrolpanelet. Tilslut sonden, før du fortsætter. Tryk på sonden, indtil du hører et klik.
- **”PRBE ERR” 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 via **ninjakitchen.eu**
- **Hvorfor får min mad for meget eller for lidt, selvom jeg bruger sonden?**
  Det er vigtigt at indsætte sonden vandret i den tykkeste del af maden for at opnå den mest korrekte læsning. Sørg for, at maden hviler tre til fem minutter, så den kan blive helt færdig. For flere oplysninger, se afsnittet Brug af digitalt stegetermometer.
- **Hvorfor starter forvarmningens 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 kommes noget i.
- **Hvorfor ryger det fra mit apparat?**
  Når du bruger Grill-funktionen, skal du altid vælge den anbefalede temperatur. De anbefalede indstillinger kan ses i Kvikstartguiden og i Inspirationsvejledningen. 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 sondens håndtag, hvis det rører ved den varme grillplade?**
  Nej, håndtaget er lavet af gummi, der kan klare Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryers høje temperaturer.
- **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 opnået det ønskede resultat. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Hvorfor er apparatet en skala fra 1-9 under Forudindstilling af oksekød?**
  Det er forskelligt, hvornår folk mener, maden har fået nok. Skalaen fra 1-9 giver en række muligheder til hvert niveau, så du kan opnå det resultat, du ønsker.

RENGØRING AF DIN GRILL

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

- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det. 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 sonden.
  Sonden må IKKE vaskes i opvaskemaskinen.
- For at opnå det bedste resultat i opvaskemaskinen, anbefaler vi, at du skyller grillpladen, grillkurven, stænkpladen og andet tilbehør af med varmt vand, inden du vasker dem i opvaskemaskinen.
- Hvis du vasker delene op i hånden, anbefaler vi, at du bruger rengøringsbørsten. Brug den modsatte ende af rengøringsbørsten til at skrabe fastbrændt mad af. Lufttør eller aftør alle dele efter opvask i hånden.

BEMÆRK: Brug **IKKE** flydende vaskemiddel på eller i nærheden af sondestikket. 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 rengøre dem.
- Rengør stænkpladen efter hver brug. Det hjælper at lægge stænkpladen i blød natten over for at løsne det fastbrændte fedt. Efter iblødlægning bruges rengøringsbørsten til at fjerne fedtet fra rammen af rustfrit stål og de forreste flige.
- Dybderens stænkpladen 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.

Holderen til sondens opbevaringsrum må kun **vaskes i hånden**.

BEMÆRK: Det digitale stegetermometer samt holderen tåler kun håndvask. **MÅ IKKE** nedsænke noget del af termometeret i vand eller en anden form for væske. Vi anbefaler kun rengøring med en fugtig klud.

BEMÆRK: Brug **ALDRIG** slibende redskaber eller rengøringsmidler. Hovedenheden må **ALDRIG**komme i vand eller andre former for væske.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

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 lovmæssige rettigheder påvirkes dog ikke.

GRACIAS
por comprar la freidora de aire y parrilla saludables Ninja® Foodi®

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante):

Tienda de la compra:: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2460W

LEA ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes 84

Piezas 86

Composición de la parrilla 87
Botones de función 87
Botones de funcionamiento 87

Antes del primer uso 87

Uso de la parrilla 88
Protector antisalpicaduras 88
Tecnología GrillControl 88
Cocinado a la parrilla en lotes 88
Cómo usar el sensor digital de cocción 89
Cómo usar el sensor para cocinar de diversas maneras . . . 90
Cómo insertar el sensor correctamente 91
Funciones de cocción 92
Grill (parrilla) 92
Air Fry (Freír con aire) 93
Roast (Asar) 94
Bake (Hornear) 95
Dehydrate (Deshidratar) 96
Reheat (Recalentar) 97

Resolución de problemas 98

Limpieza 99

Registro del producto 100

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

Lea todo el manual antes de usar la parrilla Ninja® Foodi®.

El uso de aparatos eléctricos exige tomar precauciones, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

1 Para evitar cualquier peligro de asfixia para niños pequeños, deseche todos los materiales del paquete inmediatamente después de abrirlo.

2 Este aparato 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 aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.

3 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.

4 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.

5 Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.

6 **Asegúrese EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

7 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15,25 cm) para permitir la circulación del aire.

8 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.

9 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos.

10 **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.

11 **No utilice NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.

12 **No conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

13 **NO** coloque el aparato ni deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes, incluidas aquellas que estén encima o cerca de fogones eléctricos o de gas calientes, o en un horno precalentado.

14 Utilice únicamente los accesorios incluidos con este aparato o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.

15 Antes de colocar cualquier accesorio en el recipiente, asegúrese de que esté limpio y seco.

16 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado y el protector antisalpicaduras extraíbles.

17 **Asegúrese SIEMPRE** de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.

18 **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.

19 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

20 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice EN TODO MOMENTO manoplas o guantes para horno aislantes y use las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.

21 **NO** toque los accesorios durante el cocinado o inmediatamente después de este. La parrilla y el cesto pueden alcanzar altas temperaturas durante el cocinado. Evite tocar el accesorio al extraerlo del aparato. Para prevenir quemaduras o lesiones, tenga cuidado **EN TODO MOMENTO** al manejar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.

22 **NO** ponga las manos cerca del cable del termómetro de cocción digital cuando lo esté usando para evitar quemarse.

23 **NO** ponga las manos cerca del cable del termómetro de cocción digital cuando lo esté usando para evitar quemarse.

24 El termómetro de cocción digital **NO** reemplaza a un termómetro de cocina externo.

25 Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice **SIEMPRE** un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

26 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.

27 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

28 Para desconectarla, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.

29 Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desensamblarlo y almacenarlo y antes de montar piezas en este o de extraer piezas del mismo.

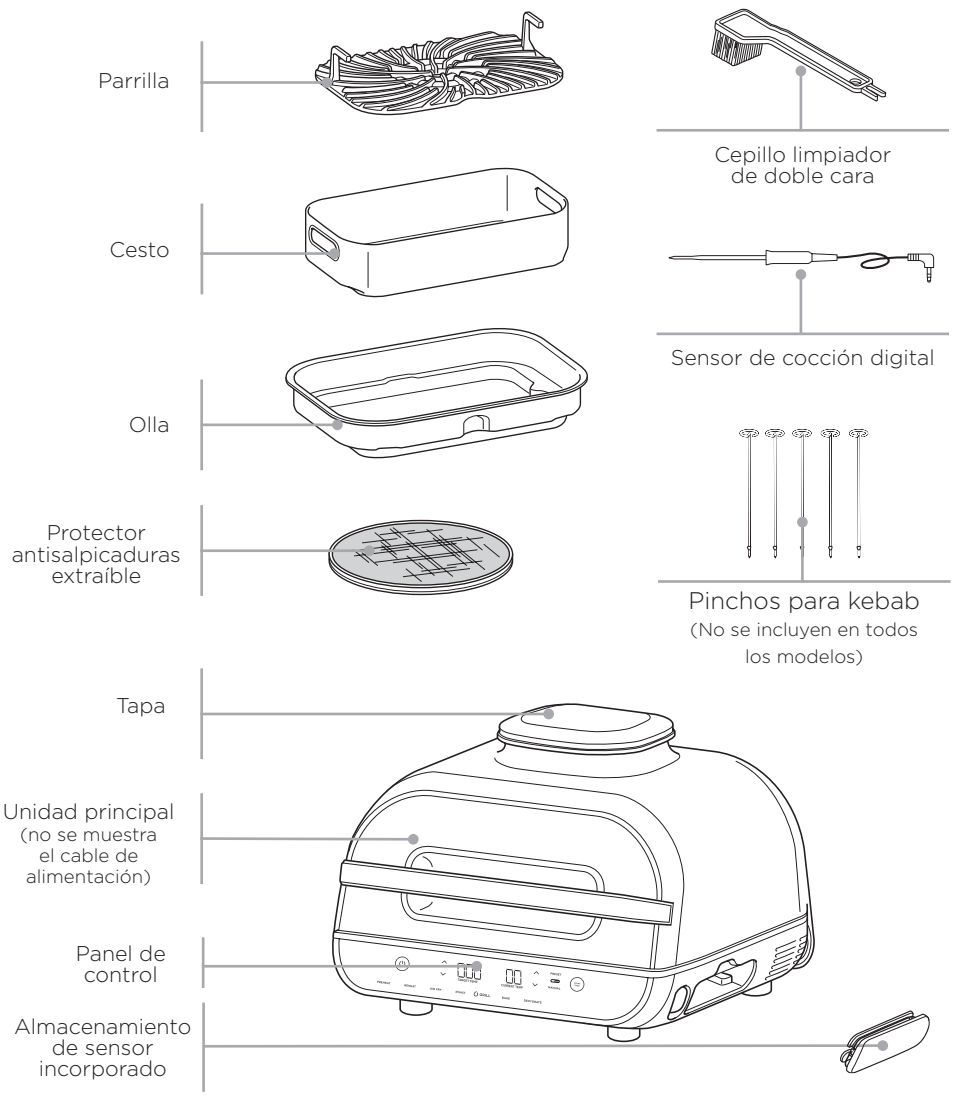
30 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

31 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.

	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS



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

COMPOSICIÓN DE LA PARRILLA



La pantalla del panel de control muestra el tiempo en el formato HH:MM.
En la pantalla de la derecha se indican 20 minutos.

BOTONES DE FUNCIÓN

GRILL (parrilla) Cocine a la parrilla en interiores creando incluso las marcas y el sabor de la parrilla.

AIR FRY (freír con aire) Para conseguir alimentos crujientes con poco o nada de aceite.

BAKE (hornear) Pasteles, dulces, postres y mucho más.

ROAST (asar) Ase carnes, verduras y mucho más.

DEHYDRATE (deshidratar) Prepare aperitivos sanos deshidratando carnes, frutas y verduras.

REHEAT (recalentar) Reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

BOTÓN de encendido/apagado Una vez enchufada la unidad, pulse el botón de encendido/apagado para encender launidad. Si se pulsa durante el cocinado, la función de cocinado actual se detiene y la unidad se apaga.

Flechas de la izquierda Utilice las flechas ascendente ▲ y descendente ▼ a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción en cualquier función o para establecer el resultado interno al usar los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual).

Botón MANUAL Cambia la pantalla para que pueda establecer el resultado interno del sensor de manera manual. El botón manual no funciona con la función de deshidratar.

Botón PRESET (predefinido) Cambia el mensaje de la pantalla para que pueda ajustar el sensor, el tipo de comida y el resultado interno según las temperaturas predefinidas. El botón predefinido no funciona con la función de deshidratar.

Flechas de la derecha Utilice las flechas ascendente ▲ y descendente ▼ a la derecha de la pantalla para ajustar el tipo de comida cuando use el botón PRESET o para ajustar el tiempo de cocción cuando no cocine con el sensor Foodi.

> **NOTA:** Para ajustar la temperatura o el tiempo mientras cocina, pulse las flechas ascendente o descendente. La unidad volverá a activarse al llegar a esos ajustes.

Botón START/STOP (inicio/parada) Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, pulse el botón START/STOP para dar comienzo al cocinado.

Modo de espera Si no ha usado el panel de control durante 10 minutos y la unidad no está cocinando, el aparato entra en modo de espera y la luz del panel de control se atenúa.

Preheat (precalentar) Si la unidad se está precalentando, se indicará con una barra de progreso en la pantalla y el botón PREHEAT se iluminará. Para apagar el precalentado, presione el botón PREHEAT. “ADD FOOD” (añadir comida) aparecerá en la pantalla de la unidad.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire de la unidad todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva.
2. Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
3. Lave la parrilla, el protector antisalpicaduras, el cesto, el sensor, el cepillo de limpieza y el recipiente de cocinado en agua jabonosa tibia y, a continuación, enjuáguelos y séquelos a conciencia. Todos los accesorios, excepto el sensor, se pueden lavar en el lavavajillas. **NUNCA** lave la unidad principal ni el sensor en el lavavajillas.

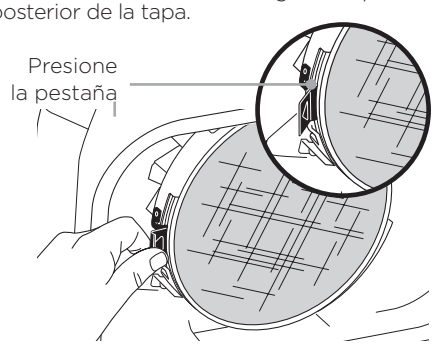
USO DE LA PARRILLA

PROTECTOR ANTISALPICADURAS

El protector antisalpicaduras, situado en la parte inferior de la tapa, mantiene limpio el elemento calefactor. **SIEMPRE** compruebe que el protector antisalpicaduras está instalado cuando cocine. Si no usa el protector, se acumulará aceite en el elemento calentador, lo que puede causar humo.

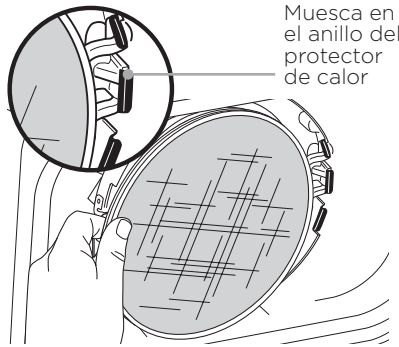
Extraer el protector antisalpicaduras

Extraiga el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Cuando el protector se haya enfriado completamente, sáquelo presionando el tirador de la esquina superior derecha hacia la parte de atrás de la tapa. De esta forma, el protector antisalpicaduras se soltará, lo que le permitirá extraerlo de la ranura a lo largo de la parte posterior de la tapa.



Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalarlo, deslice el protector por debajo de la pestaña fija en el lado izquierdo. Inserte la pantalla de humo de manera que las ranuras de la pantalla encajen con las del anillo protector de calor fijado. A continuación, empuje con cuidado el protector antisalpicaduras hacia arriba hasta que encaje en el enganche de la parte delantera de la tapa.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

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

LOW (bajo) (200 °C)	MED (medio) (230 °C)	HI (alto) (250 °C)	MAX (máximo) (260 °C)
• Beicon • Salchichas • Cuando use salsa de barbacoa espesa	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/ en salsa	• Filetes • Pollo • Hamburguesas • Perritos calientes • Kebabs de carne	• Verduras • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/ congelado • Kebabs de verduras

NOTA: Para que se genere menos humo, recomendamos usar aceite vegetal o de coco, aguacate o semillas de uva en lugar de aceite de oliva. Calentar aceite por encima de su punto de humeo puede darle a la comida un sabor agrio y 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, consulte la guía de ideas o visite **ninjakitchen.eu**.

Cómo cambiar a Grill (parrilla) después de usar otra función

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

Cocinado a la parrilla en lotes

Cuando haga a la parrilla más de dos lotes consecutivos de alimentos, se recomienda que vacíe la grasa o el aceite del recipiente de cocinado 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 desea saltarse el proceso de precalentado, pulse el botón PREHEAT.

CÓMO USAR EL SENSOR DIGITAL DE COCCIÓN

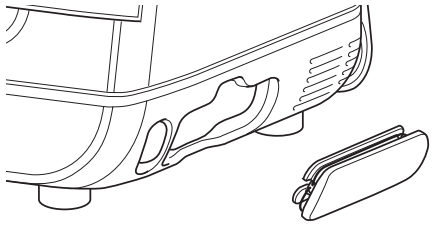
IMPORTANTE: NO ponga las manos cerca del cable del sensor de cocción digital cuando lo esté usando para evitar quemarse.

Antes del primer uso

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

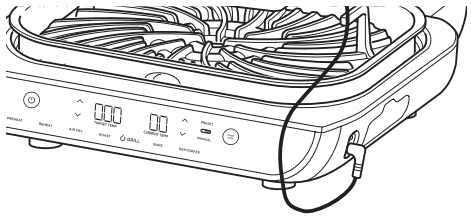
1 Tire del compartimento de almacenamiento del sensor en el lado derecho de la unidad. Después, desenrolle el cable del compartimento para sacar el sensor.

2 Enchufe el sensor en el conector de entrada. Empuje el enchufe firmemente hasta que no pueda introducirlo más en el conector. Coloque el compartimento de almacenamiento de nuevo en el lado de la unidad.



NOTA: No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que la unidad apagará el elemento calentador automáticamente y le avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.

3 Una vez que el sensor esté enchufado en el conector, se activará y se iluminarán los botones de PRESET y MANUAL del sensor. Seleccione la función y la temperatura de cocción que desea.



4 Pulse PRESET y utilice las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de su comida (de poco a muy hecho).

NOTA: ¿Va a cocinar diferentes carnes o con diferentes preferencias? Consulte la página 90 para obtener más información sobre programación.

Si selecciona el botón MANUAL, utilice las recomendaciones de cocción interna a continuación.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER NIVEL A:
Pescado	Medium rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (60 °C)
	Well Done (muy hecho) (65 °C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 °C)
Cerdo	Medium rare (poco hecho) (50 °C)
	Medium (medio hecho) (55 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)
Ternera/ Cordero	Rare (poco hecho (50 °C)
	Medium rare (poco hecho) (55 °C)
	Medium (medio hecho) (60 °C)
	Medium Well (al punto) (65 °C)
	Well Done (muy hecho) (70 °C)

5 Coloque el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en la unidad y cierre la tapa. Pulse START/ STOP (inicio/parada) para precalentar.

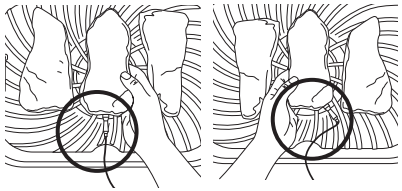
NOTA: Consulte la agencia de normas alimentarias para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

NOTA: Los niveles de cocción preseleccionados para TERNERA/ CORDERO son más bajos que las recomendaciones normales, ya que la unidad tiene una temperatura residual de 5-10 °C.

USO DE LA PARRILLA (CONT.)

6 Mientras se precalienta la unidad, inserte el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de proteína.

Consulte el gráfico en la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.



Colocación correcta del sensor.
El mango del sensor está totalmente dentro de la unidad.

7 Cuando la unidad se haya precalentado y aparezca "ADD FOOD" (añadir alimentos) en la pantalla, abra la tapa, coloque el alimento con el sensor insertado en la unidad y cierre la tapa sobre el cable del sensor.

8 La barra de progreso en la parte superior de la pantalla registrará las etapas de cocción. El parpadeo indica progreso a esa etapa.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Al usar las funciones de Roast (asar) y Grill (parrilla), la unidad pitará y mostrará FLIP (dar la vuelta) en pantalla. Dar la vuelta es opcional, pero recomendable

9 La unidad parará automáticamente cuando casi haya alcanzado su selección, ya que cuenta con la temperatura residual, y aparecerá GET FOOD (saque la comida) en la pantalla.



10 Pase la proteína a un plato cuando aparezca REST (reposo) en la pantalla. La proteína seguirá cocinándose durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la deja reposar podría acabar pareciendo "menos cocinada". El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

NOTA: Para comprobar la temperatura interna de otros trozos de proteína, presione y mantenga pulsado MANUAL, e inserte el termómetro en cada trozo de carne.

CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

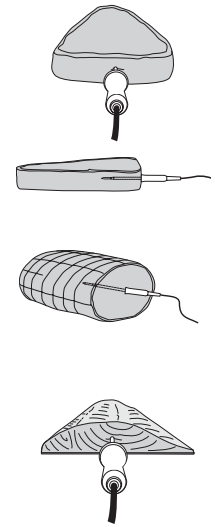
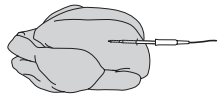
Cocinar 2 o más proteínas del mismo tamaño obteniendo diferentes niveles de resultado:
Inserte el sensor en la proteína con el nivel de resultado deseado más alto. Utilice la función de precalentamiento para elegir el nivel de resultado y después vigile la barra de progreso; cuando la proteína llegue al nivel de resultado más bajo, saque la proteína que no tiene el sensor de la unidad. Siga cocinando el resto de la proteína hasta que llegue al nivel de resultado deseado.

Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:
Inserte el sensor en la proteína más pequeña y utilice la opción predefinida para elegir el nivel de resultado. Cuando se termine de hacer esa proteína, sáquela de la unidad. Después, inserte el sensor en la proteína más grande y utilice la opción predefinida para elegir el nivel de resultado.

Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:
Inserte el sensor en la proteína con el nivel de resultado deseado más bajo. Utilice la función manual para elegir la temperatura interna deseada. Cuando se termine de hacer esa proteína, sáquela de la unidad. Después, pase el sensor a la otra proteína y utilice la función manual para seleccionar la temperatura interna deseada.

NOTA: El sensor estará CALIENTE. Utilice guantes o pinzas para sacarlo de la comida.

CÓMO INSERTAR EL SENSOR

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

NOTA: NO use el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne de menos de 1,5 cm de espesor.

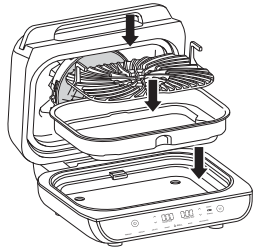
USO DE LA PARRILLA (CONT.)

FUNCIONES DE COCCIÓN

Enchufe la unidad y, a continuación, pulse el botón ⏻ de encendido/apagado para encenderla.

Grill (Parrilla)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope trasero de la unidad principal. A continuación, coloque la parrilla en el recipiente con los agarres orientados hacia arriba. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierre la tapa.



NOTA: Si está utilizando el sensor, consulte las páginas 89-91 para obtener más instrucciones.

2 Presione el botón GRILL. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.



3 Utilice las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos o, si está usando el sensor, consulte las instrucciones en las páginas 89-91.



4 Pulse START/STOP (inicio/parada) para precalentar. 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 aparecerá “ADD FOOD” (añadir alimentos) en la pantalla.



6 Abra la tapa y coloque los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si quiere usar el sensor para comprobar la temperatura interna del alimento, pulse MANUAL durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

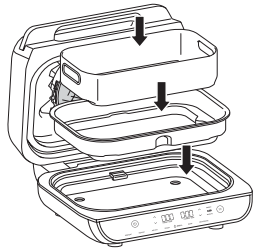
7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla.



NOTA: Si va a cocinar en lotes, consulte la página 88 para obtener las instrucciones.

Air Fry (Freír con aire)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloque el cesto en el recipiente. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierre la tapa.



2 Pulse el botón AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.



3 Utilice las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora o, si está usando el sensor, consulte las instrucción en las páginas 89-91.



4 Pulse START/STOP (inicio/parada) para precalentar. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.



NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón PREHEAT (precalentar). “ADD FOOD” (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

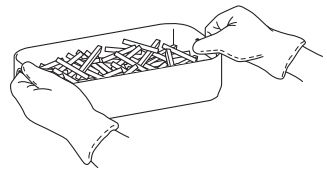
5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá “ADD FOOD” (añadir alimentos) en la pantalla.



6 Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si quiere usar el sensor para comprobar la temperatura interna del alimento, pulse MANUAL durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

7 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utilice pinzas de silicona o guantes de horno para agitar el cesto. Una vez hecho esto, vuelva a colocar el cesto en su sitio y cierre la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa .



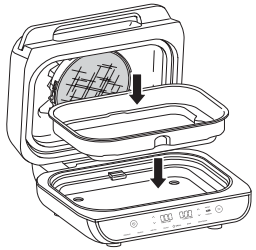
8 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidademitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla.



USO DE LA PARRILLA (CONT.)

Roast (Asar)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



2 Pulse el botón ROAST (asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.



NOTA: Convierta recetas de horno convencional rebajando 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

3 Utilice las flechas a 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 hasta 4 horas o, si está usando el sensor, consulte las instrucción en las páginas 89-91.



4 Pulse START/STOP (inicio/parada) para precalentar. Se iluminará la palabra PRE en el lado derecho de la pantalla y la barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.



NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón PREHEAT (precalentar). "ADD FOOD" (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimentos) en la pantalla.



6 Abra la tapa y coloque los ingredientes en el recipiente. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

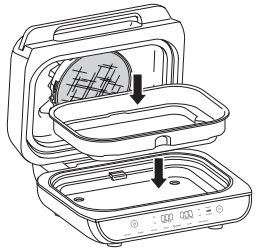
NOTA: Si quiere usar el sensor para comprobar la temperatura interna del alimento, pulse MANUAL durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla.



Bake (Hornear)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierre la tapa.



2 Pulse el botón BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.

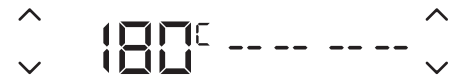


NOTA: Convierta recetas de horno convencional rebajando 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

3 Utilice las flechas a 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 o, si está usando la sonda, consulte las instrucción en las páginas 89-91.



4 Pulse START/STOP (inicio/parada) para precalentar. Se iluminará la palabra PRE en el lado derecho de la pantalla y la barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

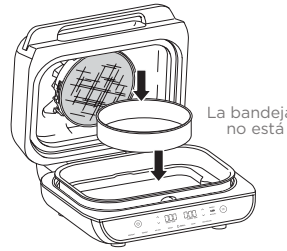


NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón PREHEAT (precalentar). "ADD FOOD" (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "ADD FOOD" (añadir alimentos) en la pantalla.



6 Abra la tapa, añada los ingredientes en el recipiente, coloque la bandeja de horno directamente en el fondo de este y cierre la tapa para comenzar el cocinado. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.



La bandeja de horno no está incluida

NOTA: Si quiere usar el sensor para comprobar el resultado interno del alimento, pulse MANUAL durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

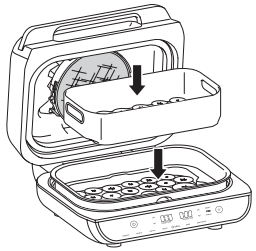
7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Terminado) en la pantalla.



USO DE LA PARRILLA (CONT.)

Dehydrate (Deshidratar)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloque una sola capa de ingredientes en el recipiente. Después, coloque el cesto en el recipiente encima de los ingredientes y añada otra capa de ingredientes en el cesto. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierre la tapa.



2 Pulse el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.



3 Utilice las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 15 minutos, hasta 12 horas.



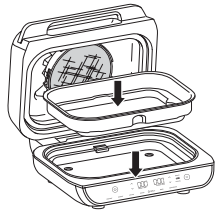
4 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar. (La unidad no se precalienta en modo de deshidratación).

5 Cuando termine el tiempo de deshidratado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla.



Reheat (Recalentar)

1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloque el cesto en el recipiente, añada los ingredientes y, a continuación, cierre la tapa.



2 Pulse el botón REHEAT (recalentar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura.



3 Utilice las flechas de arriba y abajo situadas a la derecha para seleccionar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora o siga las instrucciones en las páginas anteriores para establecer la temperatura utilizando el modo predefinido o manual.



4 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar. (La unidad no se precalienta en el modo Recalentar.) La cocción comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

NOTA: Si quiere usar el sensor para comprobar la temperatura interna del alimento, pulse MANUAL durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

5 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utilice pinzas de silicona o guantes de horno para agitar el cesto. Una vez hecho esto, vuelva a colocar el cesto en su sitio y cierre la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa .

6 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla.



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 la tapa) en la pantalla del panel de control.**
  La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.
- **Aparece “Plug In” (enchufar) en la pantalla del panel de control.**
  El sensor no está conectado al enchufe del lado derecho del panel de control. Enchufe el sensor antes de proceder. Presione el sensor hasta oír que se engancha.
- **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 de 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. Póngase en contacto con atención al cliente en **ninjakitchen.eu**
- **¿Por qué está mi comida demasiado o poco hecha aunque haya usado el sensor?**
  Es importante insertar el sensor longitudinalmente en la parte más densa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrese de dejar que la comida repose durante 3-5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, diríjase a la sección “Cómo usar el sensor digital de cocción”.
- **¿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?**
  Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, el precalentamiento se puede omitir volviendo a seleccionar el botón PREHEAT (precalentar) tras pulsar el botón START/STOP (inicio/parada).
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
  Para tener los mejores resultados, deje que la unidad se precaliente antes de agregar los ingredientes.
- **¿Por qué está emitiendo humo mi unidad?**
  Al utilizar la función Grill (parrilla), seleccione siempre el ajuste de temperatura recomendado. Encontrará los ajustes recomendados en la guía de inicio rápido y en la guía de ideas. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo pauso la unidad para poder revisar los alimentos?**
  Cuando se abre la tapa durante una función de cocinado, la unidad se pausa automáticamente.
- **¿Se derretirá el mango del sensor si toca la parrilla caliente?**
  No, el mango está hecho de una silicona resistente que puede soportar las altas temperaturas de la freidora de aire y parrilla saludables Ninja® Foodi®.
- **Se me ha quemado la comida.**
  No incorpore alimentos hasta que haya finalizado el tiempo de precalentamiento recomendado. Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué tiene la unidad una escala de 1-9 para el Preseleccionado de ternera?**
  La percepción de lo bien cocinado que está algo puede variar en función de cada persona. La escala de 1-9 proporciona un amplio rango de opciones para cada nivel de cocción, para que pueda personalizarla a su gusto.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA

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

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente.
- El recipiente de cocinado, la parrilla, el cesto, el protector antisalpicaduras, el cepillo de limpieza y cualquier otro accesorio adicional incluido pueden lavarse en el lavavajillas, excepto el sensor. **NO meta el sensor al lavavajillas.**
- Para obtener los mejores resultados con el lavavajillas, recomendamos que enjuague la parrilla, el cesto, el protector antisalpicaduras y cualquier otro accesorio con agua tibia antes de meterlos en el lavavajillas.
- Si los lava a mano, le recomendamos que utilice el cepillo de limpieza incluido para ayudarle a limpiar las piezas. Utilice el extremo opuesto del cepillo de limpieza como raspador para ayudar a liberar los restos de salsas o quesos. Seque al aire o con un paño todas las piezas tras el lavado a mano.

NOTA: NO use una solución de limpieza líquida en el enchufe del sensor (ni cerca de él). Recomendamos usar aire comprimido o un bastoncillo de algodón para evitar dañar el enchufe.

- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, déjelos a remojo con agua tibia antes de limpiarlos.
- Limpie 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, utilice el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.
- Limpie profundamente el protector de salpicaduras poniéndolo en una olla con agua e hirviéndolo durante 10 minutos. Después, límpielo con agua templada y deje que se seque completamente.

El compartimento para guardar el sensor solo se puede **lavar a mano**.

NOTA: El sensor de cocción digital y el soporte solo se pueden lavar a mano. **NO** sumerja ninguna parte del sensor en agua ni en ningún otro líquido. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.

NOTA: NUNCA utilice limpiadores ni herramientas abrasivas. **NUNCA** sumerja la unidad en agua o en cualquier otro líquido.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los "Productos") que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) ("nos", "nuestro[s]", "nuestra[s]" o "nosotros"). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

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

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus 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 que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- 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 usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de que los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

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

GRAZIE

per l'acquisto di una Griglia elettrica e Friggitrice ad aria Ninja® Foodi® Max

REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale):

Negozio di acquisto del prodotto:

_____

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 2460W

VI PREGHIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE D'USO E DI CONSERVARLO PER FUTURO RIFERIMENTO.

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

SOMMARIO

Precauzioni importanti **104**

Componenti **106**

Presentazione della griglia **107**
Pulsanti funzione 107
Pulsanti operativi 107

Prima del primo utilizzo **107**

Utilizzo della griglia **108**
Protezione antischizzo 108
Tecnologia GrillControl 108
Grigliate consecutive 108
Utilizzo della sonda di cottura digitale 109
Utilizzo della sonda in diverse situazioni di cottura 110
Come inserire correttamente la sonda 111
Funzioni di cottura 112
Grill (Cottura alla griglia) 112
Air Fry (Frittura ad aria) 113
Roast (Cottura arrosto) 114
Bake (Cottura al forno) 115
Dehydrate (Essiccazione) 116
Reheat (Riscaldamento) 117

Risoluzione dei problemi **118**

Pulizia **119**

Registrazione del prodotto **120**

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare la Griglia elettrica e Friggitrice ad aria.

Quando si utilizza un elettrodomestico, occorre sempre attenersi alle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

⚠ AVVERTENZA

1 Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini più piccoli, rimuovere e smaltire tutto il materiale di imballaggio immediatamente al momento dell'estrazione dalla 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 del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire l'uso dell'apparecchio ai bambini. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

4 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 errato può causare lesioni.

5 Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.

6 **Prima dell'uso, verificare SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.

7 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

8 **NON** utilizzare prolunghe. È stato scelto di utilizzare un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi inciampino.

9 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.

10 **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina 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.

11 **Non posizionare MAI** la presa sotto il piano di lavoro.

12 **Non collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

13 **NON** posizionare l'apparecchio lasciando pendere il cavo dal bordo di tavoli o piani di lavoro; evitare che il cavo entri a contatto con superfici calde e che stia sopra o vicino a stufe a gas, fornelli elettrici caldi o forni riscaldati.

14 Usare solamente gli accessori raccomandati inclusi con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare incendi o lesioni.

15 Prima di inserire gli accessori nella base, assicurarsi che siano puliti e asciutti.

16 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la pentola di cottura rimovibile e la protezione antischizzo.

17 **Prima dell'utilizzo, assicurarsi** SEMPRE che il coperchio sia completamente chiuso.

18 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.

19 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

20 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o ferite, ricorrere SEMPRE alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

21 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. La griglia e il cestello 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, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolati.

22 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

23 **NON** toccare il cavo del termometro della sonda di cottura digitale quando in funzione per prevenire scottature o ustioni.

24 Il termometro della sonda di cottura digitale **NON** sostituisce un termometro per alimenti esterno.

25 Per evitare possibili problemi di salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro per verificare che il cibo venga cotto alle temperature consigliate.

26 Se il grasso utilizzato per la cottura prendesse fuoco o l'apparecchio emettesse fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.

27 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.

28 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "spenta", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo.

29 Lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.

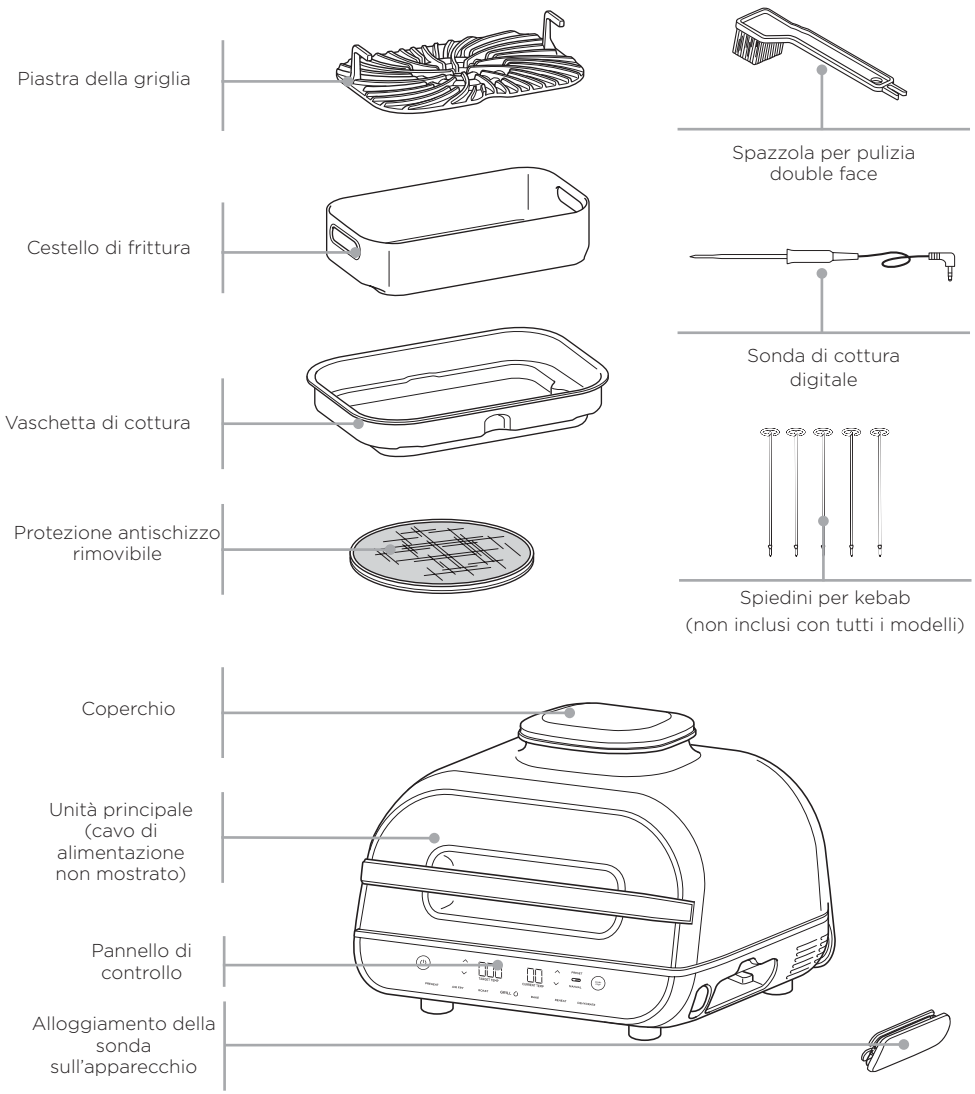
30 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

31 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.

	Rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI



Per ordinare i componenti e gli accessori visitare il sito **ninjakitchen.eu**

PRESENTAZIONE DELLA GRIGLIA



Il display del pannello di controllo visualizza l'ora nel formato HH:MM. Il display a destra riporta 20 minuti.

PULSANTI FUNZIONE

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA) Per cotture alla griglia in ambienti interni con risultati omogenei, ma con i segni e il gusto esclusivo della carne grigliata.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) Per pietanze fragranti e croccanti con pochissimo olio.

BAKE (COTTURA AL FORNO) Per cuocere torte, dolci, dessert e altro.

ROAST (COTTURA ARROSTO) Per carni, verdure arrosto e altro.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE) Consente di essiccare carni, frutta e verdure per preparare spuntini sani.

REHEAT (RISCALDAMENTO) Per riscaldare gli avanzi delicatamente, con risultati leggermente croccanti.

PULSANTI OPERATIVI

PULSANTE DI alimentazione Una volta collegata l'unità, premere il pulsante di alimentazione per accenderla. Premendolo durante la cottura, la funzione di cottura in corso si interrompe e l'unità si spegne.

Frecce a sinistra Le frecce Su ▲ e Giù ▼ sul lato sinistro del display consentono di regolare la temperatura di cottura per qualsiasi funzione o di impostare la temperatura di cottura interna quando si selezionano i pulsanti PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE).

Pulsante MANUAL (MANUALE) La schermata del display consente di impostare manualmente la temperatura di cottura interna tramite la sonda. Il pulsante MANUAL (MANUALE) non può essere utilizzato con la funzione DEHYDRATE (ESSICCAZIONE).

Pulsante PRESET (PREDEFINITO) La schermata del display consente di impostare la sonda, il tipo di cibo e la temperatura di cottura interna in base alle temperature predefinite. Il pulsante PRESET (PREDEFINITO) non può essere utilizzato con la funzione DEHYDRATE (ESSICCAZIONE).

Frecce a destra Le frecce Su ▲ e Giù ▼ sul lato destro del display consentono di impostare il tipo di cibo quando si utilizza la funzione PRESET (PREDEFINITO) o di regolare il tempo di cottura quando non si utilizza la sonda Foodi.

> **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.

Pulsante START/STOP Dopo aver selezionato il tempo e la temperatura, avviare la cottura premendo il pulsante START/STOP.

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.

Preriscaldamento La fase di preriscaldamento dell'unità è indicata da una barra di avanzamento sullo schermo del display e dal fatto che il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO) è illuminato. Per interrompere il preriscaldamento, premere il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sullo schermo apparirà il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1 Rimuovere dall'unità il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo.

2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.

3 Lavare la piastra della griglia, la protezione antischizzo, il cestello di frittura, la sonda, la spazzola per la pulizia e la vaschetta di cottura con acqua calda contenente un detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Tutti gli accessori, eccetto la sonda, possono essere lavati in lavastoviglie. **NON INSERIRE MAI** l'unità principale o la sonda in lavastoviglie.

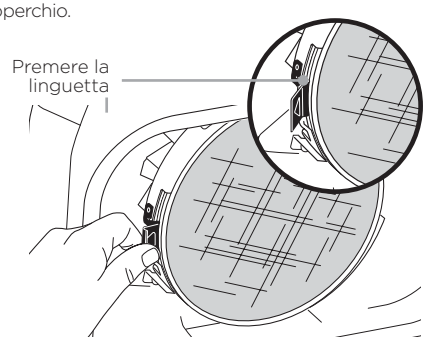
UTILIZZO DELLA GRIGLIA

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, che può causare fumo.

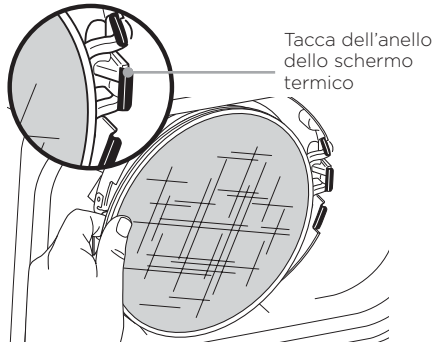
Rimozione della protezione antischizzo

Rimuovere e pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Una volta che la protezione antischizzo si è completamente raffreddata, rimuoverla premendo la manopola in alto a destra verso il retro del coperchio. Questa operazione permetterà il rilascio della protezione antischizzo, consentendo di estrarla dall'alloggiamento lungo il retro del coperchio.



Installazione della protezione antischizzo

Per installare la protezione antischizzo, farla scorrere sotto la linguetta fissa sul lato sinistro. Inserire la protezione antifumo in modo che le scanalature su di essa corrispondano all'anello dello schermo termico fisso. Spingere quindi delicatamente la protezione antischizzo verso l'alto finché non si sente lo scatto che la blocca nel fermaglio sulla parte anteriore del coperchio.



TECNOLOGIA GRILLCONTROL

Durante l'uso della funzione Grill, è necessario regolare l'impostazione di temperatura della griglia. Seguono i livelli di temperatura consigliati per gli ingredienti più comuni.

BASSO (200 °C)	**MEDIO** (230 °C)	**ALTO** (250 °C)	**MAX** (260 °C)
• Pancetta • Salsicce • Con salse BBQ dense	• Carni congelate • Carni marinate o cosparse di condimento	• Bistecche • Pollo • Hamburger • Hot dog • Kebab di carne	• Verdure • Frutta • Pizza • Pesce fresco/ congelato • Kebab vegetariano

NOTA: Per ridurre il fumo, consigliamo di usare olio di cocco, di avocado, di vinaccioli o quello vegetale, 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 alla Guida creativa 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 la funzione precedente, il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO) potrebbe apparire sullo schermo immediatamente. Si consiglia di far scaldare la piastra della griglia 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 pentola di cottura rimovibile, È ALTAMENTE consigliato pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo per evitare che il grasso bruci ed emetta fumo.

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

UTILIZZO DELLA SONDA DI COTTURA DIGITALE

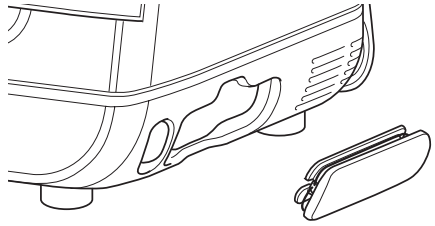
IMPORTANTE: NON toccare il cavo della sonda di cottura digitale quando in funzione per prevenire scottature o ustioni.

Prima del primo utilizzo

Prima di inserire la sonda nella presa, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato.

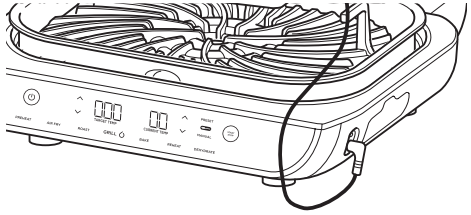
1 Estrarre l'alloggiamento della sonda situato sul lato destro dell'unità verso l'esterno. Quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda.

2 Inserire il connettore nella presa. Premere con fermezza sul connettore fino fine corsa. Riporre l'alloggiamento nella parte laterale dell'unità.



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.

3 Una volta collegata la sonda alla presa , si attiveranno e si illumineranno i pulsanti della sonda PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE). Selezionare la funzione e la temperatura di cottura desiderate.



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

NOTA: cottura di carni diverse o con preferenze particolari? Fare riferimento alla pagina 110 per i dettagli sulla programmazione.

Se si seleziona il pulsante MANUAL (MANUALE), utilizzare le temperature di cottura interna raccomandate di seguito.

TIPO DI ALIMENTO:	IMPOSTARE IL LIVELLO SU:
Pesce	Medio - al sangue (50 °C)
	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (60 °C)
	Ben cotto (65 °C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (75 °C)
Maiale	Medio - al sangue (50 °C)
	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)

5 Posizionare l'accessorio richiesto per la funzione di cottura selezionata nell'unità e chiudere il coperchio. Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.

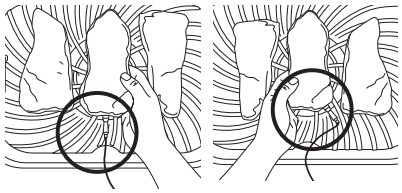
NOTA: per le temperature di cottura degli alimenti fare riferimento agli standard di cottura degli alimenti vigenti in Italia.

NOTA: i livelli di cottura predefiniti per MANZO/AGNELLO sono inferiori alla norma perché l'unità esegue una cottura di riporto rispetto alla temperatura indicata (5-10 °C).

UTILIZZO DELLA GRIGLIA - SEGUE

6 In fase di preriscaldamento dell'unità inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa della proteina.

Fare riferimento alla tabella della pagina adiacente per maggiori istruzioni sul posizionamento della sonda.



Posizionamento corretto della sonda. L'impugnatura della sonda è completamente inserita nell'unità.

7 Dopo la fase di preriscaldamento, quando il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO) compare sullo schermo, aprire il coperchio, adagiare l'alimento con la sonda inserita nell'unità e chiudere il coperchio al di sopra del cavo della sonda.

8 La barra di avanzamento in alto sul display mostra le fasi di cottura. Il lampeggiamento indica il passaggio a quella fase.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: quando si utilizzano le funzioni Roast (Cottura arrosto) e Grill (Cottura alla griglia), l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà il messaggio "FLIP" (GIRARE). Girare i pezzi di cibo è opzionale, ma consigliato

9 L'unità si arresterà in automatico poco prima del termine della selezione effettuata per via della cottura di riporto e sullo schermo comparirà il messaggio "GET FOOD" (RITIRARE L'ALIMENTO).



10 Trasferire la proteina in un piatto, mentre la fase REST (RIPOSO) viene indicata sullo schermo. La proteina continuerà a cuocere per circa 3-5 minuti. Questa è una fase importante, perché senza questa fase di riposo il risultato potrebbe essere una cottura inferiore al necessario. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di proteina.

NOTA: per controllare la temperatura interna degli altri pezzi di proteina, tenere premuto il pulsante MANUAL (MANUALE) e inserire il termometro in ciascun pezzo di carne.

UTILIZZO DELLA SONDA IN DIVERSE SITUAZIONI DI COTTURA:

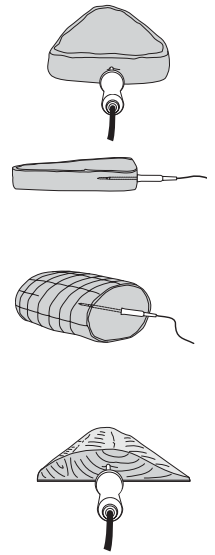
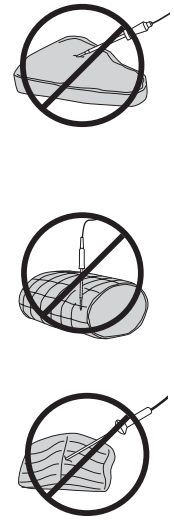
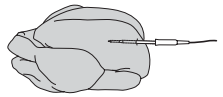
Cottura di 2 o più tipi di proteine delle stesse dimensioni a livelli di cottura interna diversi:
Inserire la sonda nella proteina al livello di cottura interna maggiore desiderato. Utilizzare la funzione Preset (Predefinito) per scegliere il livello di cottura, quindi monitorare la barra di avanzamento e quando il livello di cottura minore desiderato viene raggiunto tale proteina, rimuovere la proteina senza la sonda dall'unità. Continuare a cuocere le proteine restanti fino a raggiungere il livello di cottura interno desiderato.

Cottura di 2 o più tipi di proteine di dimensioni diverse:
Inserire la sonda nel pezzo di proteina più piccolo e utilizzare la funzione Preset (Predefinito) per scegliere il livello di cottura interna. Quando la proteina è cotta al livello desiderato, rimuoverla dall'unità. Quindi trasferire la sonda nel pezzo di proteina più grande e utilizzare la funzione Preset (Predefinito) per scegliere il rispettivo livello di cottura interna.

Cottura di 2 o più tipi di proteine :
Inserire la sonda nella proteina con il livello di cottura interna minore desiderato. Utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata. Quando la proteina è cotta al livello desiderato, rimuoverla dall'unità. Quindi trasferire la sonda nell'altra proteina e utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.

NOTA: la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

COME INSERIRE LA SONDA

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecca **Braciola di maiale** **Costoletta d'agnello** **Petto di pollo** **Hamburger** **Filetto** **Filetto di pesce**	• Inserire il termometro orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne. • Assicurarsi che la punta del termometro sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso la parte inferiore o superiore dello stesso. • Assicurarsi che il termometro sia vicino all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. **NOTA:** la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità del termometro sia inserita nella parte più spessa del pezzo di carne per ottenere il risultato sperato.		
Pollo intero	• Inserire il termometro orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela 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 la sonda con cibi congelati o tagli di carne inferiori a 1,5 cm.

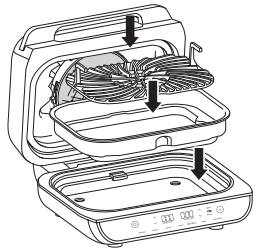
UTILIZZO DELLA GRIGLIA - SEGUE

FUNZIONI DI COTTURA

Collegare l'unità e premere il pulsante di ⏻ alimentazione per accenderla.

Grill (Cottura alla griglia)

1 Inserire la vaschetta di cottura nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza posteriore dell'unità principale. Quindi posizionare la piastra della griglia nella vaschetta, con le maniglie rivolte verso l'alto. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata e chiudere il coperchio.



NOTA: se si utilizza la sonda, fare riferimento alle pagine 109-111 per le istruzioni.

2 Premere il pulsante GRILL. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, in incrementi da 1 minuto fino a 30 minuti, oppure, se si usa la sonda, fare riferimento alle istruzioni contenute nelle pagine 109-111.



4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 10 minuti.



5 Una volta completata la fase di preriscaldamento l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio, ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

NOTA: se si desidera utilizzare la sonda per verificare la temperatura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi.

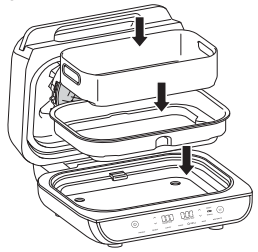
7 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



NOTA: per cotture consecutive fare riferimento alla pagina 118 per le istruzioni.

Air Fry (Frittura ad aria)

1 Inserire la vaschetta di cottura nell'unità allineando l'incavo della vaschetta con la protuberanza dell'unità principale. Posizionare il cestello di frittura nella vaschetta. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata 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.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, in incrementi da 1 minuto fino a 1 ora, oppure, se si usa la sonda, fare riferimento alle istruzioni contenute nelle pagine 109-111.



4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.



NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display verrà visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTO). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

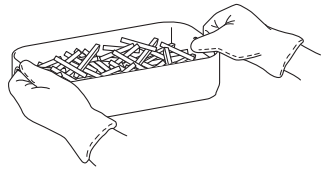
5 Una volta completata la fase di preriscaldamento l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

NOTA: se si desidera utilizzare la sonda per verificare la temperatura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi.

7 Per risultati migliori consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio la cottura si arresta. Utilizzare delle pinze con punta in silicone o i guanti da forno per agitare il cestello. Al termine riposizionare il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.



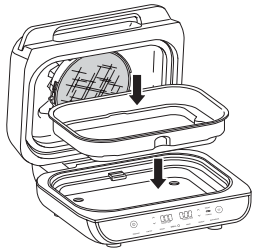
8 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



UTILIZZO DELLA GRIGLIA - SEGUE

Roast (Cottura arrosto)

1 Inserire la vaschetta di cottura nell'unità allineando l'incavo della vaschetta con la protuberanza dell'unità principale. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata e chiudere il coperchio.



2 Premere il pulsante ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura.

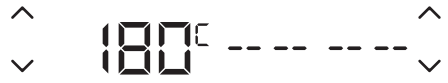


NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, in incrementi da 1 minuto fino a 1 ora e in incrementi da 5 minuti da 1 a 4 ore, oppure, se si usa la sonda, fare riferimento alle istruzioni contenute nelle pagine 109-111.



4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Si illuminerà PRE sul lato destro del display e la barra di avanzamento inizierà a illuminarsi a sua volta. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.



NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display verrà visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTO). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella vaschetta di cottura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

5 Una volta completata la fase di preriscaldamento l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

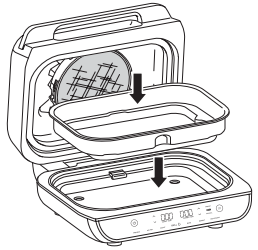
NOTA: se si desidera utilizzare la sonda per verificare la temperatura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi.

7 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



Bake (Cottura al forno)

1 Inserire la vaschetta di cottura nell'unità allineando l'incavo della vaschetta con la protuberanza dell'unità principale. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata e chiudere il coperchio.



2 Premere il pulsante BAKE. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura.

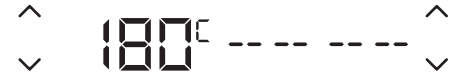


NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, in incrementi da 1 minuto fino a 1 ora e in incrementi da 5 minuti da 1 a 2 ore, oppure, se si usa la sonda, fare riferimento alle istruzioni contenute nelle pagine 109-111.



4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento. Si illuminerà PRE sul lato destro del display e la barra di avanzamento inizierà a illuminarsi a sua volta. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.

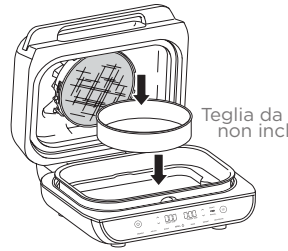


NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display verrà visualizzato il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTO). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.

5 Una volta completata la fase di preriscaldamento l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).



6 Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti nella vaschetta o posizionare la teglia direttamente nella vaschetta e chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.



NOTA: se si desidera utilizzare la sonda per verificare la cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi.

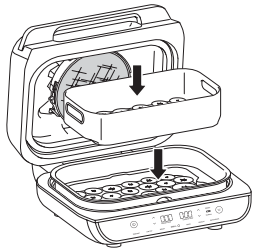
7 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



UTILIZZO DELLA GRIGLIA - SEGUE

Dehydrate (Essiccazione)

1 Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza dell'unità principale. Collocare nella vaschetta uno strato singolo di ingredienti. Posizionare il cestello di frittura nella vaschetta sugli ingredienti e aggiungere un altro strato di ingredienti nel cestello. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata 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.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di essiccazione, in incrementi da 15 minuti fino a 12 ore.



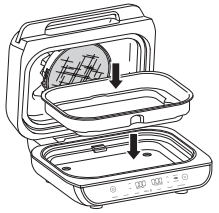
4 Premere START/STOP per iniziare. (In modalità Dehydrate l'unità non effettua il preriscaldamento).

5 Al termine del tempo di essiccazione l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



Reheat (Riscaldamento)

1 Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza dell'unità principale. Posizionare il cestello di frittura nella casseruola, aggiungere gli ingredienti e chiudere il coperchio.



2 Premere il pulsante REHEAT (RISCALDAMENTO). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura.



3 Utilizzare le frecce Su e Giù poste sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, in incrementi da 1 minuto fino a 1 ora, oppure seguire le istruzioni contenute nelle pagine precedenti per impostare una temperatura usando le funzioni Present (Predefinito) o Manual (Manuale).



4 Premere START/STOP per iniziare (l'unità non preriscalda nella modalità Reheat). Inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: se si desidera utilizzare la sonda per verificare la temperatura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi.

5 Per risultati migliori consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio la cottura si arresta. Utilizzare delle pinze con punta in silicone o i guanti da forno per agitare il cestello. Al termine riposizionare il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.

6 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).**
  L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "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 compare l'indicazione "Plug In" (Collegare).**
  La sonda non è collegata alla presa posta sul lato destro del pannello di controllo. Collegare la sonda prima di procedere. Premere la sonda fino a udire un clic.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "PRBE ERR" (ERRORE SONDA).**
  Ciò significa che 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 su **ninjakitchen.eu**
- **Perché i miei alimenti risultano stracotti o poco cotti anche se utilizzo la sonda?**
  La sonda va inserita longitudinalmente nella parte più spessa dell'alimento per ottenere una lettura accurata. Assicurarsi di lasciare riposare gli alimenti per 3-5 minuti per completare la cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento alla sezione Utilizzo della sonda di cottura digitale.
- **Perché la barra di avanzamento del preriscaldamento non si avvia dall'inizio?**
  Se l'unità è già calda per un uso precedente, non richiede l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Posso annullare o saltare la fase di preriscaldamento?**
  La fase di preriscaldamento consente di ottenere i risultati migliori. Per ignorarla è sufficiente riselezionare la funzione PREHEAT (PRERISCALDAMENTO) dopo aver premuto il pulsante START/STOP.
- **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 consigliate sono disponibili nella Guida rapida e nella Guida creativa. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata.
- **Come posso mettere in pausa l'unità per controllare il cibo?**
  Se durante una funzione di cottura si apre il coperchio, l'unità si arresta automaticamente.
- **L'impugnatura della sonda si scioglie se a contatto con la piastra della griglia rovente?**
  No, l'impugnatura è realizzata in silicone adatto alle alte temperature ed è in grado di resistere alle temperature raggiunte dalla Griglia elettrica e dalla Friggitrice ad aria Ninja® Foodi® Max.
- **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 sia stato raggiunto il livello di cottura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Perché l'unità presenta una scala preimpostata 1-9 per la cottura del manzo?**
  La percezione di cottura di un alimento varia da persona a persona. La scala 1-9 fornisce una vasta gamma di
  opzioni per ciascun livello di cottura, per consentire a ognuno di personalizzare la cottura a proprio piacimento.

PULIZIA DELLA GRIGLIA

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

- 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 vaschetta di cottura, la piastra della griglia, il cestello di frittura, la protezione antischizzo, la spazzola per la pulizia e gli altri accessori inclusi possono essere lavati in lavastoviglie, eccetto la sonda. **NON mettere la sonda in lavastoviglie.**
- Per ottenere i risultati migliori in lavastoviglie, sciacquare con acqua calda la piastra della griglia, il cestello di frittura, la protezione antischizzo e qualsiasi altro accessorio prima di metterlo 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 salsa o formaggio. Dopo il lavaggio a mano lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio.

NOTA: NON utilizzare una soluzione detergente liquida sulla o in prossimità della presa della sonda. Si raccomanda l'uso di aria compressa o di un tampone in cotone per evitare di danneggiare la presa.

- Se sulla piastra della griglia, sulla protezione antischizzo o su qualsiasi altro componente rimovibile sono rimasti attaccati residui di cibo o grasso, immergere in acqua calda contenente un detergente prima di pulire.
- Pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Lasciare in ammollo la protezione 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 dal telaio in acciaio inox e dalle linguette anteriori.
- Pulire a fondo la protezione antischizzo immergendola in una pentola d'acqua e facendola bollire per 10 minuti. Quindi sciacquare con acqua a temperatura ambiente e lasciare asciugare completamente.

Il vano per l'alloggiamento della sonda può **essere lavato** esclusivamente a mano.

NOTA: La sonda di cottura digitale e il supporto devono essere lavati unicamente a mano. **NON** immergere in acqua o in qualsiasi altro liquido i componenti della sonda. Consigliamo unicamente la pulizia con un panno umido.

NOTA: NON USARE MAI strumenti o detergenti abrasivi.Non immergere **MAI L'UNITÀ PRINCIPALE NELL'ACQUA O IN ALTRI LIQUIDI.**

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). 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 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto 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 tuo 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.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

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

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita 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, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

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

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- 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 con le 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.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

BEDANKT

voor de aankoop van de Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE O

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren):

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watts: 2460W

HANDLEIDING ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN ALS NASLAG VOOR DE TOEKOMST.

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.

Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke voorzorgsmaatregelen 124

Onderdelen 126

Informatie over uw grill 127
Functieknoppen 127
Bedieningsknoppen 127

Vóór het eerste gebruik 127

Uw grill gebruiken 128
Spetterbescherming 128
GrillControl-technologie 128
Batchgrillen 128
Het gebruik van de digitale kookthermometer 129
Het gebruik van de kookthermometer in andere scenario's 130
Hoe u de thermometer correct plaatst 131
Kookfuncties 132
Grill (Grillen) 132
Air Fry (Airfryen) 133
Roast (Braden) 134
Bake (Bakken) 135
Dehydrate (Uitdrogen) 136
Reheat (Opwarmen) 137

Problemen oplossen 138

Reiniging 139

Productregistratie 140

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Lees alle instructies voordat u uw Grill & Air Fryer gaat gebruiken.

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

⚠ WAARSCHUWING

1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg, om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.

2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.

3 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **Kinderen NIET** het apparaat laten gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

4 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. **Dit apparaat NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is. **Het apparaat NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. **Gebruik het apparaat NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

5 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.

6 **Controleer ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.

7 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15,25 cm (6 inch) ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

8 **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.

9 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.

10 **Gebruik het apparaat NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. 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.

11 **Maak NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.

12 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.

13 **Plaats het apparaat NIET** over randen van tafels of het aanrecht en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken, waaronder op of in de buurt van een hete gaspit of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven. Dit geldt ook voor de stroomkabel.

14 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.

15 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn alvorens ze in de kookpan te plaatsen.

16 **Gebruik het apparaat NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan en spetterbescherming zijn geïnstalleerd.

17 **Zorg er ALTIJD** voor dat het deksel volledig gesloten is voor gebruik.

18 **Verplaats het apparaat NIET** terwijl het in gebruik is.

19 **Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

20 **Raak de hete oppervlakken NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik ALTIJD beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

21 **Raak GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De grillplaat en mand 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.

22 **Gebruik dit apparaat NIET** om te frituren.

23 Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de digitale kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

24 De digitale kookthermometer vervangt **GEEN** externe voedselthermometer.

24 Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen **ALTIJD** een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.

25 Als 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.

26 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

27 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op "uit", dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen.

28 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.

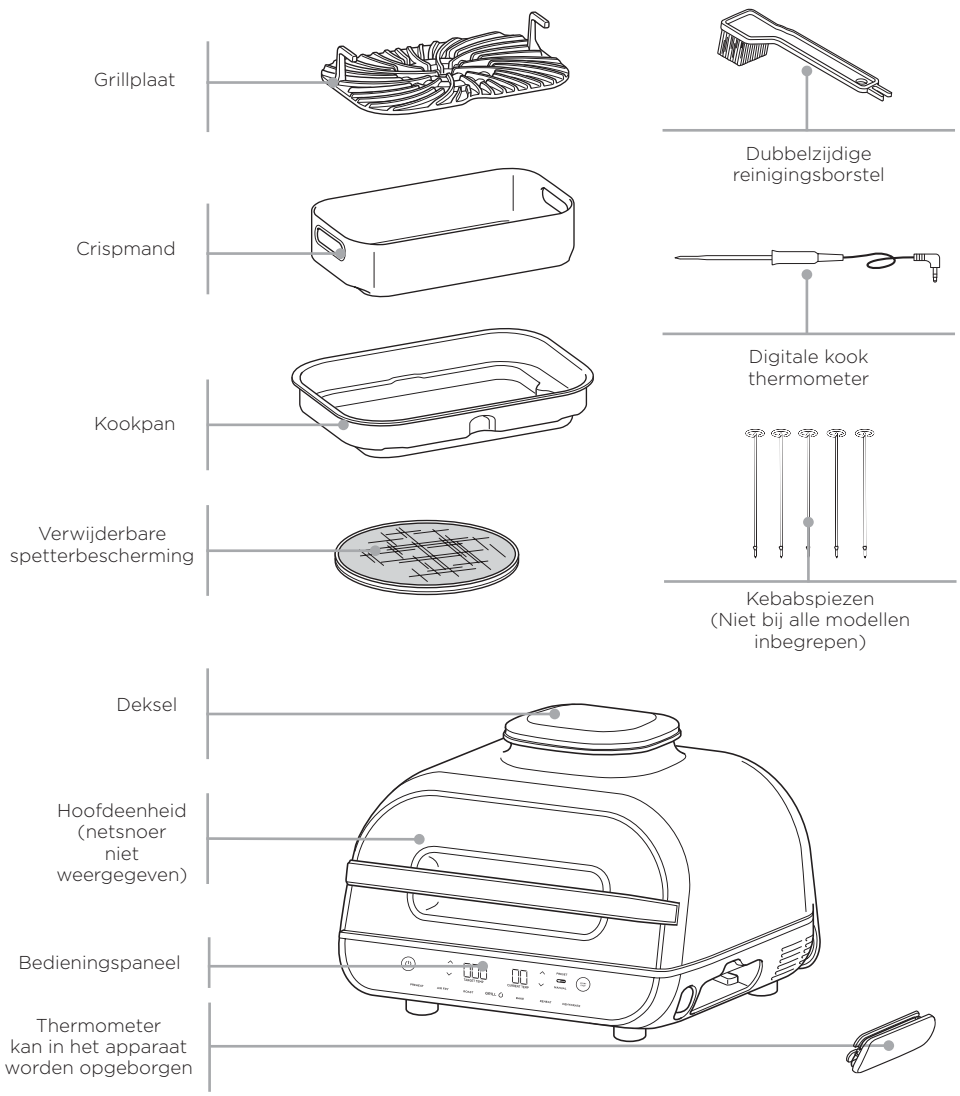
29 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.

30 Schoonmaken en onderhouden dient niet door kinderen te worden uitgevoerd.

	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 persoonlijk 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.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN



Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar **ninjakitchen.eu**

INFORMATIE OVER UW GRILL



Het display van het bedieningspaneel toont de tijd in de opmaak UU:MM.
Het display aan de rechterkant geeft 20 minuten weer.

FUNCTIEKNOPPEN

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

AIR FRY Voor knapperig en krokant voedsel met weinig of geen gebruik van olie.

BAKE (BAKKEN) Cakes, lekkernijen, desserts en meer.

ROAST (BRADEN) Bereid vlees, rooster groenten en nog veel meer.

DEHYDRATE (UITDROGEN) Droog vlees, fruit en groenten als gezonde snacks.

REHEAT (OPWARMEN) Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

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.

Linker pijlen Gebruik de omhoog ▲ en omlaag ▼ pijlen links van het display om de kooktemperatuur aan te passen in een functie of om het interne kookniveau in te stellen bij gebruik van de knoppen PRESET (vooraf instellen) en MANUAL (handmatig).

MANUAL (handmatig)-knop Verandert het display zodat u het interne kookniveau voor de thermometer handmatig kunt instellen. De Manual (handmatig)-knop werkt niet met de functie Uitdrogen.

PRESET (vooraf instellen)-knop Verandert het display zodat u de thermometer, het type voedsel en het interne kookniveau kunt instellen op basis van de vooraf ingestelde temperaturen. De Preset (vooraf instellen)-knop werkt niet met de functie Uitdrogen.

Pijlen rechts Gebruik de omhoog ▲ en omlaag ▼ pijlen rechts van het display om het type voedsel in te stellen bij gebruik van PRESET (vooraf instellen) of om de kooktijd aan te passen als er niet met de Foodi thermometer wordt gekookt.

> **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.

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

Stand-by-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 de stand-by-modus en wordt het bedieningspaneel gedimd.

Voorverwarmen Als het apparaat aan het voorverwarmen is, zal dit worden aangegeven door een voortgangsbalk op het display en zal de knop PREHEAT (voorverwarmen) oplichten. Om het voorverwarmen uit te schakelen, druk op de PREHEAT (voorverwarmen)-knop. Vervolgens zal “ADD FOOD” (voedsel toevoegen) op het apparaat worden weergegeven.

VÓÓR 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 voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

3 Was de grillplaat, de spetterbescherming, de crispmand, de thermometer, het reinigingsborsteltje en de kookpan met warm water en zeep en spoel en droog ze daarna grondig af. Alle accessoires, behalve de thermometer, zijn vaatwasserbestendig. Doe de hoofdeenheid of thermometer **NOOIT** in de vaatwasser.

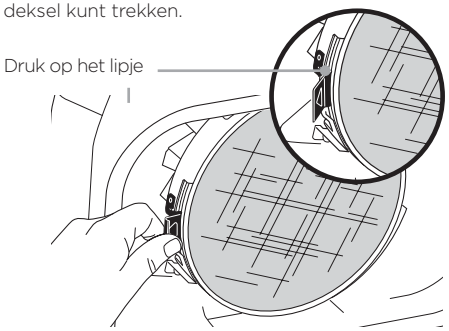
UW GRILL GEBRUIKEN

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.

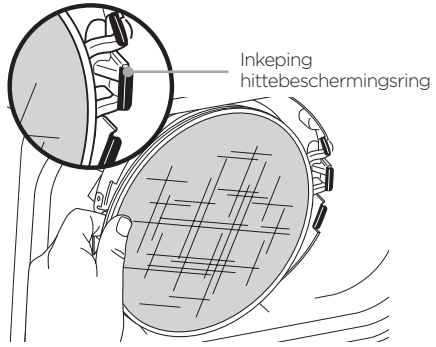
De spetterbescherming verwijderen

Verwijder de spetterbescherming voor het reinigen na elk gebruik. Zodra de spetterbescherming volledig is afgekoeld, kunt u hem verwijderen door de knop rechtsboven naar de achterkant van het deksel te duwen. Hierdoor wordt de spetterbescherming ontgrendeld, zodat u hem uit de sleuf langs de achterkant van het deksel kunt trekken.



Installeren van de spetterbescherming

Schuif de bescherming onder het bevestigde lipje aan de linkerkant om hem te monteren. Plaats het rookscherm zodanig dat de groeven op het rookscherm overeenkomen met die van de bevestigde warmtebeschermingsring. Duw vervolgens de spetterbescherming voorzichtig naar boven totdat deze in de clip aan de voorkant van het deksel klikt.



GRILLCONTROL-TECHNOLOGIE

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

LAAG (200°C)	**GEMIDDELD** (230°C)	**HOOG** (250°C)	**MAX** (260°C)
• Bacon • Worstjes • Bij gebruik van dikke BBQ-saus	• Bevroren vlees • Gemarineerd vlees/vlees met saus	• Biefstukken • Kippenvlees • Hamburgers • Hotdogs • Vleeskebabs	• Groenten • Fruit • Pizza's • Vers/ bevroren zeevruchten • Vegetarische kebabs

OPMERKING: Voor minder rook raden we aan kokos-, avocado-, druivenpit- of plantaardige olie te gebruiken in plaats van olijfolie. Het verwarmen van olie voorbij zijn rookpunt kan voedsel 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 **ninjakitchen.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" (voedsel 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 voedsel, is het raadzaam om het vet/de olie in de verwijderbare kookpan te legen. Tevens wordt STERK aanbevolen om het spatbord 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.

HET GEBRUIK VAN DE DIGITALE KOOKTHERMOMETER

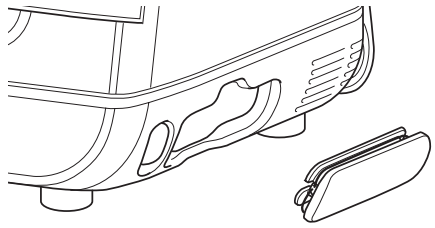
BELANGRIJK: Plaats uw handen NIET in de buurt van het snoer van de digitale kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

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 het stopcontact steekt.

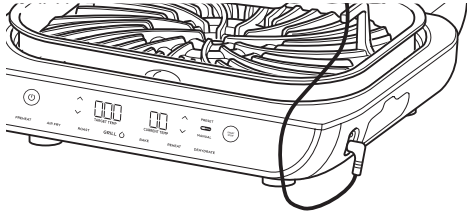
1 Trek het opbergvak van de thermometer aan de rechterkant van het apparaat naar buiten. Wikkel vervolgens de draad van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen.

2 Steek de thermometer in de ingangsconnector. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.



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

3 Zodra de thermometer in de aansluiting is gestoken, zal hij worden ingeschakeld en zullen de PRESET- (vooraf instellen) en MANUAL (handmatig)-knoppen van de thermometer oplichten. Kies de gewenste kookfunctie en -temperatuur.



4 Druk op PRESET (vooraf instellen) en gebruik de pijlen rechts van de display om het gewenste type voedsel te kiezen en de pijlen links van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen (rauw tot doorbakken).

OPMERKING: Wilt u verschillende soorten vlees koken of met verschillende voorkeuren koken? Raadpleeg pagina 130 voor details met betrekking tot de programmering.

Als u de knop MANUAL (handmatig) selecteert, gebruik dan de onderstaande aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE VOEDSEL:	STEL NIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Half doorbakken (60˚C)
	Doorbakken (65˚C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75˚C)
Varkensvlees	Licht doorbakken (50˚C)
	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)

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

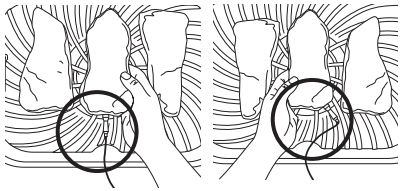
OPMERKING: Raadpleeg het bureau voor voedselnormen voor aanbevolen voedselveilige temperaturen.

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

UW GRILL GEBRUIKEN – VERVOLG

6 Terwijl het apparaat voorverwarmt, steekt u de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk proteïne.

Zie de tabel op de pagina hiernaast voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.



Correcte plaatsing van de thermometer. Het handvat van de thermometer bevindt zich volledig in het apparaat.

7 Wanneer het apparaat is voorverwarmd en "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) op het scherm verschijnt, opent u het deksel, plaatst u het voedsel 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 houdt de kookfasen bij. Knipperen geeft de voortgang naar die fase aan.

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) weergeven. Draaien 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 (Voedsel uitnemen) zal worden weergegeven op het scherm.



10 Plaats de proteïne op een bord terwijl REST (rusten) op het scherm wordt weergegeven. De proteïne zal verder koken, 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 het formaat, het soort en het type proteïne.

OPMERKING: Om de inwendige temperatuur van andere stukken proteïne te controleren, houdt u MANUAL (handmatig) ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER IN VERSCHILLENDE SCENARIO'S:

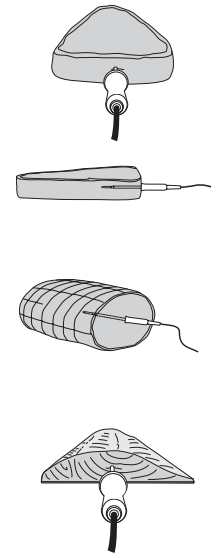
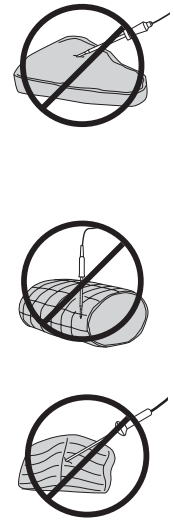
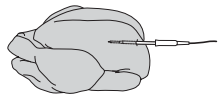
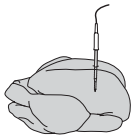
Het koken van 2 of meer proteïnen met dezelfde afmetingen met verschillende kookniveau's:
Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste hogere kookniveau. Gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen en houd vervolgens de voortgangsbalk in de gaten. Wanneer het lagere gewenste kookniveau voor de proteïne is bereikt, verwijder deze dan zonder de thermometer uit het apparaat. Kook de overige proteïne verder tot het gewenste kookniveau is bereikt.

Het koken van 2 of meer proteïnen met verschillende afmetingen:
Plaats de thermometer in de kleinere proteïne en gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen. Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt. Verplaats de thermometer vervolgens naar de grotere proteïne en gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen.

Het koken van 2 of meer verschillende soorten proteïne:
Plaats de thermometer in de proteïne met het lagere gewenste kookniveau. Gebruik de handmatige functie om de gewenste interne temperatuur te kiezen. Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt. Verplaats vervolgens de thermometer naar de grotere proteïne en gebruik de functie Manual (handmatig) om de gewenste inwendige temperatuur te kiezen.

OPMERKING: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

HOE U DE THERMOMETER MOET PLAATSEN

TYPE VOEDSEL:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
Biefstukken **Varkenskoteletten** **Lamskoteletten** **Kippenborsten** **Hamburgers** **Varkenshaasjes** **Visfilets**	• Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. • Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. • Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. **OPMERKING:** Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer het dikste deel 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 **NIET** met bevroren voedsel of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

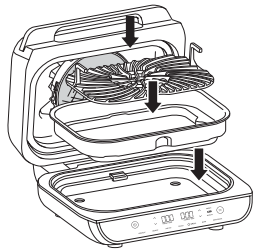
UW GRILL GEBRUIKEN – VERVOLG

KOOKFUNCTIES

Steek het apparaat in het stopcontact en druk op de aan/uit-⏻knop om het apparaat in te schakelen.

Grill (Grillen)

1 Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping op de pan in lijn met de achterste 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.



OPMERKING: Als u de thermometer gebruikt, raadpleeg dan pagina 129-131 voor instructies.

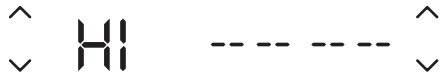
2 Druk de GRILL-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in stappen van 1 minuut tot max. 30 minuten in te stellen, of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies op pagina 129-131.



4 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.



5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) op het display.



6 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.

OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om de inwendige temperatuur van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op HANDMATIG waarna de inwendige temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

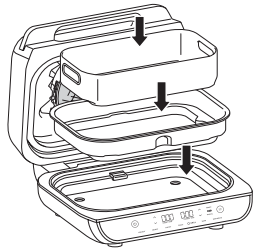
7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



OPMERKING: Raadpleeg pagina 128 voor instructies als u grote hoeveelheden kookt.

Air Fry (Airfryen)

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



2 Druk op de knop AIRFRYEN. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in stappen van 1 minuut tot max. 1 uur in te stellen of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies op pagina 129-131.



4 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 zeerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop PREHEAT (voorverwarmen) te drukken. "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

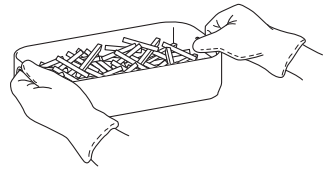
5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) op het display.



6 Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om de inwendige temperatuur van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op HANDMATIG waarna de inwendige temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

7 Voor de beste resultaten raden we aan de ingrediënten regelmatig door elkaar te schudden. Wanneer het deksel wordt geopend, zal het apparaat pauzeren. Gebruik een tang met een siliconen punt of ovenwanten om de mand te schudden. Wanneer u klaar bent, plaatst u de mand terug en sluit u het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.



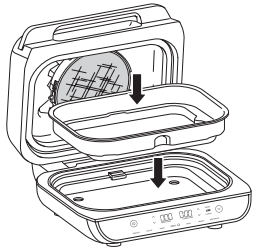
8 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



UW GRILL GEBRUIKEN – VERVOLG

Roast (Braden)

1 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.



2 Druk de BRADEN-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.

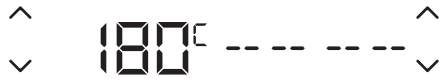


OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 10°C te verlagen. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.

3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in stappen van 1 minuut tot max. 1 uur of in stappen van 5 minuten tot max. 1 tot 4 uur in te stellen, of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies op pagina 129-131.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. PRE zal aan de rechterkant van het display oplichten en 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 zeerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop PREHEAT (voorverwarmen) te drukken. “ADD FOOD” (voedsel 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.

5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er “ADD FOOD” (voedsel toevoegen) op het display.



6 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.

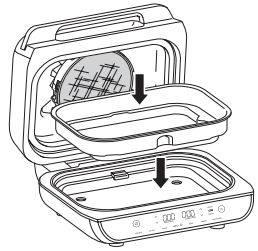
OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om de inwendige temperatuur van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op HANDMATIG waarna de inwendige temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

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



Bake (Bakken)

1 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.



2 Druk de BAKKEN-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.

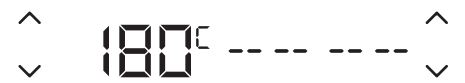


OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 10°C te verlagen. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.

3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in stappen van 1 minuut tot max. 1 uur of in stappen van 5 minuten tot max. 1 tot 2 uur in te stellen, of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies op pagina 129-131.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. PRE zal aan de rechterkant van het display oplichten en de voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.

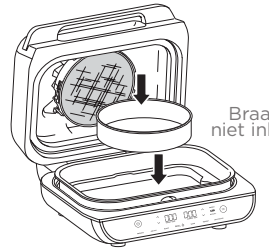


OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten zeerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop PREHEAT (voorverwarmen) te drukken. “ADD FOOD” (voedsel toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er “ADD FOOD” (voedsel toevoegen) op het display.



6 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.



Braadpan is niet inbegrepen

OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om alleen het inwendige kookniveau van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op MANUAL (handmatig) waarna de inwendige temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

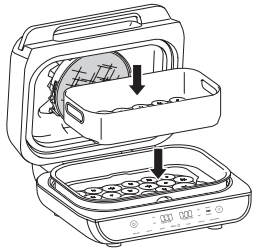
7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



UW GRILL GEBRUIKEN – VERVOLG

Dehydrate (Uitdrogen)

1 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 crispmand in de pan bovenop de ingrediënten en voeg nog een laag ingrediënten toe aan de mand. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



2 Druk op de knop UITDROGEN. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.



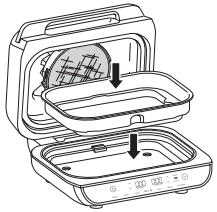
4 Druk op START/STOP om te beginnen. (Het apparaat wordt niet voorverwarmd in de Uitdrogen-modus.)

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



Reheat (Opwarmen)

1 Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Plaats de crispmand in de pan, voeg de ingrediënten toe en sluit het deksel.



2 Druk op de OPWARMEN-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



3 Gebruik de omhoog en omlaag pijlen aan de rechter kant om de kooktijd in stappen van 1 minuut tot max. 1 uur in te stellen, of volg de aanwijzingen op de vorige pagina's om een temperatuur in te stellen met behulp van de functie vooraf instellen of handmatig.



4 Druk op START/STOP om te beginnen. (Het apparaat verwarmt niet voor in de opwarmmodus „Reheat".) Het bakken begint en de timer begint terug te tellen.

OPMERKING: Als u de thermometer wilt gebruiken om de inwendige temperatuur van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op HANDMATIG waarna de inwendige temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

5 Voor de beste resultaten raden we aan de ingrediënten regelmatig door elkaar te schudden. Wanneer het deksel wordt geopend, zal het apparaat pauzeren. Gebruik een tang met een siliconen punt of ovenwanten om de mand te schudden. Wanneer u klaar bent, plaatst u de mand terug en sluit u het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.

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



PROBLEMEN OPLOSSEN

- **“ADD FOOD” (voedsel toevoegen) verschijnt op het display.**
  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 de thermometer aan voordat u verder gaat. 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 voedsel 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 op **ninjakitchen.eu**
- **Waarom is mijn voedsel 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 voedsel 3-5 minuten laat rusten om het volledig te koken. Voor meer informatie raadpleeg het gedeelte over het gebruik van de digitale kookthermometer.
- **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 temperatuurinstelling. Aanbevolen instellingen zijn te vinden in de snelstart- en in de inspiratiegids. Zorg ervoor dat de spetterbescherming is geïnstalleerd.
- **Hoe pauzeer ik het apparaat zodat ik mijn voedsel 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® Max Grill & Air Fryer.
- **Mijn eten is verbrand.**
  Voeg geen voedsel toe tot het voorverwarmen voltooid is. Controleer voor het beste resultaat het voedsel tijdens het koken voortdurend en verwijder het voedsel zodra het gewenste kookniveau is bereikt. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Waarom heeft het apparaat een schaal van 1-9 voor de voorinstelling voor rundvlees?**
  De perceptie van hoe goed iets gekookt is, verschilt. De schaal van 1-9 biedt een breed scala aan opties voor elk kookniveau, zodat u deze naar wens kunt aanpassen.

REINIGEN VAN UW GRILL

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 voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- De kookpan, grillplaat, crispmand, spetterbescherming, reinigingsborstel en de eventuele andere meegeleverde accessoires, behalve de thermometer, zijn vaatwasmachinebestendig.
  Plaats de thermometer NIET in de vaatwasser.
- Voor het beste reinigingsresultaat in de vaatwasser raden wij aan om de grillplaat, de crispmand, de spetterbescherming en alle andere accessoires met warm water af te spoelen alvorens ze in de vaatwasser te plaatsen.
- 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 pannenlikker 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** vloeibaar reinigingsmiddel op of in de buurt van de houder van de thermometer. We raden aan om perslucht of een wattenstaafje te gebruiken om de houder niet te beschadigen.

- 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 houder van het opbergvak van de thermometer mag **alleen** met de hand worden gewassen.

OPMERKING: De digitale kookthermometer en houder mogen alleen met de hand worden wassen. **GEEN ENKEL DEEL VAN DE THERMOMETER** in water of een andere vloeistof onderdompelen. Wij raden u aan het alleen met een vochtige doek schoon te maken.

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

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland 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 extra garantie van twee jaar op de batterij 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. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. 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 de kwaliteit hiervan.

U vindt 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:

- Modelnr.
- 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 versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn 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 wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een 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.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

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.

TUSEN TAKK
for at du kjøpte Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp:: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240V~, 50–60Hz

Watt: 2460W

LES NØYE OG OPPBEVAR DETTE FOR FREMTIDIG REFERANSE.

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

NORSK

INNHOLD

Viktige sikkerhetstiltak 144

Deler 146

Bli kjent med grillen 147
Funksjonsknapper 147
Betjeningsknapper 147

Før første bruk 147

Bruke grillen 148
Sølebeskyttelse 148
GrillControl-teknologi 148
Mengdegrilling 148
Slik bruker du den digitale matlagingssonden 149
Slik bruker du sonden i ulike matlagingsscenarier 150
Slik setter du inn sonden korrekt 151
Matlagingsfunksjoner 152
Grill 152
Air Fry (Luftfrityr) 153
Roast (Steking) 154
Bake (Baking) 155
Dehydrate (Tørking) 156
Reheat (Oppvarming) 157

Feilsøking 158

Rengjøring 159

Produktregistrering 160

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Les alle instruksjoner før bruk av Grill & Air Fryer din.

Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

1 For å unngå kvelningsfare for små barn, må du kaste all emballasje umiddelbart etter utpakking.

2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene.

3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når det brukes i nærheten av barn.

4 Enheten er kun for husholdningsbruk. **Enheten MÅ IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for. **Enheten MÅ IKKE** brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.

5 Sørg for at underlaget er vannrett, tørt og rent. **Enheten MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.

6 **Sørg ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.

7 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

8 **IKKE** koble til 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.

9 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker.

10 **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.

11 **ALDRI** bruk støpsel under kjøkkenbenk.

12 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.

13 **IKKE** plasser apparatet og la ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller berøre varme overlater, inkludert på eller nær en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.

14 Bruk bare medfølgende, anbefalt tilbehør som er autorisert av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.

15 Før du plasserer tilbehør i gryten, må du sørge for at det er rent og tørt.

16 **IKKE** bruk apparatet uten å ha installert den uttakbare gryten og sølebeskyttelsen.

17 **Sørg ALLTID** for at lokket er helt lukket før bruk.

18 **IKKE** flytt apparatet under bruk.

19 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

20 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk ALLTID varmeisolerende puter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

21 **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking. Grillplaten og kurven blir ekstremt varme under matlagingen. 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.

22 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

23 **IKKE** plasser hendene i nærheten av steketermometerets ledning når den er i bruk, for å forhindre forbrenning eller skolding.

24 Det digitale steketermometeret erstatter **IKKE** et eksternt steketermometer.

25 For å forebygge sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et termometer.

26 Koble enheten fra strømuttaket umiddelbart hvis det oppstår oljebrann, eller hvis det kommer ut svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.

27 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

28 For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet 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.

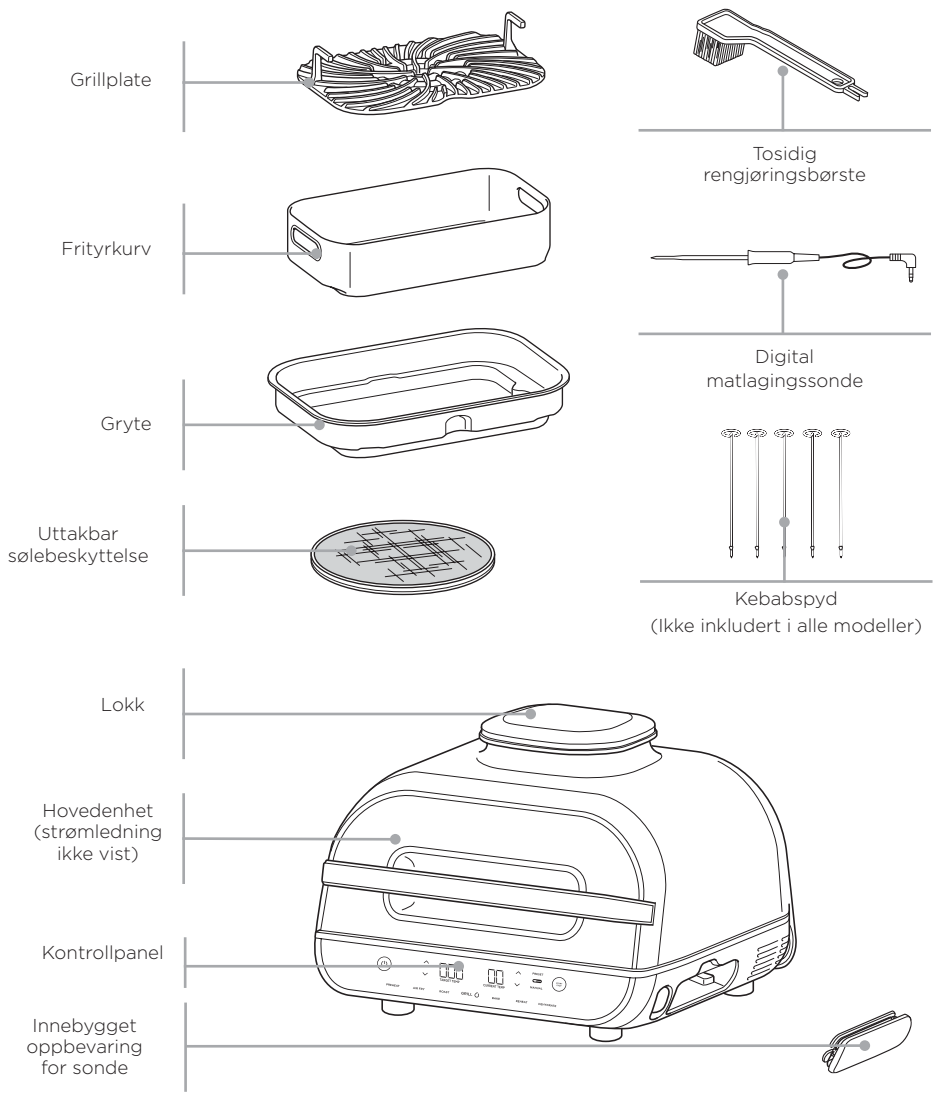
30 **IKKE** rengjør med metallbaserte skuresvamper. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

31 Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Alltid bruk håndbeskyttelse for å unngå brannskader.
	Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER



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

BLI KJENT MED GRILLEN DIN



Kontrollpanelets display viser tiden i TT:MM-format.
Displayet til høyre viser 20 minutter.

FUNKSJONSKNAPPER

GRILL Grill innendørs mens du skaper jevne grillmerker og grillet smak.

AIR FRY (LUFTFRITYR) For sprø og knasende mat med lite eller ingen olje.

BAKE (BAKING) Bruk til baking av kaker, snacks, desserter og mer.

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

DEHYDRATE (TØRKING) Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

REHEAT (OPPVARMING) Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

DRIFTSKNAPPER

STRØMknapp Trykk på strøm knappen for å slå på apparatet når enheten er plugget i stikkontakten. Hvis du trykker på den under matlaging, stanser den aktuelle funksjonen, og enheten skrus av.

Piler på venstre side Bruk opp-▲ ned ▼-pilene på displayet for å justere steketemperaturen i hvilken som helst funksjon, eller for å angi det interne utfallet når du bruker knappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell).

MANUELL-knapp Bytter om skjermbildet slik at du manuelt kan stille inn sondens interne utfall. Manuell-knappen fungerer ikke med tørkefunksjonen.

PRESET (forhåndsinnstilling)-knapp Bytter skjermbildet slik at du kan stille inn sonde, mattype og internt resultat basert på forhåndsinnstilte temperaturer. Preset (forhåndsinnstilling)-knappen fungerer ikke med tørkefunksjonen.

Piler på høyre side Bruk opp-▲ og ned-▼pilene til høyre for displayet for å stille inn mattypen når du bruker PRESET (forhåndsinnstilling), eller for å justere steketiden når du ikke steker med Foodi-sonden.

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

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.

Forvarme Hvis enheten forvarmer, indikeres det med en fremdriftslinje på skjermen og PREHEAT-knappen lyser. For å slå av forvarmingen trykker du på PREHEAT-knappen. «ADD FOOD» (tilfør mat) bli vist på enheten.

FØR FØRSTE BRUK

1 Fjern all emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.

2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.

3 Vask grillplaten, sølebeskyttelsen, frityrkurven, sonden, rengjøringsbørsten og gryten i varmt såpevann, og skyll deretter grundig. Alt tilbehør, unntatt sonden, kan vaskes i oppvaskmaskinen. **ALDRI** vask hovedenheten i oppvaskmaskin.

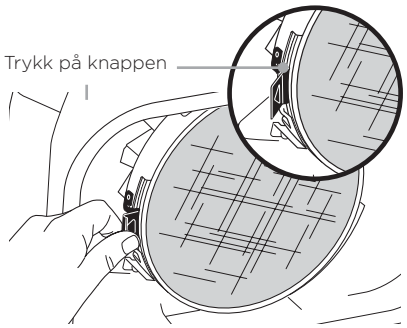
BRUKE GRILLEN

SØLEBESKYTTELSE

Sølebeskyttelsen er plassert under lokket og holder varmeelementet rent. **ALLTID** sørg for at sølebeskyttelsen er installert under matlaging. Unnlatelse av bruk av sølebeskyttelsen vil føre til at olje bygges opp på varmeelementet, noe som kan forårsake røyk.

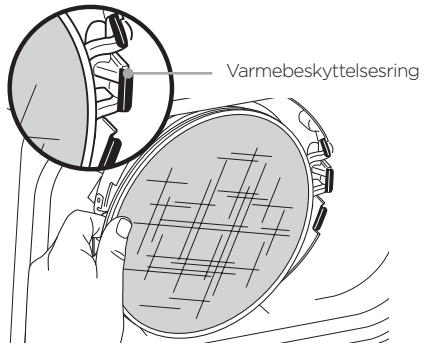
Fjerning av sølebeskyttelsen

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 får sølebeskyttelsen til å løsne, slik at du kan dra den ut av sporet, langs baksiden av lokket.



Installering av sølebeskyttelsen

For å installere, skyv beskyttelsen under den faste fliken til venstre side. Sett inn røykskjermen slik at sporene stemmer overens med de i den faste varmebeskyttelsesringen. Press deretter forsiktig sølebeskyttelsen oppover til den klikker inn i klemmen på forsiden av lokket.



GRILLCONTROL-TEKNOLOGI

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

LAV (200°C)	**MED** (230°C)	**HØY** (250°C)	**MAKS** (260°C)
• Bacon • Pølser • Tykke barbecue-sauser	• Frossent kjøtt • Marinert/ glasert kjøtt	• Stek • Kylling • Burgere • Grillpølser • Kebabkjøtt	• Grønnsaker • Frukt • Pizza • Fersk/frossen sjømat • Grønnsakskebab

MERK: For mindre røyk anbefaler vi å bruke vegetabilsk olje, kokos-, avokado- eller druekjerneolje i stedet for olivenolje. Oppvarming av olje forbi sitt røykepunkt kan gi mat med brent, besk 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 fettet / 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-knappen.

SLIK BRUKER DU DEN DIGITALE MATLAGINGSSONDEN

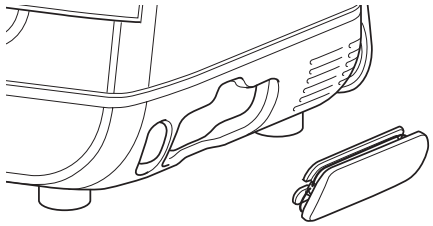
VIKTIG: IKKE plasser hendene i nærheten av sondeledningen når den er i bruk for å forhindre forbrenning eller skolding.

Før første bruk

Sørg for at sondekontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til stikkontakten.

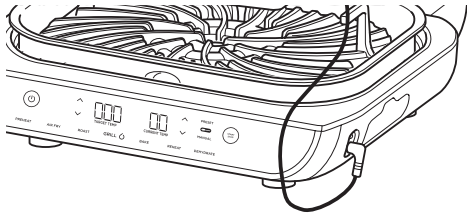
1 Trekk sondens oppbevaringsrom på høyre side av enheten utover. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne sonden.

2 Plugg sonden inn i kontakten. Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.



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

3 Når sonden er koblet til kontakten, vil sondeknappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell) aktiveres og lyse. Velg ønsket funksjon og temperatur.



4 Trykk på PRESET (forhåndsinnstilling) og bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket mattype, og pilene til venstre for å stille inn det interne resultatet av maten (fra blodig til gjennomstekt).

MERK: Ønsker du å tilberede forskjellig typer kjøtt eller til forskjellige preferanser? Se side 150 for detaljer om programmering.

Hvis du velger MANUELL-knappen, bruk de anbefalte interne koketemperaturene nedenfor.

TYPE MAT:	SETT NIVÅ TIL:
Fisk	Medium Rare (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium Well (60˚C)
	Well Done (65˚C)
Kylling / kalkun	Well Done (75˚C)
Svin	Medium Rare (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)
Biff / lam	Rare (50˚C)
	Medium Rare (55˚C)
	Medium (60˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)

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

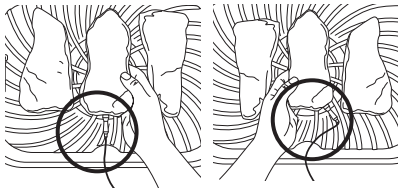
MERK: Henviser til det byrået for matstandard for anbefalte sikre temperaturer for mat.

MERK: Forhåndsinnstilte tilberedningsnivåer for BEEF/LAMB (STORFEKJØTT/LAM) er lavere enn vanlig anbefaling, ettersom enheten beregner hviletid 5-10°C.

BRUKE GRILLEN – FORTS.

6 Mens enheten forvarmes setter du sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket.

Se diagrammet på siden ved siden av for ytterligere instruksjoner om sondens plassering.



Riktig plassering av sonde.
Sonden er helt inne i enheten.

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

8 Fremdriftslinjen øverst på skjermen sporer stadiene i stekingen. Blinkende indikatorer viser stadiet.

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 Enheten stopper automatisk når valget ditt nesten er nådd, ettersom det 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. Kjøttet vil fortsette å koke, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig steg, for hvis du ikke lar kjøttet hvile, kan føre til «mindre stekte» resultater. Hviletid kan variere basert på type kjøtt og kjøttets størrelse.

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

SLIK BRUKER DU SONDEN I ULIKE MATLAGINGSSCENARIOER:

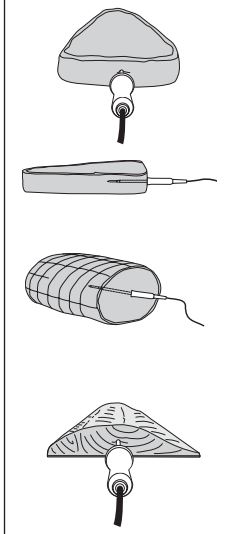
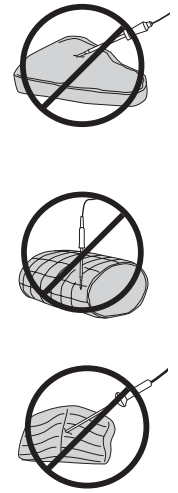
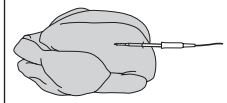
Tilberedning av to eller flere typer kjøtt av samme størrelse til forskjellige nivåer:
Sett sonden i kjøttet med det høyere ønskede utfallsnivået. Bruk Preset (forhåndsinnstilling)-funksjonen for å velge nivå, og følg deretter fremdriftslinjen. Når ønsket lavere nivå er nådd i det kjøttet, må du ta stykket uten sonden ut av enheten. Fortsett å steke det resterende kjøttet til ønsket nivå er nådd.

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt med ulike størrelser:
Sett sonden inn i det minste kjøttstykket og bruk Preset-funksjonen for å velge utfallsnivå. Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten. Overfør deretter sonden til det større kjøttstykket og bruk Preset-funksjonen for å velge utfallsnivå.

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt/protein:
Sett sonden i kjøttstykket med det lavere ønskede utfallsnivået. Bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur. Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten. Overfør deretter sonden til det andre proteinet og bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.

MERK: Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

SLIK SETTER DU INN SONDEN

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biff **Svinekoteletter** **Lammekoteletter** **Kyllingbryst** **Burgere** **Indrefilet** **Fiskefilet**	• Sett termometeret horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. • Sørg for at termometeret er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. • Sørg for at termometeret er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk. **MERK:** De 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 toppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.		

MERK: IKKE bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

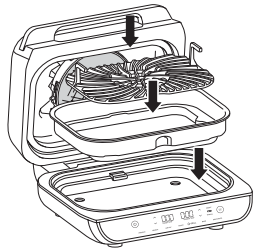
BRUKE GRILLEN – FORTS.

MATLAGINGSFUNKSJONER

Koble til enheten og trykk på ⏻ strømknappen for å slå den på.

Grill

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



MERK: Hvis du bruker sonden, se side 149-151 for instruksjoner.

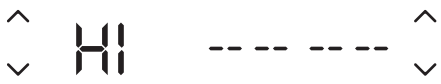
2 Trykk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 30 minutter, eller, hvis du bruker sonden, se instruksjonene på side 149-151.



4 Trykk på START/STOP for å starte forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 10 minutter før enheten er varm.



5 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket vil tilberedningen starte, og tidsuret begynner å telle ned.

MERK: Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen MANUAL inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

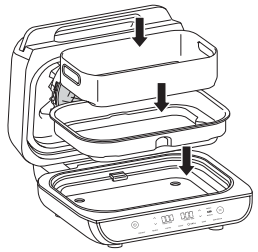
7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.



MERK: Hvis du tilbereder flere ting samtidig, se side 148 for instruksjoner.

Air Fry (Luftfrityr)

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



2 Trykk på AIR FRY-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 1 time, eller, hvis du bruker sonden, se instruksjonene på side 149-151.



4 Trykk på START/STOP for å starte 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 PREHEAT-knappen. «ADD FOOD» (legg inn mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned.

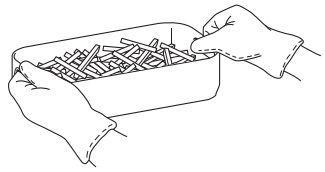
5 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned.

MERK: Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen MANUAL inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

7 For best mulig resultat anbefaler vi å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en klype med silikontupper for å riste kurven. Når du er ferdig, bytt ut kurven og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.



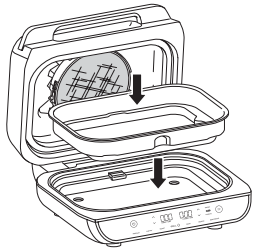
8 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.



BRUKE GRILLEN – FORTS.

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-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.

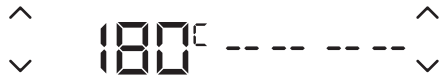


MERK: Konvertere konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre maten ikke blir overstekt.

3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 1 time og 5-minutters intervaller fra 1 til 4 timer, eller, hvis du bruker sonden, se instruksjonene på side 149-151.



4 Trykk på START/STOP for å starte forvarmingen. PRE lyse til høyre på displayet, og fremgangslinjen vil begynne 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 PREHEAT-knappen. «ADD FOOD» (legg inn mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned.

5 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, starter stekingen og tidsuret begynner å telle ned.

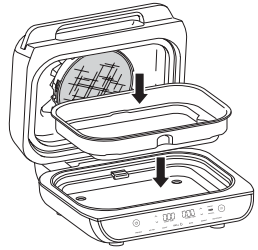
MERK: Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen MANUAL inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

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-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.

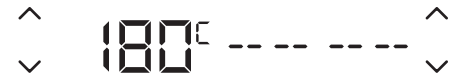


MERK: Konvertere konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre maten ikke blir overstekt.

3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 1 time og 5-minutters intervaller fra 1 til 2 timer, eller, hvis du bruker sonden, se instruksjonene på side 149-151.



4 Trykk på START/STOP for å starte forvarmingen. PRE lyse til høyre på displayet, og fremgangslinjen vil begynne å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.

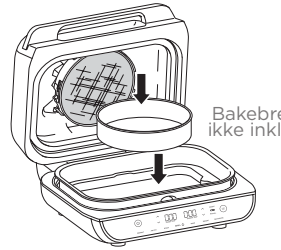


MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på PREHEAT-knappen. «ADD FOOD» (legg inn mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter bakingen og tidsuret begynner å telle ned.

5 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.



6 Åpne lokket og tilsett ingrediensene til gryten, eller sett bakebrettet direkte i gryten, og lukk lokket for å starte matlagingen. Når lokket er lukket vil tilberedningen starte, og tidsuret begynner å telle ned.



MERK: Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen MANUAL inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

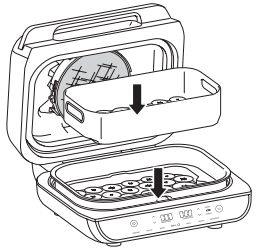
7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.



BRUKE GRILLEN – FORTS.

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 frityrkurven i gryten over ingrediensene og tilsett et lag med ingredienser i frityrkurven. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



2 Trykk på DEHYDRATE-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere tørketiden, med 15 minutters intervaller, i opptil 12 timer.



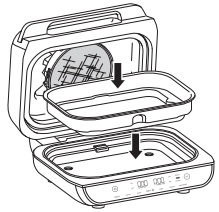
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen. (Denne enheten forvarmer ikke i Dehydrate-modus.)

5 Når tørketiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.



Reheat (Oppvarming)

1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Plasser frityrkurven i gryten, legg til ingredienser og lukk lokket.



2 Trykk på REHEAT-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 1 time, eller følg instruksjonene på de foregående sidene for å sette en temperatur med forhåndsinnstilling eller manuelt.



4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen. (Enheten forvarmer ikke i Reheat-modus.) Tilberedningen vil starte og tidsuret vil begynne å telle ned.

MERK: Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen MANUAL inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

5 For best mulig resultat anbefaler vi å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en klype med silikontupper for å riste kurven. Når du er ferdig, bytt ut kurven og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.

6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.



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.**
  Sonden er ikke koblet til kontakten på høyre side av kontrollpanelet. Plugg inn sonden før du fortsetter. Trykk sonden 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 **ninjakitchen.eu**
- **Hvorfor blir maten min sterkt for mye eller for lite selv om jeg brukte sonden?**
  Det er viktig å sette sonden 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 delen «Slik bruker du den digitale matlagingssonden».
- **Hvorfor begynner ikke fremgangslinjen 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-knappen etter å ha trykket på START/STOP-knappen.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarmingen?**
  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 er tilgjengelige i hurtigstartveiledningen og i inspirasjonsveiledningen. 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 sondens håndtak smelte hvis den berører den varme grillplaten?**
  Nei, håndtaket er laget av et spesielt silikon som takler de høye temperaturene til Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer.
- **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 utfall. Ta ut maten umiddelbart når tilberedningstiden er over for å unngå oversteking.
- **Hvorfor har enhetens Beef Preset (forhåndsinnstilling for biff) en skala fra 1–9?**
  Oppfatningen av hvor godt noe tilberedes er forskjellig. En skala fra 1–9 gir et bredt spekterav alternativer, slik at du kan tilpasse etter eget ønske.

RENGJØRING AV GRILLEN

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

- Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere.
- Gryten, grillplaten, frityrkurven, sølebeskyttelsen, rengjøringsbørsten og alt annet utstyr som følger med kan vaskes i oppvaskmaskin, bortsett fra sonden.
  IKKE plasser sonden i oppvaskmaskinen.
- For å oppnå best mulig rengjøring med oppvaskmaskinen, anbefaler vi å skylle grillplaten, frityrkurven, sprutbeskyttelsen og alt annet tilbehør med varmt vann før du setter dem 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 flytende rengjøringsmiddel på eller i nærheten av sondekontakten. Vi anbefaler at du bruker trykkluft eller en bomullspinne for å unngå skade på stikkontakten.

- Hvis matrester eller fett sitter fast på grillplaten, 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 fettet. 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.

Sondens oppbevaringrom skal kun **vaskes for hånd**.

MERK: Den digitale matlagingssonden og holderen skal kun håndvaskes. **IKKE** senk noen deler av sonden i vann eller noen andre væsker. Vi anbefaler å kun vaske med en fuktig klut.

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

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge 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 har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil 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. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre , som ytes av SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 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 online-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

- Garantien 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 nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

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 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 dampmoppen 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 batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

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 a Fritadeira a Ar e Grelhador Saudável Ninja® Foodi® Max

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

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: 2460 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.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 164

Peças 166

Conhecer o seu grelhador 167
Botões de funções 167
Botões de operações 167

Antes da primeira utilização 167

Utilizar o seu grelhador 168
Proteção contra salpicos 168
Tecnologia GrillControl 168
Grelhar por lotes 168
Utilização da sonda digital para cozedura 169
Utilização da sonda em diferentes cenários de cozedura 170
Como inserir corretamente a sonda 171
Funções de cozedura 172
Grelhador 172
Fritar a Ar 173
Assar 174
Pastelaria 175
Desidratar 176
Reaquecer 177

Resolução de problemas 178

Limpar o seu grelhador 179

Registo do produto 180

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar e Grelhador Saudável Ninja® Foodi®.

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

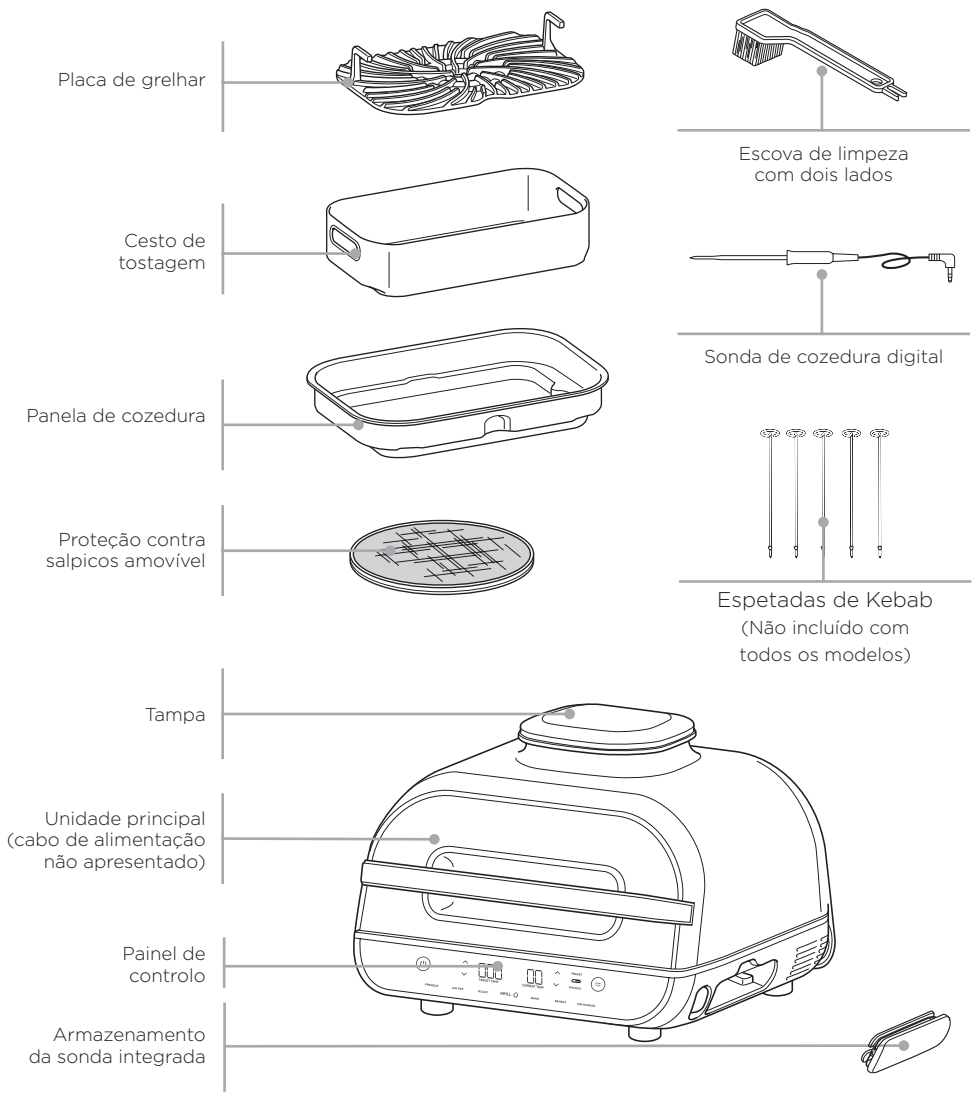
⚠ AVISO

1. Para eliminar 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 conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou 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. 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.
5. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
6. Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
7. Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15,25 cm (6 polegadas) por cima e em todos os lados para circulação de ar.
8. **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.
9. Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido.
10. **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.
11. **NUNCA** use a tomada por baixo da superfície da bancada.
12. **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
13. **NÃO** coloque o aparelho e deixe o cabo pendurado nas bordas de mesas ou balcões nem a tocar em superfícies quentes, incluindo sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
14. 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.
15. Antes de colocar qualquer acessório no fogão, certifique-se de que está limpo e seco.
16. **NÃO** utilize o aparelho sem que a panela de cozedura e a proteção contra salpicos amovíveis estejam colocadas.
17. Assegure-se **SEMPRE** de que a tampa está completamente fechada antes de utilizar o aparelho.
18. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
19. **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
20. **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use SEMPRE pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
21. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. A placa de grelhar e o cesto 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.
22. **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
23. **NÃO** coloque as mãos perto do cabo do termómetro de cozedura digital quando estiver a ser utilizado para evitar queimaduras.
24. O termómetro de cozedura digital **NÃO** substitui um termómetro de alimentos externo.
25. Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro para verificar se os alimentos são cozinhados à temperatura recomendada.
26. Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue-o imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer acessórios de cozinha.
27. Consulte a secção Limpar o seu grelhador para efetuar a manutenção regular do aparelho.
28. Para desligar, coloque todos os controlos 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 para armazenamento.
30. **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
31. A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças.

	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.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu** ou contacte a linha de Apoio ao Cliente através do telefone 0800 862 0453.

CONHECER O SEU GRELHADOR



O visor do painel de controlo apresenta a hora no formato HH:MM.
O visor à direita indica 20 minutos.

BOTÕES DE FUNÇÕES

GRILL (grelhar) Faça grelhados no interior com o mesmo sabor a grelhado e com marcas de grelhado e de carvão uniformes.

AIR FRY (FRITAR COM AR) Torna os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

BAKE (pastelaria) Bolos, guloseimas, sobremesas e muito mais.

ROAST (assar) Carnes, legumes assados e muito mais.

DEHYDRATE (desidratar) Desidrate carnes, frutas e vegetais para criar lanches saudáveis.

REHEAT (reaquecer) Use as sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

BOTÃO DE alimentação Quando o aparelho estiver ligado à tomada, prima o botão de alimentação para o ligar. Quando premido durante a cozedura, interrompe a função de cozedura atual e desliga o aparelho.

Setas à esquerda Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura em qualquer função ou para definir o resultado interno quando utilizar os botões PRESET (predefinição) e MANUAL (manual).

Botão MANUAL (manual) Muda o ecrã de visualização para que possa definir manualmente o resultado interno da sonda. O botão Manual não funciona com a função Desidratar.

Botão PRESET (predefinição) Muda o ecrã do visor para que possa configurar a sonda, o tipo de alimento e o resultado interno com base nas temperaturas predefinidas. O botão Preset (predefinição) não funciona com a função Desidratar.

Setas à direita Utilize as setas para cima e para baixo à direita do visor para definir o tipo de alimento quando utilizar a função PRESET (predefinição) ou para ajustar o tempo de cozedura quando não estiver a cozinhar com a sonda Foodi.

> **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.

Botão START/STOP (iniciar/parar) Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão START/STOP 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 Standby (espera) e o painel de controlo escurece.

Pré-aquecimento Se o aparelho estiver em pré-aquecimento, isso será indicado por uma barra de progresso no ecrã do visor e o botão PREHEAT (pré-aquecimento) acenderá. Para desligar o pré-aquecimento, prima o botão PREHEAT (pré-aquecimento). Será então apresentada a mensagem "ADD FOOD" (adicionar alimento) no aparelho.

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 este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave a placa de grelhar, a proteção contra salpicos, o cesto de tostagem, a sonda, a escova de limpeza e panela de cozedura em água morna com detergente e, em seguida, enxague-os e seque-os bem. Todos os acessórios, exceto a sonda, podem ser lavados na máquina de lavar loiça. **NUNCA** lave a unidade principal ou a sonda na máquina de lavar loiça.

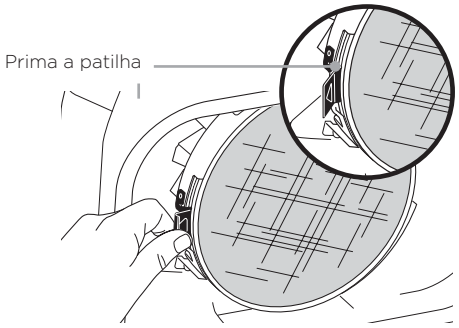
UTILIZAR O SEU GRELHADOR

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.

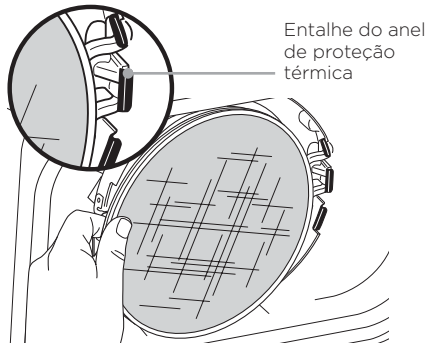
Remover a proteção contra salpicos

Remova a proteção contra salpicos para limpeza após cada utilização. Quando a proteção contra salpicos tiver arrefecido completamente, retire-a empurrando o botão superior direito na direção da parte de trás da tampa. Isto irá libertar a proteção contra salpicos, permitindo-lhe que seja puxada para fora da ranhura ao longo da parte de trás da tampa.



Instalar a proteção contra salpicos

Para instalar, deslize a proteção por baixo da patilha fixa para o lado esquerdo. Insira o filtro de fumo de modo a que as ranhuras no filtro de fumo correspondam às do anel de proteção de calor fixo. Em seguida, empurre suavemente a proteção contra salpicos para cima até encaixar no clipe na parte da frente da tampa.



TECNOLOGIA GRILLCONTROL

Quando utilizar a função Grill (grelhar), é necessário selecionar a definição de temperatura da placa de grelhar. Seguem-se os níveis de temperatura recomendados para ingredientes comuns.

BAIXA (200 °C)	**MÉDIA** (230 °C)	**ALTA** (250 °C)	**MÁXIMA** (260 °C)
• Bacon • Salsichas • Quando usar molho de barbecue espesso	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/ salgadas	• Bifes • Frango • Hambúr-gueres • Cachorros quentes • Kebabs de carne	• Vegetais • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/ congelado • Kebabs de vegetais

NOTA: Para produzir menos fumo, recomendamos a utilização de óleo de vegetais, de coco, de abacate ou de grainha de uva 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 alimento) poderá aparecer imediatamente no ecrã. Recomendamos que deixe a placa de grelhar 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 da panela 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 pretender saltar o processo de pré-aquecimento, prima o botão PREHEAT (pré-aquecimento).

UTILIZAÇÃO DA SONDA DIGITAL PARA COZEDURA

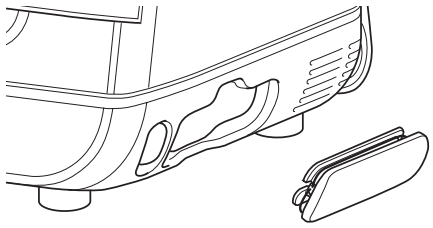
IMPORTANTE: NÃO coloque as mãos perto do cabo da sonda digital para cozedura quando estiver a ser utilizada para evitar queimaduras.

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que o conector da sonda está livre de resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.

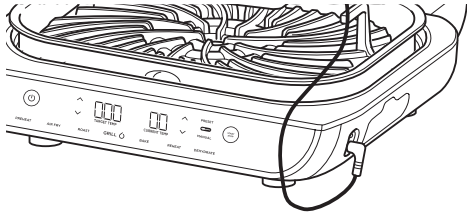
1 Puxe o compartimento de armazenamento da sonda no lado direito do aparelho para fora. Em seguida, desenrole o fio do compartimento para retirar a sonda.

2 Ligue a sonda na tomada de entrada no lado direito do aparelho. Empurre firmemente a ficha até estar completamente inserida na tomada. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na parte lateral do aparelho.



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.

3 Assim que a sonda estiver ligada à tomada, irá ativar e iluminar os botões da sonda PRESET (predefinição) e MANUAL (manual). Selecione a função de cozedura e a temperatura de cozedura pretendidas.



4 Prima 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 resultado interno dos alimentos (de Mal Passado a Bem Passado).

NOTA: Quer cozinhar carnes diferentes ou para preferências diferentes? Consulte a página 170 para obter mais informações sobre a programação.

Se selecionar o botão MANUAL (manual), utilize as temperaturas de cozedura internas recomendadas abaixo.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR NÍVEL PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65°C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

5 Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho e feche a tampa. Prima START/STOP (iniciar/ parar) para iniciar o pré-aquecimento.

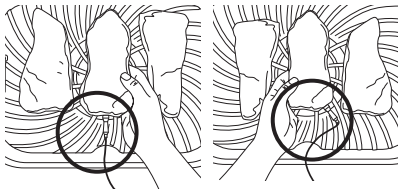
NOTA: Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas recomendadas de segurança alimentar.

NOTA: Os níveis de cozedura predefinidos para BEEF/LAMB (vaca/borrego) são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará cozedura de transição a 5-10 °C.

UTILIZAR O SEU GRELHADOR – CONT.

6 Enquanto o aparelho estiver a pré-aquecer, introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de carne ou peixe.

Consulte o gráfico na página adjacente para obter instruções adicionais sobre a colocação da sonda.



Colocação correta da sonda.
A pega da sonda está totalmente dentro do aparelho.

7 Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "ADD FOOD" (adicionar alimento) aparecer no ecrã, abra a tampa, coloque o alimento com a sonda introduzida na unidade e feche a tampa sobre o cabo da sonda.

8 A barra de progresso na parte superior do visor irá acompanhar as fases de cozedura. Indicadores intermitentes de progressão para essa fase.

RARE < MED RARE < MED MED WELL WELL

NOTA: Quando utilizar as funções Roast (assar) e Grill (grelhar), o aparelho emite um sinal sonoro e exibe FLIP (virar). A viragem é opcional, mas recomendada

9 O aparelho para automaticamente quando a sua seleção estiver quase a ser alcançada, pois tem em conta a cozedura em transição, e a indicação GET FOOD (retirar os alimentos) aparecerá no ecrã.

GET FOOD

NOTA: Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de carne, prima continuamente MANUAL e introduza o termómetro em cada pedaço de carne.

10 Transfira o pedaço de carne ou peixe para um tabuleiro enquanto REST (repousar) aparece no ecrã. O pedaço de carne ou peixe continuará a cozinhar, o que demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar poderá ficar "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de carne ou peixe.

UTILIZAÇÃO DA SONDA EM DIFERENTES CENÁRIOS DE COZEDURA:

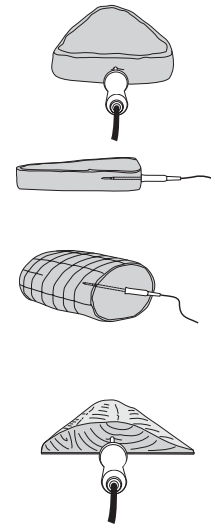
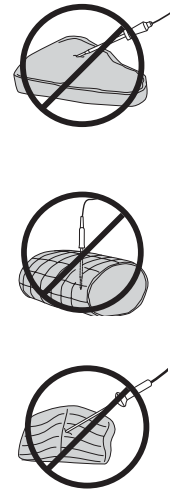
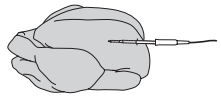
Cozinhar 2 ou mais pedaços de carne ou peixe do mesmo tamanho com diferentes níveis de resultados:
Insira a sonda no pedaço de carne ou peixe com o nível de resultado mais elevado pretendido. Use a funcionalidade Preset (predefinição) para escolher o nível de resultado e, em seguida, monitorize a barra de progresso — quando o nível inferior de resultado pretendido for alcançado nesse pedaço de carne ou peixe, retire o pedaço que não tem a sonda do aparelho. Continue a cozinhar o resto da carne ou do peixe até atingir o nível pretendido.

Cozinhar dois ou mais pedaços de carne ou peixe de diferentes tamanhos:
Insira a sonda no pedaço de carne ou peixe mais pequeno e utilize a funcionalidade Preset (Predefinição) para escolher o nível de resultado. Quando essa carne ou esse peixe terminar de cozinhar, retire-o do aparelho. Depois, transfira a sonda para o pedaço maior de carne ou peixe e utilize a funcionalidade Preset (predefinição) para escolher o nível de resultado.

Cozinhar dois ou mais tipos de carne ou peixe:
Insira a sonda na carne ou no peixe com o nível de resultado mais baixo pretendido. Utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida. Quando essa carne ou esse peixe terminar de cozinhar, retire-o do aparelho. Depois, transfira a sonda para a outra carne ou o outro peixe e utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.

NOTA: A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

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 a ponta do termómetro é introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do fundo ou do topo. • Certifique-se de que o termómetro está próximo do osso (mas sem tocar) e afastado de qualquer gordura ou cartilagem. **NOTA:** A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja a parte mais espessa para que os resultados desejados sejam alcançados.		
Frango inteiro	• Insira o termómetro horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. • Certifique-se de que o topo chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.		

NOTA: NÃO utilize a sonda com alimentos congelados ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

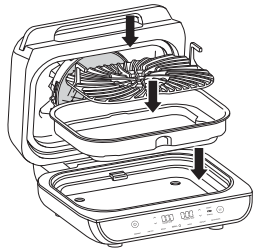
UTILIZAR O SEU GRELHADOR – CONT.

FUNÇÕES DE COZEDURA

Ligue o aparelho na tomada e, em seguida, pressione o botão de alimentação ⏻ para o ligar.

Grelhador

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência traseira da unidade principal. Depois, coloque a placa de grelhar na panela com as pegas viradas para cima. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



NOTA: Se estiver a utilizar a sonda, consulte as páginas 169-171 para ler as instruções.

2 Prima o botão GRILL (grelhar). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.



3 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 30 minutos, ou, se utilizar a sonda, consulte as instruções nas páginas 9-11.



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 pré-aquecer.



5 Quando o reaquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimentos) no visor.



6 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Se pretender utilizar a sonda para verificar a temperatura interna dos alimentos, prima MANUAL (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

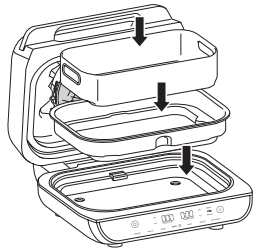
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (fim).



NOTA: Para cozinhar por lotes, consulte as instruções na página 168.

Fritar a Ar

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque o cesto de tostagem na panela. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão AIR FRY (fritar com ar). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.



3 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 1 hora, ou, se utilizar a sonda, consulte as instruções nas páginas 9-11.



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 pré-aquecer.



NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão PREHEAT (pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento). Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

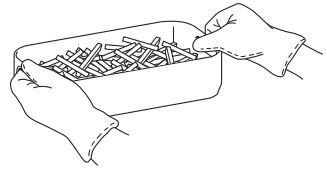
5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento) no visor.



6 Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Se quiser utilizar a sonda para verificar a temperatura interna dos seus alimentos, prima MANUAL (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

7 Para obter os melhores resultados, recomendamos que agite os ingredientes com frequência. Quando abrir a tampa, o aparelho irá parar. Para agitar o cesto, utilize pinças com pontas de silicone ou luvas de forno. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.



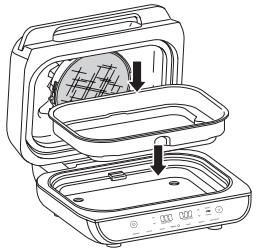
8 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (fim).



UTILIZAR O SEU GRELHADOR – CONT.

Assar

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão ROAST (assar). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.

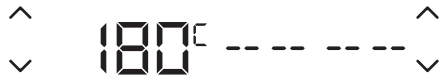


NOTA: Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10°C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

3 Use as 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, ou, se utilizar a sonda, consulte as instruções nas páginas 9-11.



4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para iniciar o pré-aquecimento. A indicação PRE acende-se no lado direito do visor e a barra de progresso começa a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a pré-aquecer.



NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão PREHEAT (pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento). Abra a tampa e coloque os ingredientes na panela de cozedura. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento) no visor.



6 Abra a tampa e coloque os ingredientes na panela. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

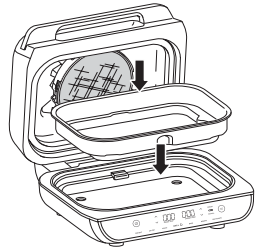
NOTA: Se pretender utilizar a sonda para verificar a temperatura interna dos alimentos, prima MANUAL (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (fim).



Pastelaria

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão BAKE (pastelaria). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.

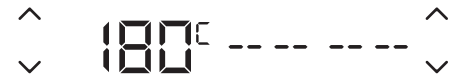


NOTA: Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10°C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

3 Use as 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, ou, se utilizar a sonda, consulte as instruções nas páginas 9-11.



4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento. A indicação PRE acende-se no lado direito do visor e a barra de progresso começa a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a pré-aquecer.

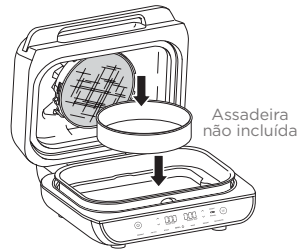


NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão PREHEAT (pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento). Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento) no visor.



6 Abra a tampa e adicione os ingredientes à panela ou coloque a assadeira diretamente na panela 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 a sonda apenas para verificar o resultado interno do alimento, prima MANUAL (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna do alimento aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

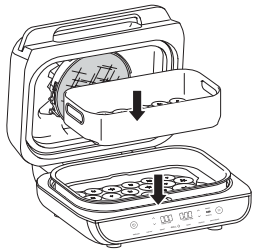
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (fim).



UTILIZAR O SEU GRELHADOR – CONT.

Desidratar

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque uma única camada de ingredientes na panela. Depois, coloque o cesto de tostagem no recipiente por cima dos ingredientes e adicione outra camada de ingredientes ao cesto. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão DEHYDRATE (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.



3 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de desidratação, em incrementos de 15 minutos, até 12 horas.



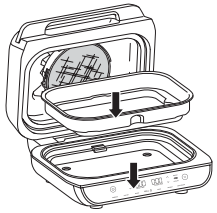
4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar. (O aparelho não faz pré-aquecimento no modo Desidratar.)

5 Quando o tempo de desidratação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “END” (fim) no visor.



Reaquecer

1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque o cesto de tostagem na panela, adicione os ingredientes e feche a tampa.



2 Prima o botão REHEAT (reaquecer). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura.



3 Utilize as setas para cima e para baixo para definir o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto até 1 hora, ou siga as instruções nas páginas anteriores para definir uma temperatura utilizando o modo predefinição ou manual.



4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar. (O aparelho não faz pré-aquecimento no modo de Reaquecimento.) A cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Se quiser utilizar a sonda para verificar a temperatura interna dos seus alimentos, prima MANUAL (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

5 Para obter os melhores resultados, recomendamos que agite os ingredientes com frequência. Quando abrir a tampa, o aparelho irá parar. Para agitar o cesto, utilize pinças com pontas de silicone ou luvas de forno. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.

6 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação “END” (fim).



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **“ADD FOOD” (adicionar alimento) aparece no visor do painel de controlo.**
  O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **“Shut Lid” (fechar tampa) aparece no visor do painel de controlo.**
  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.**
  A sonda não está ligada à tomada no lado direito do painel de controlo. Ligue a sonda antes de continuar. Pressione a sonda até ouvir um clique.
- **“PRBE ERR” (erro na sonda) aparece no visor do painel de controlo.**
  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.
- **“E” (erro) aparece no visor do painel de controlo.**
  O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente através do 0800 862 0453. Para que possamos ajudá-lo melhor, registe o seu produto online em **ninjakitchen.eu** e tenha o produto à mão quando telefonar.
- **Por que motivo os meus alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados, apesar de ter utilizado a sonda?**
  É importante inserir a sonda 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 obter mais informações, consulte a secção Utilizar a sonda digital de cozedura.
- **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.
- **Por que motivo o meu aparelho faz fumo?**
  Ao utilizar a função Grelhador, selecione sempre a definição de temperatura recomendada. Pode encontrar as definições recomendadas no Guia de Início Rápido e 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.
- **A pega da sonda derrete se tocar na placa de grelhar quente?**
  Não, a pega é feita de um silicone para altas temperaturas, capaz de resistir às altas temperaturas da Fritadeira a Ar e Grelhador Saudável Ninja® Foodi® Max.
- **Os alimentos queimaram.**
  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 atingido. 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 de quão bem um alimento está cozinhado difere de pessoa para pessoa. A escala de 1 a 9 oferece uma vasta gama de opções para cada nível de cozedura para que possa personalizar ao seu gosto.

LIMPAR O SEU GRELHADOR

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- A panela de cozedura, a placa de grelhar, o cesto de tostagem, a proteção contra salpicos, a escova de limpeza e quaisquer outros acessórios incluídos podem ser lavados na máquina de lavar loiça, exceto a sonda. **NÃO coloque a sonda na máquina de lavar loiça.**
- Para obter os melhores resultados de limpeza da máquina de lavar loiça, recomendamos que enxague a placa de grelhar, o cesto de tostagem, a proteção contra salpicos e quaisquer outros acessórios com água morna antes de os colocar na máquina de lavar loiça.
- 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 cozidos ou queijo. Depois de lavadas à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano.

NOTA: NÃO utilize a solução de limpeza líquida na tomada da sonda ou perto desta. Recomendamos a utilização de ar comprimido ou de um cotonete para evitar danificar a tomada.

- Se resíduos de alimentos ou gordura estiverem agarrados à placa de grelhar, à proteção contra salpicos ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe-a em água morna com detergente antes de a limpar.
- Limpe a proteção contra salpicos após cada utilização. Mergulhar a proteção contra salpicos durante a noite ajudará a suavizar a gordura cozida. Depois de mergulhar, utilize a escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.
- Limpe a proteção contra salpicos em profundidade, colocando-a numa panela com água e fervendo-a durante 10 minutos. Depois, enxague com água à temperatura ambiente e deixe secar completamente.

O suporte do compartimento de armazenamento da sonda **só pode ser lavado à mão**.

NOTA: A sonda digital de cozedura e a pega só podem ser lavadas à mão. **NÃO** mergulhe qualquer parte da sonda em água ou em qualquer outro líquido. Recomendamos que limpe apenas com um pano húmido.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido.

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os "Produtos") que lhe concedemos 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 não são afetados.De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) ("nós", "nosso" ou "nos"). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. 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 precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A nossa linha de Apoio ao Cliente (0800 000 9063) funciona das 9:00 h às 18:00 h, de segunda a sexta-feira. A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. 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, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- 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 necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará 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 dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os 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 de dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). 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, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não 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 realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes,

exceto se puder demonstrar que

as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual

está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Neste caso, contacte a nossa linha gratuita de apoio ao cliente e solicite informações sobre o nosso programa de garantia, pelo 0800 000 9063.

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 gama completa de peças sobressalentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas 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.

KIITOS,

Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer -grillin ja -kuumailmakeittimen ostosta

REKISTERÖI LAITTEESI

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V~, 50-60Hz

Watit: 2460W

LUE OPAS HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia **184**

Osat **186**

Tutustu grilliisi **187**
Toimintopainikkeet 187
Käyttöpainikkeet 187

Ennen ensimmäistä käyttöä **187**

Grillin käyttö **188**
Roiskesuoja 188
GrillControl-teknologia 188
Grillaaminen erissä 188
Digitaalisen kypsennysmittarin käyttö 189
Mittarin käyttö eri kypsennysvalintoja varten 190
Mittarin oikea asettaminen 191
Kypsennystoiminnot 192
Grill (Grillaus) 192
Air Fry (Kuumailmakypsennys) 193
Roast (Paahto) 194
Bake (Paisto) 195
Dehydrate (Kuivaus) 196
Reheat (Uudelleenlämmitys) 197

Vianmääritys **198**

Puhdistus **199**

Tuotteen rekisteröinti **200**

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen -grilli ja -kuumailmakeitin käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava määrättyjä perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavia:

⚠ VAROITUS

1 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaali välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen.

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. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

4 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

5 Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

6 **Varmista AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

7 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm (6 tuumaa) tilaa ilmanvaihtoa varten.

8 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä siitä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.

9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen.

10 **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.

11 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.

12 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

13 **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja, mukaan lukien asettaminen kaasu- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai lämpimään uuniin.

14 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.

15 Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.

16 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos irrotettava kattila ja roiskesuoja eivät ole paikallaan.

17 **Varmista AINA,** että kansi on täysin suljettu ennen käyttöä.

18 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

19 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaisi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

20 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä AINA suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

21 **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Grillilevy ja kori kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.

22 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

23 **ÄLÄ** laita käsiä digitaalisen kypsennyslämpömittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kalttaushaavat.

24 Digitaalinen kypsennyslämpömittari EI korvaa ruoan ulkoista lämpömittaria.

25 Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** lämpömittarilla, että ruoka kypsentyy 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.

27 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

28 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa poissa käytöstä sekä ennen puhdistusta.

29 Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.

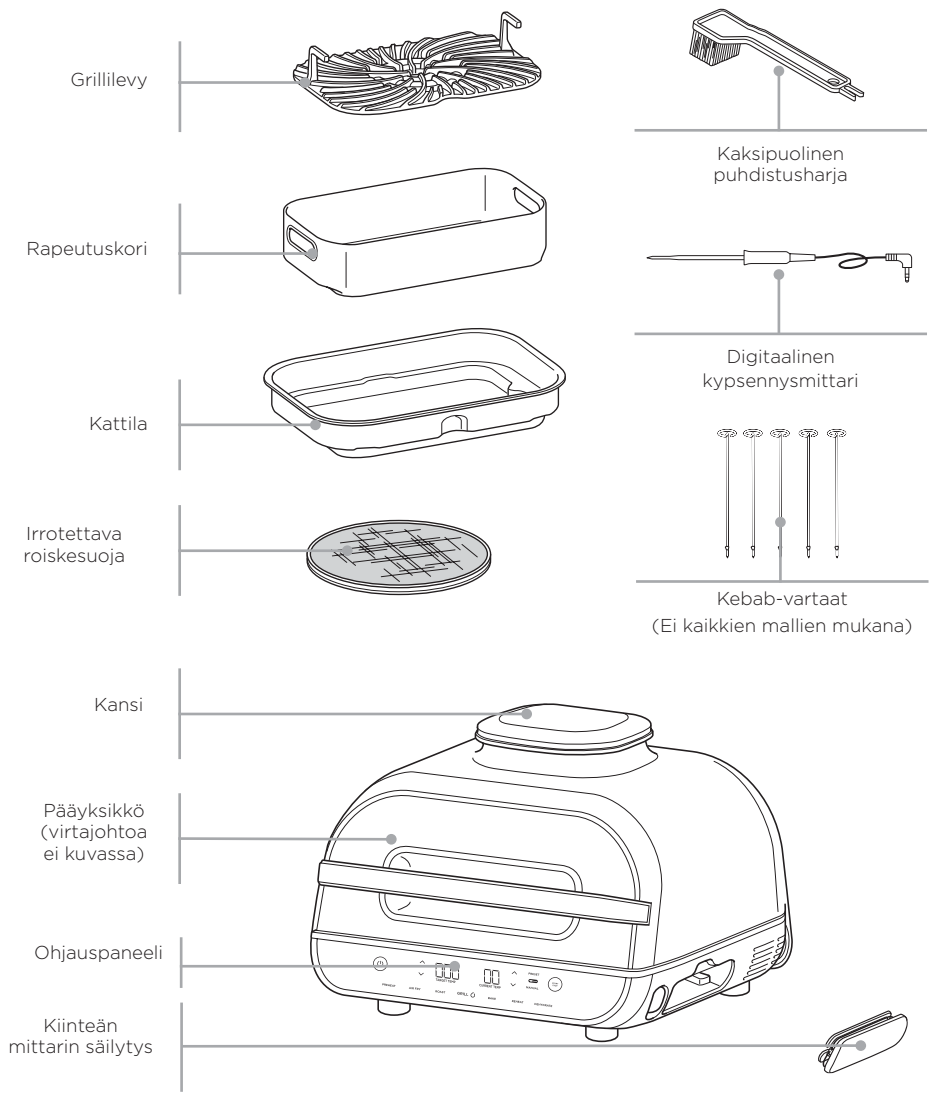
30 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

31 Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa.

	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.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT



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

TUTUSTU GRILLIISI



Ohjauspaneeli näyttää ajan TT:MM-muodossa.
Oikealla olevassa näytössä lukee 20 minuuttia.

TOIMINTOPAINIKKEET

GRILL (GRILLI) Grillaa sisätiloissa ja saa tasainen ruskistus, grillausjäljet ja grillauksen maku.

AIR FRY (KUUMAILMAKYSENNY) Rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

BAKE (PAISTO) Kakut, herkut, jälkituoat ja muut.

ROAST (PAAHTO) Lihoja, paahdettuja vihanneksia, ja muuta.

DEHYDRATE (KUIVAUS) Kuivaa lihaa, hedelmiä ja kasviksia terveellisiksi välipaloiksi.

REHEAT (UUDELLEENLÄMMITY) Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne hellävaroen herkullisen rapeiksi.

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.

Vasemmat nuolet Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ▲ ja alanuolia ▼ kypsennyslämpötilan säätämiseen missä tahansa toiminnossa tai halutun sisälämpötilan asettamiseen PRESET (esiasetus)- ja MANUAL (manuaalinen) -painikkeita käytettäessä.

MANUAL-painike Vaihtaa näyttöä, jolloin voit manuaalisesti asettaa mittarin halutun sisälämpötilan. Manual-painike ei toimi kuivaustoiminnon kanssa.

PRESET-painike Vaihtaa näytön, jolloin voit asettaa mittarin, ruokatyypin ja halutun sisälämpötilan esiasetettujen lämpötilojen perusteella. Preset-painike ei toimi kuivaustoiminnon kanssa.

Oikeat nuolet Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ▲ ja alanuolia ▼ ruokatyypin asettamiseen PRESET-asetusta käytettäessä ja kypsennysajan säätämiseen, kun kypsennyksessä ei käytetä Foodi-mittaria.

> **HUOMAUTUS:** Käytä lämpötilan tai ajan säätämiseen ylä- ja alanuolia kypsennyksen aikana. Laite ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

START/STOP-painike Kun olet valinnut ajan ja lämpötilan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

Valmiustila Jos ohjauspaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin ja laite ei kypsennä, laite menee valmiustilaan ja ohjauspaneeli himmenee.

Esilämmitys Jos laite esilämmittää, tämä näkyy näytön tilanneilmaisimesta ja PREHEAT (esilämmitys) -painike syttyy. Esilämmitys kytketään pois päältä painamalla PREHEAT-painiketta. "ADD FOOD (lisää ruoka)" näkyy laitteessa.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1 Poista kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit laitteesta.

2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.

3 Pese grillilevy, roiskesuoja, rapeutuskori, mittari, puhdistusharja ja kattila lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti. Kaikki lisävarusteet paitsi mittari kestävät astianpesukonepuhdistuksen. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä astianpesukoneessa.

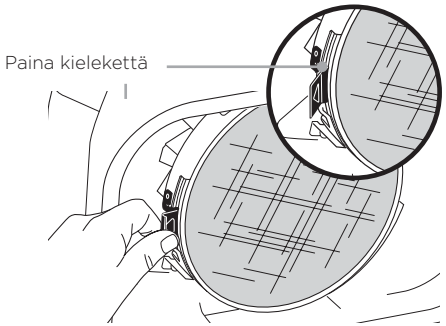
GRILLIN KÄYTTÖ

ROISKESUOJA

Kannen alapuolella sijaitseva roiskesuoja pitää lämmityselementin puhtaana. **Varmista AINA,** että roiskesuoja on asennettuna kypsennyksen aikana. Jos roiskesuojaa ei käytetä, öljyä kerääntyy lämmityselementtiin, mikä voi aiheuttaa savuamista.

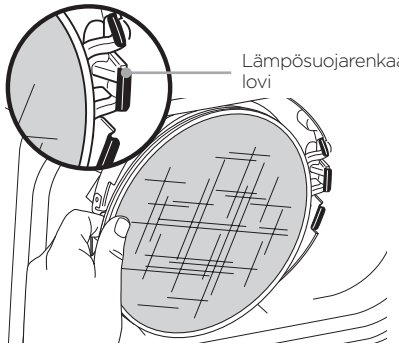
Roiskesuojan poistaminen

Poista roiskesuoja puhdistusta varten jokaisen käytön jälkeen. Kun roiskesuoja on jäähtynyt täysin, poista se työntämällä yläoikella olevaa nuppia kannen takaosaan päin. Tämä saa roiskesuojan irtoamaan, jolloin voit vetää sen pois paikaltaan kannen takaosan hahloa pitkin.



Roiskesuojan asentaminen

Asenna liu'uttamalla kiinteän kielekkeen alla olevaa suojaa vasemmalle. Asenna savusuodatin siten, että savusuodattimen urat ovat linjassa kiinteän lämpösuojarenkaan kanssa. Työnnä sitten varoen roiskesuojaa ylöspäin, kunnes se napsahtaa kannen etukiinnikkeeseen.



GRILLCONTROL-TEKNOLOGIA

Grillaustoimintoa käyttäessäsi sinun on valittava grillilevyn lämpötila-asetus. Alla on yleisten aineksien suosituslämpötiloja.

ALHAINEN (200 °C)	**KESKITASO** (230 °C)	**KORKEA** (250 °C)	**MAKSIMI** (260 °C)
• pekoni • makkarat • paksun grillikastikkeen kanssa	• pakasteliha • marinoidut/ kastikelihat	• pihvit • kana • hampurilaiset • hot dogit • lihakebabit	• vihannekset • hedelmät • pizzat • tuoreet/ pakastetut kalat ja äyriäiset • kasviskebabit

HUOMAUTUS: Savun vähentämiseksi suosittelemme kasvi-, kookos-, avokado- tai viinirypäleensiemenöljyn 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**.

Grillaukseen 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 lämmetä 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.

DIGITAALISEN KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖ

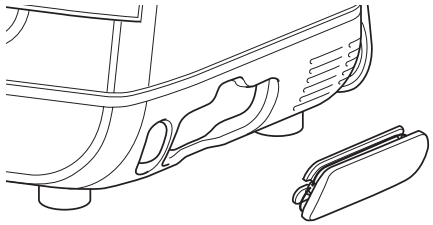
TÄRKEÄÄ: ÄLÄ laita käsiä digitaalisen kypsennysmittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kalttaushaavat.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen pistorasiaan kytkemistä, että mittarin liitännässä ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

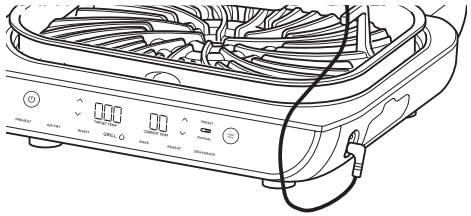
1 Vedä laitteen oikealla puolella olevaa mittarin säilytyslokeroa ulospäin. Pura johto lokerosta mittarin poistamiseksi.

2 Kytke mittari liitäntään. Työnnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enempää liitäntään. Aseta säilytyslokero takaisin laitteen sivulle.



HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, sillä laite kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

3 Kun pistoke on kytketty liitäntään, se kytkee päälle ja sytyttää PRESET- ja MANUAL-mittaripainikkeet. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja kypsennyslämpötila.



4 Paina PRESET-painiketta ja käytä näytön oikella puolella olevia nuolia valitaksesi halutun ruokatyypin ja vasemmalla olevia nuolia asettaaksesi ruoan halutun sisälämpötilan (välillä rare - well done).

HUOMAUTUS: Eri lihojen kypsentäminen eri valinnoissa? Katso ohjelmointiin liittyviä tietoja sivulta 190.

Jos valitaan MANUAL-painike, käytä alla olevia suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	**ASETA TASOKSI:**
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium Rare (50 °C)
	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)

5 Aseta vaadittu lisävaruste valittuun kypsennystoimintoon laitteeseen ja sulje kansi. Aloita esilämmitys painamalla START/ STOP-painiketta.

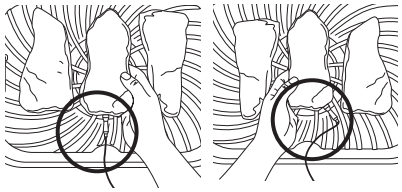
HUOMAUTUS: Katso elintarvike standardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

HUOMAUTUS: Esiasetetut NAUDAN-/ LAMPAANLIHAN kypsennystasot ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5–10 °C:ssa.

GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

6 Kun laite on esilämmityksessä, työnnä mittari vaakasuoraan proteiinin paksuimman kohdan keskelle.

Katso viereisen sivun kaaviosta mittarin asettamisohjeita.



Korjaa mittarin sijaintia.
Mittarin kahva on täysin laitteen sisällä.

7 Kun laite on esilämmitetty ja "ADD FOOD" näkyy näytöllä, avaa kansi, aseta ruoka laitteeseen mittari paikalleen asetettuna ja sulje kansi mittarin johdon päälle.

8 Näytön yläosassa oleva tilanneilmaisin seuraa kypsennyksen vaiheita. Vilkkuvien ilmaisimien eteneminen kyseiseen vaiheeseen.

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 Laite pysähtyy automaattisesti, kun valinta on melkein saavutettu, sillä se laskee mukaan jatkuvan kypsennyksen vaikutuksen. Näytössä näkyy GET FOOD (ota ruoka).



10 Siirrä proteiini lautaselle, kun näytössä näkyy REST (tauko). Proteiini jatkaa kypsentymistä vielä noin 3–5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ilman taukoa tulokset voivat näyttää "vähemmän kypsyneiltä". Jatkuvan kypsennyksen ajat vaihtelevat proteiinin koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

HUOMAUTUS: Muiden proteiinipalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla ja pitämällä alhaalla MANUAL-ominaisuutta ja syöttämällä lämpömittari jokaiseen lihanpalaan.

MITTARIN KÄYTTÖ ERI KYPSENNYSVALINNOISSA:

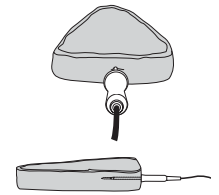
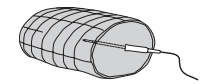
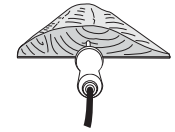
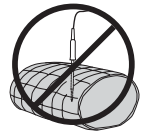
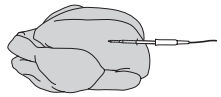
Kahden tai usemman samankokoisen proteiinin kypsentäminen eri tuloksiin:
Työnnä mittari siihen proteiiniin, jonka kypsennystulos on tärkein. Käytä Preset (esiasetus) -ominaisuutta valitaksesi kypsennystason ja valvo sitten tilanneilmaisinta. Kun kyseisen proteiinin haluttu kypsennystaso on saavutettu, poista proteiini ilman mittaria laitteesta. Jatka jäljellä olevan proteiinin kypsentämistä, kunnes haluttu kypsennystaso on saavutettu.

Kahden tai useamman erikokoisen proteiinin kypsentäminen:
Työnnä mittari pienemmän proteiinipalan sisään ja käytä Preset-ominaisuutta tulostason valintaan. Kun proteiini on kypsennetty, poista se laitteesta. Työnnä mittari suuremman proteiinipalan sisään ja käytä Preset-ominaisuutta tulostason valintaan.

Kahden tai useamman erityyppisen proteiinin kypsentäminen:
Työnnä mittari siihen proteiinipalaan, jonka haluttu sisälämpötilatulos on alhaisempi. Käytä Manual-ominaisuutta valitsemaan haluttu sisälämpötila. Kun proteiini on kypsennetty, poista se laitteesta. Siirrä mittari toiseen proteiiniin ja käytä Manual-ominaisuutta valitsemaan haluttu sisälämpötila.

HUOMAUTUS: Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

MITTARIN ASETTAMINEN RUOKAAN

RUOAN TYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
pihvit **porsaankyljykset** **lampaankyljykset** **kananrinta** **hampurilaiset** **sisäfilee** **kalafile**	• Aseta lämpömittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. • Varmista, että lämpömittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaa kohti. • Varmista, että lämpömittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. **HUOMAUTUS:** Fileen paksuin kohta ei ehkäpä ole keskiosassa. On tärkeää, että lämpömittarin pää on paksuimmassa kohtaa, jotta halutut tulokset saavutetaan.	  	  
Kokonainen kana	• Syötä lämpömittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. • Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.		

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä mittaria pakasteruokiin tai lihanpaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

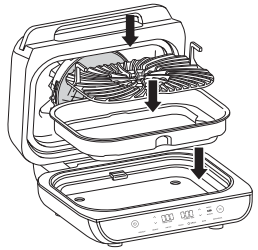
GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

KYPSENNYSTOIMINNOT

Kytke laite pistorasiaan ja paina virtapainiketta ⏻ kytkeäksesi sen päälle.

Grill (Grillaus)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön takaulokkeen kanssa. Aseta sitten grillilevy kattilaan kahvat ylöspäin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



HUOMAUTUS: Jos käytät mittaria, katso ohjeet sivuilta 189-191.

2 Paina GRILL-painiketta (grillaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 30 minuuttiin asti tai mittaria käytettäessä katso ohjeita sivuilta 189-191.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta. Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmitykseen menee noin 10 minuuttia.



5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD".



6 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistaaksesi ruoan sisälämpötilan, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

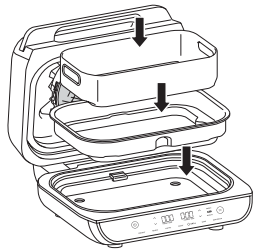
7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti END (loppu).



HUOMAUTUS: Jos kypsennät ruokaa erissä, katso ohjeet sivulta 188.

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta rapeutuskori kattilaan. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



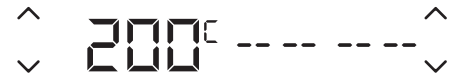
2 Paina AIR FRY -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti tai mittaria käytettäessä katso ohjeita sivuilta 169-171.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta. Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmitykseen menee noin 3 minuuttia.



HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla PREHEAT-painiketta. "ADD FOOD" ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

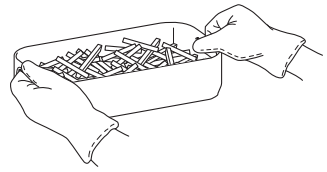
5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD".



6 Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaan ruoan sisälämpötilan, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

7 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä tai uunikintaita korin ravistamiseen. Kun olet valmis, laita kori takaisin ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



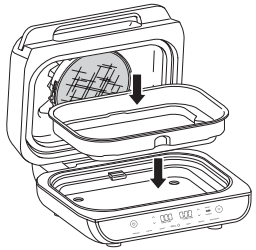
8 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti END (loppu).



GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

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. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisessa uunissa valmistettavat reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti ja 5 minuutin tarkkuudella 1–4 tuntiin asti tai mittaria käytettäessä katso ohjeita sivuilta 169-171.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta. PRE näkyy näytön oikealla puolella ja tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmitykseen menee noin 3 minuuttia.



HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla PREHEAT-painiketta. "ADD FOOD" 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 piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD".



6 Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

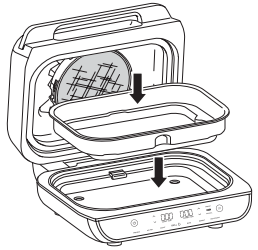
HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaaksesi ruoan sisälämpötilan, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus 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 (paisto) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisessa uunissa käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti ja 5 minuutin tarkkuudella 1–2 tuntiin asti tai mittaria käytettäessä katso ohjeita sivuilta 169-171.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta. PRE näkyy näytön oikealla puolella ja tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmitykseen menee noin 3 minuuttia.

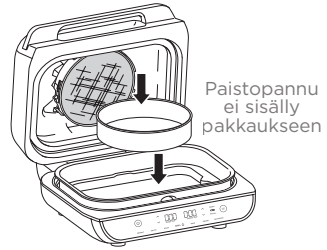


HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla PREHEAT-painiketta. "ADD FOOD" ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD".



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 mittaria vain ruoan sisälämpötilan tarkistamiseen, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

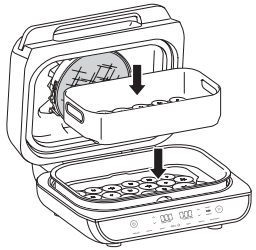
7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti END (loppu).



GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

Dehydrate (Kuivaus)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Aseta rapeutuskori kattilaan ainesten päälle ja lisää yksi kerros aineksia koriin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina DEHYDRATE (KUIVAUS) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kuivausajan säätöön 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tuntiin.



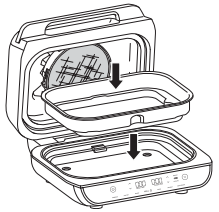
4 Aloita painamalla START/STOP-painiketta. (Yksikkö ei esilämmitä Dehydrate-tilassa).

5 Kun kuivausaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti END (loppu).



Reheat (Uudelleenlämmitys)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta rapeutuskori kattilaan, lisää ainekset ja sulje kansi.



2 Paina REHEAT (uudelleenlämmitys) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



3 Käytä ylä- ja alanuolia asettamaan kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella 1 tuntiin asti tai noudata edellisten sivujen ohjeita lämpötilan asettamisesta Preset- tai Manual-painikkeilla.



4 Aloita painamalla START/STOP-painiketta. (Laitetta ei esilämmitetä Uudelleenlämmitys-tilassa.) Kypsennys alkaa, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaan ruoan sisälämpötilan, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

5 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä tai uunikintaita korin ravistamiseen. Kun olet valmis, laita kori takaisin ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti END (loppu).



VIANMÄÄRITYS

- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy teksti ”ADD FOOD” (lisää ruoka).**
  Laite on suorittanut esilämmityksen ja nyt on aika lisätä ainekset.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy teksti ”Shut lid” (sulje kansi).**
  Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy ”Plug In” (kytke).**
  Mittaria ei ole kytketty ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan pistorasiaan. Kytke mittari ennen jatkamista. Paina mittaria, kunnes kuulet napsauksen.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy ”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 sivustolla **ninjakitchen.eu**
- **Miksi ruokani on yli- tai alikypsennettyä, vaikka käytinkin mittaria?**
  On tärkeää asettaa mittari pituussuunnassa aineksen paksuimpaan kohtaan mahdollisimman tarkan lukeman saamiseksi. Varmista, että ruoka voi seistä 3–5 minuutin ajan kypsyäkseen valmiiksi. Katso lisätietoja Digitaalisen kypsennysmittari käyttö -osiosta.
- **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.
- **Lisäänkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**
  On suositeltavaa antaa laitteen esilämmetä ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Miksi laite savuaa?**
  Grillaustoimintoa käytettäessä valitse aina suositeltu lämpötila-asetus. Suositellut asetukset on esitetty pikaoppaassa ja inspiraatio-oppaassa. Varmista, että roiskesuoja on asennettu paikoilleen.
- **Kuinka pysäytän laitteen, jotta voin tarkistaa ruoan?**
  Kun kansi avataan kypsennystoiminnon aikana, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.
- **Sulaako mittari, jos se koskettaa kuumaa grillilevyä?**
  Ei, sillä mittarin kahva on tehty korkean lämpötilan silikonista, joka kestää Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer -grillin ja -kuumailmakeittimen korkeat lämpötilat.
- **Ruokani on palanut.**
  Älä lisää ruokaa ennen kuin esilämmitys on valmis. Saat parhaan tuloksen, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu tulos on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Miksi laitteessa on asteikko 1–9 naudanlihan esiasetusta varten?**
  Mieltymykset lihan kypsyysasteesta vaihtelevat. Asteikko välillä 1–9 tarjoaa laajan valikoiman
  vaihtoehtoja kypsentämiseen, jolloin voit räätälöidä sen mieltymystesi mukaisesti.

GRILLIN PUHDISTAMINEN

Laite tulaa 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, grillilevy, rapeutuskori, roiskesuoja, puhdistusharja ja muut Ninja-grillin mukana tulevat lisävarusteet kestävät konepesun. Mittari ei kestä konepesua.**ÄLÄ laita mittaria astianpesukoneeseen.**
- Suosittelemme grillilevyn, rapeutuskorin, roskesuojan ja muiden lisävarusteiden huuhtelua lämpimällä vedellä ennen konepesua parhaan konepesutuloksen saavuttamiseksi.
- Jos peset ne käsin, käytä puhdistusharjaa osien puhdistamiseen. Käytä puhdistusharjan vastakkaista päätä kaapimena kiinni jämähtäneiden kastikkeiden tai juuston poistamisessa. Anna kaikkien osien ilmakuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä nestemäistä puhdistusainetta mittarin pistorasiaan tai sen lähellä. Suosittelemme paineilman tai vanupuikon käyttöä pistorasian vahingoittumisen estämiseksi.

- Jos ruokajäämiä tai rasvaa jää jumiin grillilevylle 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.
- Syväpuhdista roiskesuoja asettamalla se pannulliseen vettä ja keittämällä sitä 10 minuutin ajan. Huuhtele se sitten huoneenlämpöisellä vedellä ja anna kuivua täysin.

Mittarin säilytyslokero on vain **käsinpesuun** tarkoitettu.

HUOMAUTUS: Digitaalinen kypsennysmittari ja ja pidike on pestävä käsin. **ÄLÄ** upota mitään osaa mittarista veteen tai muuhun nesteeseen. Suosittelemme puhdistamaan sen vain kostealla liinalla.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi 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. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) (”me”, ”meidän” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai 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 se 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 ostospäivästä 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 suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

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 vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK
för att du köpte Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryer

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/registerguarantee/

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot):

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 2460W

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH BEHÅLL DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder 204

Delar 206

Lär känna din grill 207
Funktionsknappar 207
Driftsknappar 207

Före första användningen 207

Använda grillen 208
Stänkskydd 208
Grillens regleringsfunktioner 208
Satsgrillning 208
Hur du använder den digitala matlagningstermometern 209
Hur den digitala matlagningstermometern används i olika matlagningsscenarier 210
Hur du sätter i termometern på rätt sätt 211
Tillagningsfunktioner 212
Grill 212
Air Fry (Luftstek) 213
Roast (Ugnssteka) 214
Bake (Baka) 215
Dehydrate (Torka) 216
Reheat (Värm upp) 217

Felsökning 218

Rengöring 219

Produktregistrering 220

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Grill & Air Fryer.

Vid användning elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

⚠ VARNING

1 För att eliminera risken att småbarn får något i halsen ska du omedelbart slänga bort allt förpackningsmaterial efter att ha packat upp produkten.

2 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.

3 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. **LÅT INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.

4 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

5 Se till att ytan är jämn, ren och torr. **Placera INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.

6 **Se ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.

7 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15,25 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

8 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över en lång sladd.

9 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.

10 **Använd INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

11 **Använd ALDRIG** ett uttag under en bänkskiva.

12 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

13 **Placera INTE** enheten och låt inte kabeln hänga över kanter på bord, bänkar eller vara i kontakt med heta ytor inklusive på eller nära en gasspis eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.

14 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.

15 Tillbehör som placeras i spisen måste vara rena och torra.

16 **Använd INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan eller stänkskyddet sitter på plats.

17 **Se ALLTID** till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.

18 **Flytta INTE** apparaten under användning.

19 **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 enheten eller få den att överhettas.

20 **Vidrör INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Använd ALLTID grytlappar eller isolerande vantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

21 **Rör INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Grillplattan och korgen blir mycket varma under tillagningsförloppet. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Iaktta **ALLTID** försiktighet vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.

22 **Använd INTE** den här apparaten för fritering.

23 För att undvika bränn- eller skållskador, **LÅT BLI** att placera händerna nära sladden på den digitala tillagningstermometern när den används.

24 Den digitala tillagningstermometern ersätter **INTE** en extern matlagningstermometer.

25 Använd **ALLTID** en termometer och kontrollera att maten är tillagad med rekommenderad temperatur för att undvika möjlig sjukdom eller illamående.

26 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

27 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

28 För att koppla bort enheten vrid varje reglage till “av” och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring.

29 Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

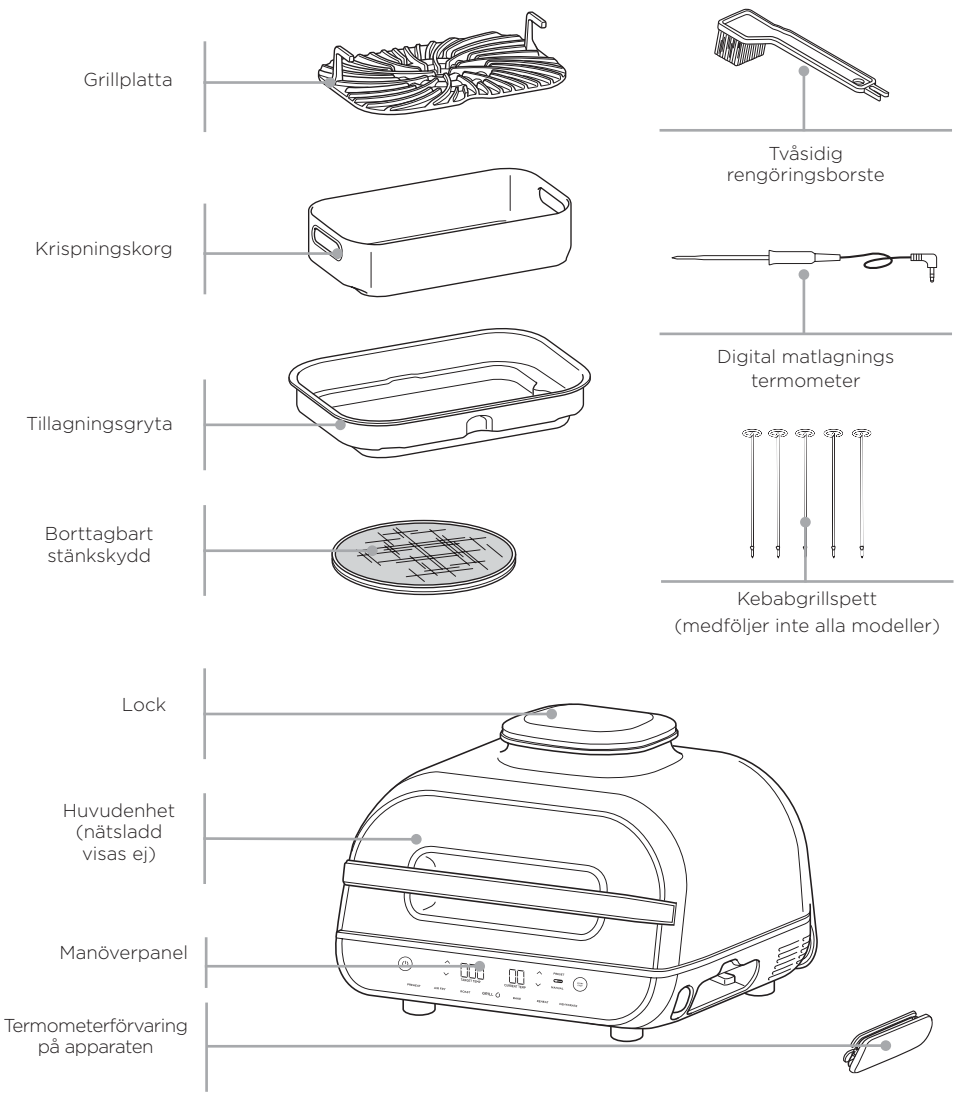
30 **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

31 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig 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 användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR



Beställ extradelar och tillbehör på **ninjakitchen.eu**

LÄR KÄNNA DIN GRILL



Displayen på manöverpanelen visar tid i formatet TT:MM.
Displayen till höger visar 20 minuter.

FUNKTIONSKNAPPAR

GRILL Grilla inomhus och skapa en jämn stekyta, grillmärken och grillsmak.

AIR FRY (Luftstek) För knaprigt och krispigt resultat med lite eller utan olja.

BAKE (Ugnssteka) Kakor, desserter med mera.

ROAST (Baka) Kött, rosta grönsaker med mera.

DEHYDRATE (Torka) Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

REHEAT (Värm upp) Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem med ett krispigt resultat.

DRIFTSKNAPPAR

STRÖM-knappen När apparaten är ansluten, tryck på ström knappen för att starta den. Om du trycker på knappen under matlagningen avbryts den pågående funktionen och apparaten stängs av.

Pilarna till vänster Använd upp- och ner-pilarna till vänster om displayen för justering av tillagningstemperaturen för varje funktion eller för att ställa in det invändiga resultatet när du använder PRESET- och MANUAL-knapparna.

MANUAL Växlar displayvisning så att du manuellt kan ställa in det invändiga resultatet på termometern. MANUAL fungerar inte tillsammans med torkfunktionen.

PRESET Växlar displayvisning så att du kan ställa in termometern, typ av mat och det invändiga resultatet baserat på förinställda temperaturer. PRESET-knappen fungerar inte tillsammans med torkfunktionen.

Pilarna till höger Använd upp- och ner-pilarna till höger om displayen till att ställa in typ av mat när du använder PRESET eller för att justera tillagningstiden när du inte lagar med Foodi Probe.

> **OBS!** Justera temperaturen eller tiden under matlagningens gång med hjälp av upp- och nedpilarna. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

START/STOP När du har valt tid och temperatur, starta tillagningen genom att trycka på START/STOP.

Viloläge Om manöverpanelen inte har använts på
10 minuter och tillagning inte pågår försätts apparaten i viloläge och
displayen släcks.

Förvärmning Om enheten förvärms anges det av en förloppsindikator på displayen och PREHEAT-knappen tänds. Stäng av förvärmning genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas då.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1 Avlägsna förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.

2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på användarinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.

3 Diska grillplattan, stänkskyddet, krispningskorgen, matlagningstermometern, rengöringsborsten och grytan med varmt vatten och diskmedel och skölj och låt torka helt. Alla tillbehör utom termometern tål maskindisk. Diska **ALDRIG** huvudenheten eller termometern i diskmaskin.

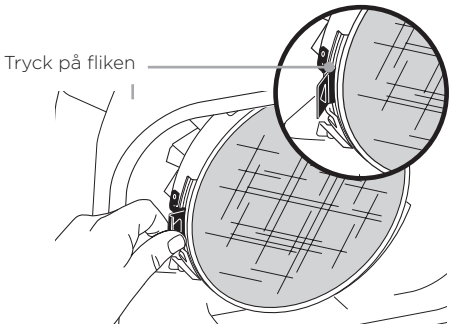
ANVÄNDA GRILLEN

STÄNKSKYDD

Stänkskyddet på lockets undersida håller 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.

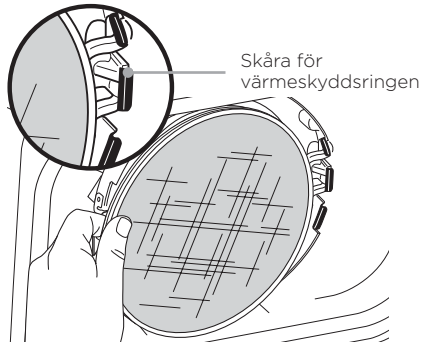
Ta bort stänkskyddet

Ta bort stänkskyddet för rengöring efter varje användning. När stänkskyddet har svalnat helt och hållet, ta bort det genom att trycka den övre högra knappen mot baksidan av locket. Det frigör stänkskyddet så att det kan dras ut ur skåran längs lockets bakre sida.



Montera stänkskyddet

Montera stänkskyddet genom att skjuta in det under den fasta fliken till vänster. Skjut in rökskyddet så att dess skåror matchar de på den fasta värmeskyddsringen. Tryck sedan stänkskyddet försiktigt uppåt tills det klickar fast i klämman på lockets framsida.



GRILLENS STYRTEKNIK

Vid användning av GRILL-funktionen måste grillplattans temperatur ställas in. Nedan anges rekommenderad temperatur för vanliga livsmedel.

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HI (250 °C)	MAX (260 °C)
• Bacon • Korvar • När du har en tjock BBQ-sås	• Fruset kött • Marinerat/ glaserat kött	• Stekar • Kyckling • Burgare • Varmkorv • Köttkebab	• Grönsaker • Frukt • Pizza • Färsk/frusen fisk och skaldjur • Grönsakskebab

OBS! För mindre rök rekommenderar vi att du använder kokos-, avokado- druvkärne- eller annan vegetabilisk olja istället 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, läs inspirationsguiden eller gå in på **ninjakitchen.eu**.

Växla till grill 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. Det rekommenderas STARKT att stänkskyddet rengörs mellan användningarna. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

Om du vill hoppa över förvärmningsprocessen, tryck på PREHEAT.

HUR DU ANVÄNDER DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN

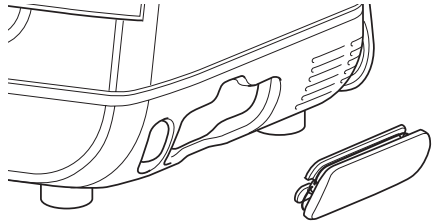
VIKTIGT: Placera INTE händerna nära sladden på den digitala tillagningstermometern när den används för att undvika bränn- eller skållskador.

Före första användning

Se till att termometerjacket är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i eluttaget.

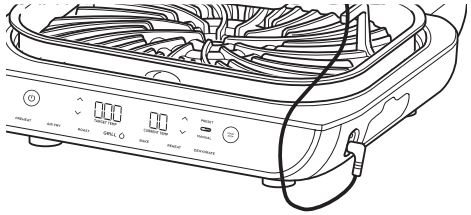
1 Dra förvaringsfacket för termometern till höger på enheten utåt. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern.

2 Sätt i termometern i jacket. Tryck bestämt på kontakten tills den inte kommer längre in i jacket. Sätt tillbaka locket på facket.



OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom enheten automatiskt stänger av värmeelementet när tillagningen av rätten är klar.

3 När termometern är inkopplad i jacket aktiveras och tänds termometerknapparna PRESET och MANUAL. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur.



4 Tryck på PRESET och välj önskad mattyp med pilarna till höger om displayen och invändigt resultat med pilarna till vänster (från Rare till Well).

OBS! Lagar du till olika sorters kött eller enligt olika önskemål? Se sid. 210 för programmeringsinformation.

Om du väljer MANUAL, använd de rekommenderade invändiga tillagningstemperaturerna nedan.

MATTYP:	STÄLL IN NIVÅN TILL:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium Rare (50 °C)
	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)

5 Placera det tillbehör som krävs för din valda tillagningsfunktion i enheten och stäng locket. Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

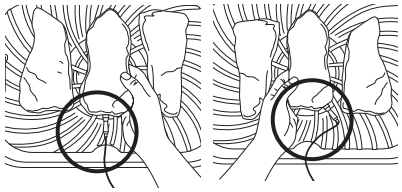
OBS! Se myndighet för matnormer för rekommenderade säkra mattemperaturer.

OBS! Förinställda tillagningsnivåer för BEEF/LAMB är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten efterstеker 5–10 °C.

ANVÄNDA GRILLEN – FORTS.

6 Medan enheten förvärms, stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet.

Se tabellen på motstående sida för mer information om hur termometern ska placeras.



Korrekt termometerplacering.
Termometergreppet är helt och hållet inuti enheten.

7 När enheten har förvärmts och "ADD FOOD" 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 följer tillagningsstadierna. Blinkningar anger förlopp till det stadiet.

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 Enheten stängs automatiskt av när ditt val nästan har uppnåtts eftersom den räknar med efterstekning, och GET FOOD visas på skärmen.



10 För över proteinet till en tallrik när REST visas på skärmen. Tillagningen av proteinet fortsätter i ungefär 3–5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom om den inte får vila kan det resultera i att maten ser "mindre tillagad" ut. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

OBS! Kontrollera innertemperaturen på andra proteiner genom att hålla ner MANUAL och sticka in termometern i varje köttbit.

HUR DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN ANVÄNDS I OLIKA MATLAGNINGSSCENARIER:

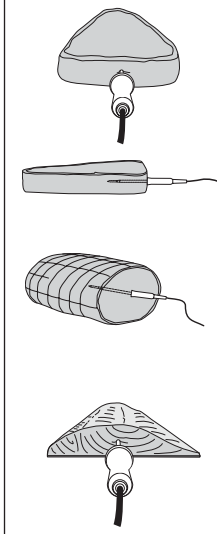
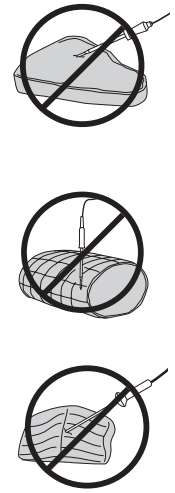
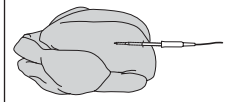
Tillaga två eller flera proteiner av samma storlek med olika resultat:
Stick in termometern i proteinet med högre önskad innertemperatur. Välj resultatnivå med förvalsfunktionen, och övervaka sedan förloppsindikatorn. När önskad lägre nivå uppnås i det proteinet, ta ut det utan termometer ur enheten. Fortsätt tillagningen av det kvarvarande proteinet tills önskad nivå uppnås.

Tillaga två eller flera proteiner av olika storlek:
Sätt i termometern i det mindre proteinet och använd förvalsfunktionen för val av önskat resultat. När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten. Sätt i termometern i det större proteinet och välj önskat resultat med förvalsfunktionen.

Tillaga två eller flera olika sorters protein:
Stick in termometern i proteinet med lägre önskad innertemperatur. Välj önskad innertemperatur med den manuella funktionen. När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten. Flytta sedan över termometern till det andra proteinet och välj önskad innertemperatur med den manuella funktionen.

OBS! Termometern är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur maten.

HUR DU SÄTTER I TERMOMETERN

MATTYP:	PLACERING	KORREKT	FEL
Stekar **Fläskkotletter** **Lammkotletter** **Kycklingbröst** **Burgare** **Filé** **Fiskfilé**	• Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. • Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. • Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. **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 toppen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.		

OBS! ANVÄND INTE termometern med frusen mat eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

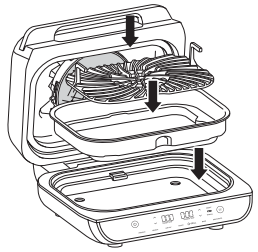
ANVÄNDA GRILLEN – FORTS.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

Anslut enheten och starta den genom att trycka på ⏻ strömknappen.

Grill

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera sedan grillplattan i grytan med handtagen uppåt. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



OBS! Om du använder termometern, se anvisningarna på sid. 209-211.

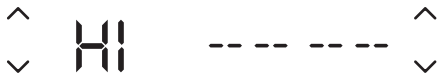
2 Tryck på GRILL-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



3 Justera tillagningstiden upp till 30 minuter i steg om en minut med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se anvisningarna på sid. 189-191.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 10 minuter för enheten att förvärmas.



5 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.



6 Öppna locket och lägg maten på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Om du vill använda termometern till att kontrollera matens innertemperatur, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen i fem sekunder.

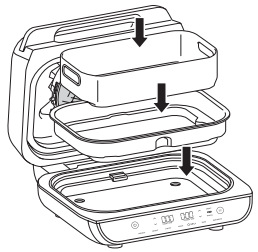
7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



OBS! Om du tillagar en sats, se anvisningarna på sid. 208.

Air Fry (Luftstek)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera krispningskorgen i grytan. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på AIR FRY. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



3 Justera tillagningstiden upp till en timme i steg om en minut med pilarna till höger. Om du använder termometern, se anvisningarna på sid. 189-191.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.



OBS! Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men du kan hoppa över den genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera maten i krispningskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

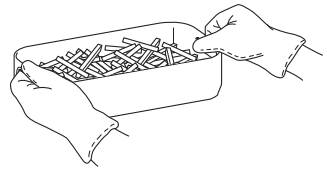
5 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.



6 Öppna locket och placera maten i krispningskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! Om du vill använda termometern till att kontrollera matens innertemperatur, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen i fem sekunder.

7 För bästa resultat rekommenderas att maten skakas eller fördelas om/vänds ofta. Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Hantera korgen med tänger med värmeisolerade handtag eller grytvantar. När du är klar, sätt tillbaka korgen och stäng locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



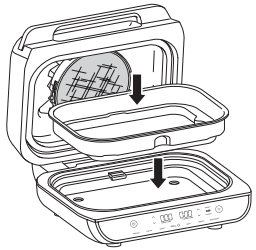
8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



ANVÄNDA GRILLEN – FORTS.

Roast (Steka)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på ROAST (STEKA)-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.

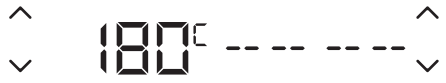


OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika ojämn tillagning.

3 Justera tillagningstiden upp till en timme i steg om en minut och från 1–4 timmar i femminuterssteg med pilarna till höger. Om du använder termometern, se anvisningarna på sid. 189-191.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. PRE tänds till höger på displayen och förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.



OBS! Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men du kan hoppa över den genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera ingredienserna i grytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

5 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.



6 Öppna locket och placera maten på grillgrytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

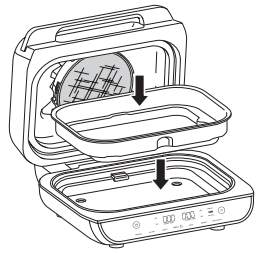
OBS! Om du vill använda termometern till att kontrollera matens innertemperatur, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen i fem sekunder.

7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



Bake (Baka)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på BAKE-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika ojämn tillagning.

3 Justera tillagningstiden i steg om en minut upp till en timme och i femminuterssteg mellan 1–2 timmar med pilarna till höger. Om du använder termometern, se anvisningarna på sid. 189-191.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. PRE tänds till höger på displayen och förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.

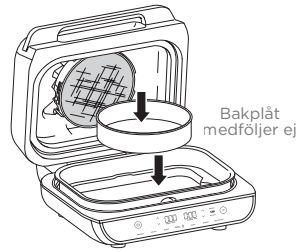


OBS! Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera maten i krispningskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

5 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.



6 Öppna locket och lägg i maten 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 innertemperatur, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen i fem sekunder.

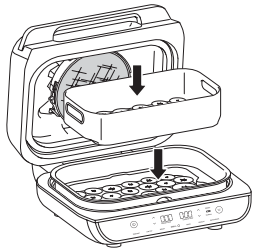
7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



ANVÄNDA GRILLEN – FORTS.

Dehydrate (Torka)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Lägg ett lager med ingredienser i grytan. Placera krispningskorgen i grytan ovanpå ingredienserna och lägg ytterligare ett lager med ingredienser i korgen. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på DEHYDRATE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



3 Justera torktiden upp till 12 timmar i steg om 15 minuter med pilarna till höger om displayen.



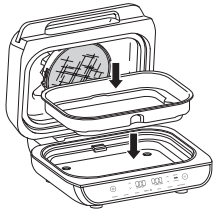
4 Tryck på START/STOP för att börja. (Enheten förvärms inte i Dehydrate-läge.)

5 När torkningstiden har gått hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



Reheat (Värm upp)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera krispningskorgen i grytan, tillsätt ingredienserna och stäng locket.



2 Tryck på REHEAT. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



3 Justera tillagningstiden upp till en timme i steg om en minut med pilarna till höger eller följ anvisningarna på föregående sidor för att ställa in en temperatur med förval eller manuellt.



4 Tryck på START/STOP för att börja. (Enheten förvärms inte i läget Värm upp [Reheat].) Tillagningen startar och timern börjar räkna ner.

OBS! Om du vill använda termometern till att kontrollera matens innertemperatur, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen i fem sekunder.

5 För bästa resultat rekommenderas att maten skakas eller fördelas om/vänds ofta. Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Hantera korgen med tänger med värmeisolerade handtag eller grytvantar. När du är klar, sätt tillbaka korgen och stäng locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

6 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.



FELSÖKNING

- **”ADD FOOD” visas på manöverpanelens display.**
  Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **”Shut lid” visas på manöverpanelens display.**
  Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **”Plug In” visas på manöverpanelens display.**
  Termometern är inte ansluten till kontakten 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 innertemperaturen. 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 **ninjakitchen.eu**
- **Varför är min mat överkokt eller underkokt 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. Se till att låta maten stå i 3–5 minuter så att tillagningen kan slutföras. För mer information, se avsnittet Hur man använder den digitala matlagningstermometern.
- **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 grillen rök?**
  Välj alltid rekommenderad temperaturinställning vid användning av grillfunktionen. Rekommenderade inställningar finns i snabbguiden och inspirationsguiden. Se till att stänkskyddet är isatt.
- **Hur stänger man av grillen tillfälligt för att kontrollera maten?**
  Om locket öppnas under tillagningsfunktionen stängs grillen av automatiskt.
- **Smälter greppet på termometern om det vidrör den heta grillplattan?**
  Nej, greppet är gjort av högtemperaturbeständig silikon som kan hantera Ninja® Foodi® Max Grill & Air Fryers höga temperaturer.
- **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 nått önskad tillagningsnivå. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför har enheten en skala från 1–9 för bästa nötköttsförinställning?**
  Uppfattningen av hur väl tillagat något är varierar. 1–9-skalan erbjuder ett brett intervall av alternativ för varje tillagningsnivå så att du kan anpassa den efter din smak.

RENGÖRING AV GRILLEN

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Låt alltid apparaten svalna före rengöring.

- Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring. Lämna locket öppet när maten har tagits ur så svalnar apparaten snabbare.
- Grytan, grillplattan, krispningskorgen, stänkskyddet, rengöringsborsten och andra tillbehör tål maskindisk.
  Lägg INTE in termometern i en diskmaskin.
- För bästa maskindiskresultat rekommenderar vi att du sköljer av grillplattan, krispningskorgen, stänkskyddet och andra tillbehör under varmt vatten innan du lägger in dem i en diskmaskin.
- 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. Lufttorka alla delar eller torka dem med handduk efter handdisk.

OBS! Använd **INTE** flytande rengöringsmedel på eller i närheten av termometerkontakten. Vi rekommenderar komprimerad luft eller en bomullstopp för att undvika att skada kontakten.

- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan, 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 fettet 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.

Hållaren i termometerfacket får bara **handtvättas**.

OBS! Den digitala matlagningstermometern och hållaren får endast rengöras för hand. **DU FÅR INTE** sänka ner någon del av termometern i vatten eller någon annan vätska. Vi rekommenderar endast torkning med en fuktig trasa.

OBS! ANVÄND ALDRIG grova redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. 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. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, C/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 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® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

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, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera 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 information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

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 försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar 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 reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

NOTES

NOTES



DANSK
Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH
Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products,
therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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 geregistreed handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK
Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI
Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way
Thorpe Park
Leeds
LS15 8ZB UK

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

AG551EU Series_IB_MP_210730_MV1