

NINJA®

DT200EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

**NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA**

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

ISTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR

FOODI® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen

FOODI® Mini Four Multifonction 10-en-1

FOODI® 10-in-1 Multifunction Oven

FOODI® 10-i-1 Multifunktionel Ovn

FOODI® Horno Multifunción 10 en 1

Forno multifunzione FOODI® 10-in-1

FOODI® 10-in-1 Multifunctionele oven

FOODI® Forno multifunções 10 em 1

10-i-1 Multifunksjonsovn FOODI®

FOODI® 10-in-1 Monitoimiuuni

FOODI® 10-i-1 multifunktionsugn



ninjakitchen.eu

VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu/registergarantee/



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2000 W-2400 W

TIPP: Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett am Sockel des Geräts.



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 tragen Sie 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	2
Bestandteile	4
Zubehör-Platzierung	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Nutzung des Bedienfelds	6
Funktionen	6
Bedienfeldanzeige und Bedientasten	7
Verwendung Ihres Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofens	8
Wann man das Bratenblech verwendet	8
Geeignete rostpositionen für jede garfunktion	8
Rauch reduzieren	9
Nutzung der Kochfunktionen	10
Grill (Grillen)	10
Air Fry (Heißluft-Frittieren)	10
Whole Roast (Braten XL)	11
Roast (Braten)	11
Bake (Backen)	12
Pizza	12
Toast	12
Bagel	13
Reheat (Aufwärmen)	13
Dehydrate (Dörren)	13
Reinigung und Pflege	14
Tägliche Reinigung	14
Tiefenreinigung	14
Fehlerbehebung und FAQ	15
Ersatzteile	16
Zubehör	17
Produktregistrierung	18

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠️ WARNUNG

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Ofens und des Zubehörs alle Anweisungen durch.
- 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 Wenn die Speisen beim Kochen Feuer fangen, **NICHT** die Ofentür öffnen.
 - Wenn Sie dies sicher tun können, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Das Feuer **KEINESFALLS** mit Wasser löschen. Speisen können Fett enthalten und Wasser kann ein Feuer verschlimmern.
 - Wenn Feuer aus der Ofentür kommt, rufen Sie sofort die Feuerwehr.
 - Den Ofen **NICHT** benutzen, wenn es bereits ein Feuer gegeben hat. Möglicherweise wurde er beschädigt und es besteht Brand- oder Schockgefahr.
- 4 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- 5 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Ofens erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 6 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 7 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 8 **NIEMALS** eine Steckdose unterhalb der Arbeitsplatte verwenden.
- 9 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 10 Das Kabel **NICHT** über den Rand der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen wie z. B. den Herd oder andere Öfen berühren lassen.
- 11 Lassen Sie den Ofen während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 12 **KEINE** Gegenstände direkt auf die Heizelemente stellen und **NICHT** das Krümelblech oder Teile des Ofens mit Aluminiumfolie abdecken. Dadurch würde der Ofen überhitzen oder ein Feuer verursacht.
- 13 Ofen **NICHT** mit falsch eingesetztem Krümelblech verwenden. Krümelblech **MUSS** unter den unteren Heizelementen platziert werden.
- 14 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 15 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie den Ofen **NICHT**. Überprüfen Sie den Ofen und das Stromkabel regelmäßig. Wenn der Ofen nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 16 Decken Sie die Lufteinlassventile oder den Luftauslass **NICHT** ab, während das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 17 **NICHTS** in die Lüftungsschlitze stecken und sie nicht blockieren.
- 18 **KEINE** Gegenstände oben auf die Oberfläche stellen, während es in Betrieb ist, außer es handelt sich um zugelassene Zubehörteile von Ninja.
- 19 Bevor Sie jegliches Zubehör in den Ofen einsetzen, stellen Sie sicher, dass alles sauber und trocken ist.
- 20 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Den Ofen **NICHT** in der Nähe des Randes einer Arbeitsplatte eines Heißgas- oder Elektrobrenners aufstellen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 21 Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIEßLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 22 **KEINE** Materialien außer dem mitgelieferten Zubehör in diesem Ofen aufbewahren, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- 23 **NICHT** im Freien verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- 24 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden.

- 25 Achten Sie bei der Verwendung dieses Ofens darauf, dass genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 26 Lassen Sie den Ofen **NIEMALS** in Berührung mit brennbarem Material kommen oder damit bedeckt werden, einschließlich Gardinen, Vorhängen, Wänden oder dergleichen, während er in Betrieb ist, es kann zu einem Feuer kommen.
- 27 Dieser Ofen verfügt über eine Tür aus gehärtetem Glas, das auch bruchsicher ist. Vermeiden Sie Kratzer auf der Oberfläche der Tür oder Einkerbungen an den Kanten.
- 28 **NICHTS** direkt auf Heizelemente stellen und den Ofen **NICHT** ohne Drahtgitter oder Heißluft-Frittieren-Korb benutzen.
- 29 **KEINE** Aerosolsprays oder Geschmacksstoffe in den Ofen sprühen, während er in Betrieb ist.
- 30 Beim Hineingeben bzw. Entfernen von jeglichen Gegenständen in den bzw. aus dem Ofen vorsichtig vorgehen, besonders wenn er heiß ist.
- 31 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 32 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Eine übermäßige Befüllung mit Gargut kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Ofens beeinträchtigen.
- 33 Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Ofen eingeführt werden, da dies zu einem Brand oder der Gefahr eines Stromschlags führen kann.
- 34 Außer Backpapier **KEINE** der folgenden Materialien in den Ofen geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen.
- 35 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 36 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Ofens und die Glastür sind während des Betriebs und im Anschluss daran heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 37 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn der Ofen heißes Gargut enthält. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 38 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Ofens finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 39 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 40 Das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es reinigen und zur Lagerung bewegen.
- 41 Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie das Stromkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Niemals den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 42 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 43 Den Ofen **NICHT** als Wärmequelle oder zum Trocknen verwenden.
- 44 Das Stromkabel ist nicht ersetzbar. Bitte wenden Sie sich bei Beschädigungen an den Kundendienst von SharkNinja.
- 45 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.



Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen 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 BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

- A

Hauptgerät
(zugehöriges Stromkabel
ist nicht abgebildet)
- B

Heißluft-Frittieren-Korb

Bei Verwendung der AIR-FRY-
funktion einsetzen. Abwaschen von
Hand empfohlen.
- C

Bratenblech

Passt auf das Backblech, um Fett
unter gerösteten oder luftfrittierten
Speisen aufzufangen und Rauch-
und Fettspritzer zu reduzieren.
Nur von Hand abwaschen.
- D

Backblech

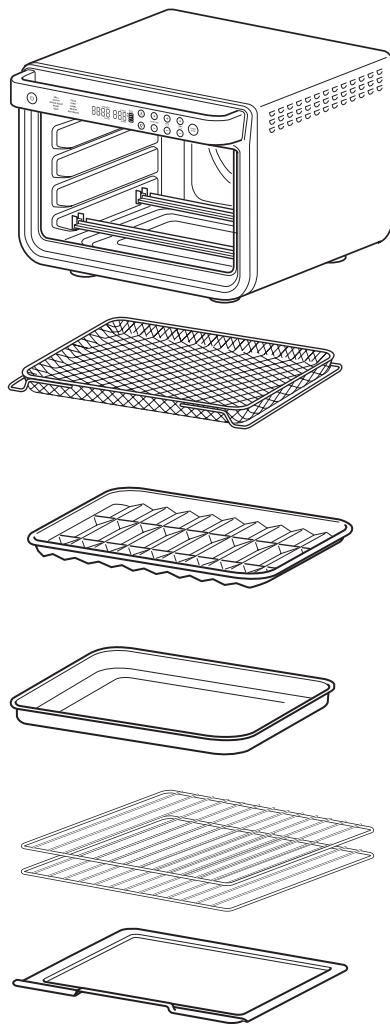
Auf den Grillrost stellen.
Nur von Hand abwaschen.
- E

2 Grillroste

Allein verwenden oder das Backblech
daraufstellen. Abwaschen von Hand
empfohlen.
- F

Herausnehmbares Krümelblech
(bereits in das Gerät eingesetzt)

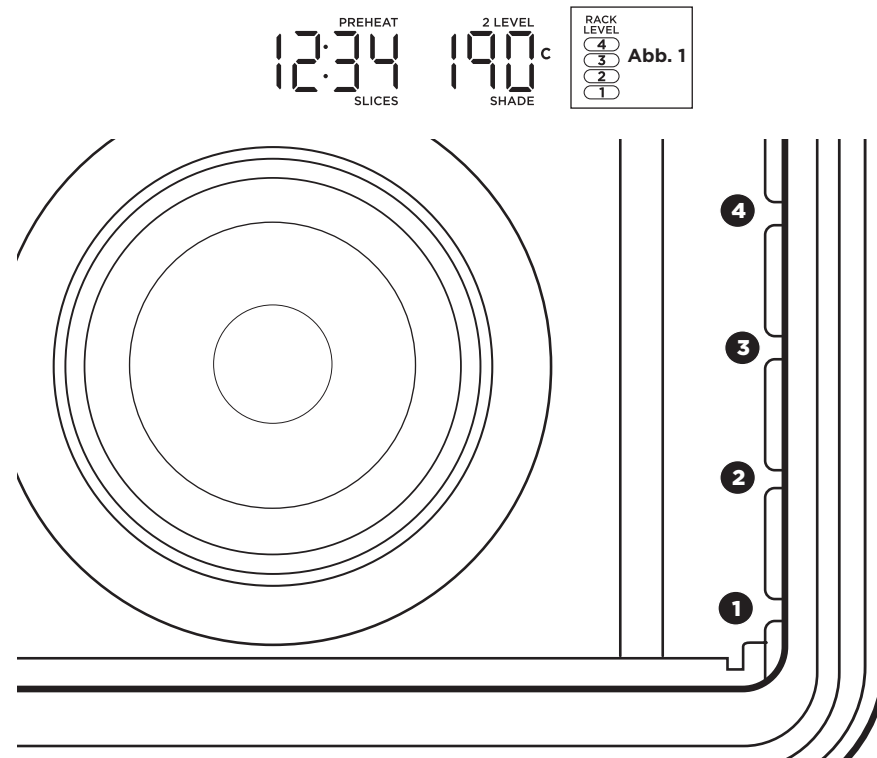
Muss eingesetzt bleiben, wenn der Ofen
benutzt wird. Nur von Hand abwaschen.



WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden. **NICHT** in Grillrostpositionen schieben.

VERNÜNFIGE VERHALTENSWEISEN / GUTE ANGEWOHNHEITEN:

- Den Ofen beim Garen **NICHT** unbeaufsichtigt lassen. Wenn möglich, bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, um Unfälle auszuschließen.
- Einen Feuerlöscher oder eine Brandschutzdecke an einem sicheren, bekannten Ort bereithalten. Wenn Sie keinen Feuerlöscher haben, löschen Sie die Flammen mit Natron, bis sie aus sind.
- Wenn ein Feuer auftritt und die Lebensmittel im Ofen nicht fettig sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und löschen Sie die Flammen mit Wasser, bis das Feuer aus ist. **KEIN** Wasser verwenden, wenn Fett vorhanden ist, da dies das Feuer verschlimmern kann. Stattdessen Natron verwenden.



Der Ofen verfügt über 4 Rostpositionen, auf denen Ihr Zubehör in das Gerät geschoben werden kann (**siehe Abbildung oben**). Wenn Sie eine Funktion auswählen, leuchtet/n auf dem Bedienfeld die entsprechende(n) Rostposition auf. Die Zahlen auf dem Bedienfeld (**siehe Abb. 1**) stimmen mit denen im Inneren des Geräts überein. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 8.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Den Heißluft-Frittieren-Korb, das Backblech, den Grillrost, das Bratenblech und das herausnehmbare Krümelblech in warmem Seifenwasser abwaschen und anschließend gründlich abspülen und abtrocknen. Braten-, Back- oder herausnehmbares Krümelblech **NICHT** in die Spülmaschine stellen. Oberflächen können Schaden nehmen. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.

Wir empfehlen, alle Zubehörteile im Ofen zu platzieren, ROAST auszuwählen, und den Ofen 20 Minuten lang bei 180 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Dadurch werden alle Rückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und nicht schädlich für die Leistung des Ofens.

HINWEIS: Zubehör sollte von Hand gewaschen werden. Der Heißluft-Frittieren-Korb und die Grillroste können in die Spülmaschine gestellt werden, können sich jedoch mit der Zeit schneller abnutzen.



FUNKTIONEN

Nachdem Sie unten eine Funktion ausgewählt haben, können Sie Temperatur/Bräunungsgrad und Zeit/Scheiben ändern.

GRILL (GRILLEN): Grillen Sie Fleisch und Fisch und bräunen Sie Aufläufe gleichmäßig von oben.

AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN): Für Speisen, die normalerweise frittiert werden – wie Hähnchenflügel, Pommes frites und Hähnchennuggets – mit wenig bis keinem zusätzlichen Öl.

WHOLE ROAST (BRATEN XL): Rösten Sie gleichzeitig große Eiweißportionen wie ein 2,25 kg Huhn und Beilagen für eine vollständige Mahlzeit.

ROAST (BRATEN): Ein knuspriges Äußeres und perfekt gegartes Inneres für ganze Mahlzeiten vom Blech, dickere Portionen von Eiweißquellen und geröstetes Gemüse.

BAKE (BACKEN): Backen Sie gleichmäßig alles von Ihren Lieblingscookies bis hin zu Kuchen.

PIZZA: Gefrorene oder hausgemachte Pizzen gleichmäßig backen.

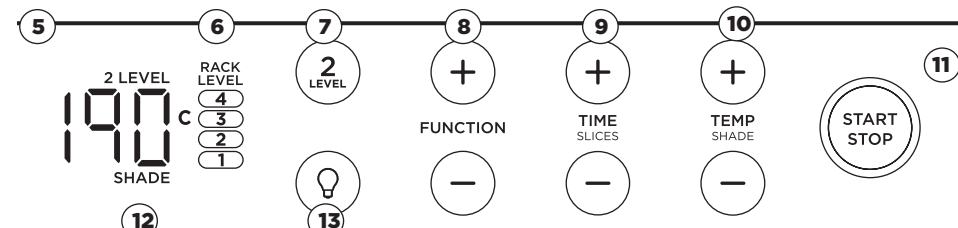
TOAST: Toasten Sie gleichmäßig bis zu 8 Brotscheiben auf den gewünschten Bräunungsgrad.

BAGEL: Toasten Sie bis zu 8 Bagelhälften perfekt, wenn sie mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf den Grillrost gelegt werden.

REHEAT (AUFWÄRMEN): Reste erhitzen, ohne sie zu verkochen.

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

HINWEIS: Die Technologie des Ofens führt zu einem schnelleren Garen. Speisen immer überwachen, um ein Verkochen/Verbrennen zu vermeiden. Schauen Sie sich die Tabellen in der Rezeptanleitung an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.



BEDIENTELDANZEIGE UND BEDIENTASTEN

- Ein-/Ausschalttaste:** Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.
- Zeitanzeige:** Zeigt die Garzeit an. Die Zeit wird während des Garens heruntergezählt.
- PREHEAT:** Blinkt beim Vorheizen des Geräts. Wenn der Ofen aufgrund einer vorherigen Garfunktion bereits auf Temperatur ist, überspringt das Gerät das Vorheizen.
- SLICES:** Leuchtet auf, wenn Sie die TOAST- oder BAGEL-Funktion verwenden, um die Anzahl der Scheiben zu bestimmen.
- Temperaturanzeige:** Zeigt die Gartemperatur an.

HINWEIS: Zeit und Temperatur werden standardmäßig auf die Einstellungen eingestellt, die beim letzten Einsatz des Ofens verwendet wurden.

- RACK LEVEL:** Abhängig von der von Ihnen gewählten Funktion zeigen die beleuchteten Rostpositionen an, wo Ihr Zubehör im Gerät platziert werden soll.
- 2 LEVEL:** Für Funktionen, mit denen Sie auf 2 Ebenen kochen können, drücken Sie die Taste, um 2-Ebenen-Garen (2 LEVEL) auszuwählen. Die Rostpositionen werden aktualisiert.
- FUNCTION +/- Tasten:** Die Tasten FUNCTION +/- drücken, um eine Garfunktion auszuwählen.

HINWEIS: Wenn Sie durch die Funktionen navigieren, werden Sie feststellen, dass sich die Ebenen-Empfehlungen ändern, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

- TIME-/SLICES +/- Tasten:** Die Tasten TIME +/- drücken, um eine Garzeit auszuwählen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten die Anzahl der Scheiben/ Bagelhälften statt der Zeit an. Bei einer Gardauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Gardauer von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter. Die Tasten +/- 2 Sekunden lang gedrückt halten, um ein schnelleres Scrollen in Schritten von 5 Minuten zu aktivieren.

- Tasten TEMP/SHADE +/- :** Die Tasten TEMP +/- drücken, um die Temperatur anzupassen. Bei Verwendung der TOAST- oder BAGEL-Funktion passen diese Tasten den Bräunungsgrad (1 – am hellsten, 7 – am dunkelsten) statt der Temperatur an. Die Temperatur steigt in Schritten von 5 Grad an. Die Tasten +/- 2 Sekunden lang gedrückt halten, um ein schnelleres Scrollen in Schritten von 10 Grad zu aktivieren.

HINWEIS: Garzeit und -temperatur können während des Garzyklus jederzeit angepasst werden.

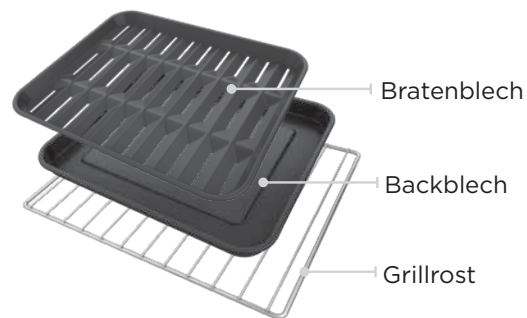
- START/STOP-Taste:** Drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu beenden.
- SHADE:** Leuchtet auf, wenn Sie die TOAST- oder BAGEL-Funktion verwenden, um den gewünschten Farbton zu bestimmen.
- Lichttaste:** Drücken, um die Innenbeleuchtung des Ofens ein- und auszuschalten.

HINWEIS: Das Licht wird automatisch eingeschaltet, wenn noch 1 Minute Garzeit verbleibt und wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird.

VERWENDUNG IHRES FOODI® 10-IN-1 XL-MULTIFUNKTIONSOFEN

WANN MAN DAS BRATENBLECH VERWENDET

Das Bratenblech auf dem Backblech verwenden, wenn Umluftfunktionen benutzt werden (wie WHOLE ROAST, ROAST und AIR FRY) oder bei stark fetthaltigen Speisen wie ganzem Hähnchen, Hähnchenflügeln, Speck, mariniertem Fleisch oder in Öl geschwenktem Gemüse.



Empfohlen für



Ganzes Hähnchen



Hähnchenflügel
oder -schenkel



Bacon (Speck)



Mariniertes Fleisch



In Öl geschwenktes
Gemüse

RAUCH REDUZIEREN

Wir empfehlen, anstatt Olivenöl Pflanzen-, Sonnenblumen-, Kokos-, Avocado-, Raps- oder Traubenkernöl zu verwenden.



Empfohlen:
Pflanzenöl
Sonnenblumenöl
Raffiniertes Kokosöl
Avocadoöl
Rapsöl
Traubenkernöl



Nicht empfohlen:
Olivenöl
Butter
Margarine

Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn bei höherer Temperatur als empfohlen zubereitet wird.

HINWEIS: Weitere Kochtabellen finden Sie in Ihrer Rezeptanleitung oder besuchen Sie najakitchen.eu.

GEEIGNETE ROSTPOSITIONEN FÜR JEDE GARFUNKTION

Wenn Sie eine Garfunktion auswählen, leuchtet/n auf dem Bedienfeld die empfohlene(n) Grillrostebe-
ne(n) auf. In der folgenden Tabelle sind diese Empfehlungen zusammen mit dem empfohlenen Zu-
behör aufgeführt. Für optimale Ergebnisse nur das für eine bestimmte Funktion empfohlene Zubehör
verwenden und alles andere aus dem Ofen nehmen.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen	1 Lage	2 Lagen
EBENE 4		Heißluft-Frittieren-Korb				Heißluft-Frittieren-Korb		
EBENE 3			Bratenblech auf Backblech	Heißluft-Frittieren-Korb	Heißluft-Frittieren-Korb		Backblech auf Grillrost	Zubehörteil auf Grillrost
EBENE 2						Bratenblech auf Backblech		
EBENE 1	Bratenblech auf Backblech	Bratenblech auf Backblech		Bratenblech auf Backblech	Bratenblech auf Backblech			Zubehörteil auf Grillrost

HINWEIS: Beim Zubereiten von fetthaltigen, tropfenden Speisen auf einer Ebene das Backblech auf dem Grillrost darunter platzieren, um Fett und Saft aufzufangen. Alternativ kann das Bratenblech auf dem Backblech verwendet werden.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 Lage	2 Lagen	1 Lage	1 Lage	1 Lage	1 Lage	1 Lage	2 Lagen
	Heißluft-Frittieren-Korb						
Heißluft-Frittieren-Korb		Bratenblech auf Backblech	Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost	Grillrost
	Backblech						
							Grillrost

HINWEIS: Das Backblech immer auf den Grillrost stellen, **NICHT** direkt auf die Heizelemente.

VERWENDUNG IHRES FOODI® 10-IN-1 XL-MULTI-FUNKTIONSOFEN – FORTS.

NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die  Ein-/Ausschaltaste. Das Gerät schaltet sich nach 10 Minuten Inaktivität automatisch aus.

Grill (Grillen):

HINWEIS: Das Gerät heizt im GRILL-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis GRILL hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 30 Minuten auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um HI oder LO auszuwählen.
- 4 Zutaten auf das Backblech geben. Stellen Sie das Backblech auf den Grillrost und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Air Fry (Heißluft-Frittieren):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis AIR FRY hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Mit der Air Fry-Funktion werden Speisen schneller gegart. Schauen Sie sich die Air-Fry-Tabelle in der Rezeptanleitung an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Die Zutaten in den Heißluft-Frittieren-Korb und das Bratenblech mit dem Backblech legen. Wenn die Zutaten fettig, ölig oder mariniert sind, den Korb auf das Backblech stellen. Verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb für trockene Zutaten.
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Korb sofort in die im Bedienfeld angezeigte(n) Ebene(n) des Ofens schieben. Wenn Sie auch das Backblech verwenden, schieben Sie beide gleichzeitig in den Ofen, mit dem Korb in der oberen Ebene und dem Blech auf dem Grillrost unterhalb des Korbs. Die Ofentür schließen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

Whole Roast (Braten XL):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis WHOLE ROAST hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Speisen garen schneller, wenn die WHOLE ROAST-Funktion verwendet wird. Schauen Sie sich daher die Tabellen in der Rezeptanleitung an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Die Zutaten auf das Bratenblech oder direkt auf das Backblech legen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Bratenblech sofort auf das Backblech und auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen. Beim Garen auf 2 Ebenen stellen Sie das Backblech auf Ebene 1 und verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb als zweite Lage auf Ebene 4.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

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

Roast (Braten):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis ROAST hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Speisen garen schneller, wenn die ROAST-Funktion verwendet wird. Schauen Sie sich daher die Tabellen in der Rezeptanleitung an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

- 5 Zutaten auf das Backblech geben. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Bratenblech sofort auf das Backblech und auf den Grillrost auf Ebene 1 stellen. Die Ofentür schließen. Beim Garen in 2 Lagen stellen Sie das Backblech auf Ebene 1 und verwenden Sie den Heißluft-Frittieren-Korb als zweite Lage auf Ebene 3.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

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

VERWENDUNG IHRES FOODI® 10-IN-1 XL-MULTI-FUNKTIONSOFEN – FORTS.

Bake (Backen):

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis BAKE hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Garen auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5 Die Zutaten auf Backblech. Wenn gewünscht, ist es möglich, anstelle des Backbleches andere Backformen zu verwenden. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech sofort auf den Grillrost stellen. Die Ofentür schließen.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drücken Sie einfach die Tasten TIME +/-, um mehr Zeit hinzuzufügen.

- 6 Während des Kochens können Sie das Licht einschalten, ☺ um den Fortschritt zu überprüfen.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse bei Backwaren wie z. B. Keksen das Backblech mit Backpapier auslegen.

Pizza

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis PIZZA hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 80 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Die Pizza auf das Backblech oder direkt auf den Grillrost legen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Toast:

HINWEIS: Das Gerät heizt im TOAST-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis TOAST hell leuchtet. Die Standardmenge an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME-/SLICES +/- drücken und die Anzahl der Brotscheiben auswählen. Sie können bis zu 9 Scheiben auf einmal toasten.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Bräunungsstufe auszuwählen.

HINWEIS: Für die Funktion TOAST kann man die Temperatur nicht anpassen und das Gerät heizt im TOAST-Modus nicht vor. Es ist sehr wichtig, die genaue Anzahl der Scheiben auszuwählen, um zu vermeiden, dass das Brot zu wenig oder zu sehr getoastet wird.

- 4 Legen Sie die Brotscheiben auf den Grillrost. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Sie können die Zeit nach Beginn des Garvorgangs auch manuell einstellen, um den gewünschten Bräunungsgrad besser auswählen zu können.

Bagel:

HINWEIS: Das Gerät heizt im BAGEL-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis BAGEL hell leuchtet. Die Standardanzahl an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- 2 Die Tasten TIME-/SLICES +/- drücken und die Anzahl der Scheiben auswählen. Sie können bis zu 9 Bagelscheiben auf einmal toasten.
- 3 Die Tasten TEMP +/- drücken, um eine Bräunungsstufe auszuwählen.

HINWEIS: Für die Funktion BAGEL kann man die Temperatur nicht anpassen und das Gerät heizt im BAGEL-Modus nicht vor. Es ist sehr wichtig, die genaue Anzahl der Scheiben auszuwählen, um zu vermeiden, dass das Brot zu wenig oder zu sehr getoastet wird.

- 4 Bagelscheiben mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf die Mitte des Grillrosts legen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Sie können die Zeit nach Beginn des Garvorgangs auch manuell einstellen, um den gewünschten Bräunungsgrad besser auswählen zu können.

Reheat (Aufwärmen):

HINWEIS: Das Gerät heizt im REHEAT-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis REHEAT hell leuchtet.
- 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Garzeit bis zu 4 Stunden auszuwählen.
- 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 230 °C auszuwählen.
- 4 Die Lebensmittel auf das Backblech legen oder in einen ofensicheren Behälter geben und das Backblech oder den Behälter auf den Grillrost stellen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Warmhaltevorgang zu starten.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

Dehydrate (Dörren):

HINWEIS: Das Gerät heizt im DEHYDRATE-Modus nicht vor.

- 1 Um die Funktion auszuwählen, drücken Sie die Funktionstasten +/-, bis DEHYDRATE hell leuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt. Beim Dörren auf 2 Ebenen die Taste „2 LEVEL“ drücken, sodass auf der Anzeige „2 LEVEL“ angezeigt wird.
 - 2 Die Tasten TIME/SLICES +/- drücken, um eine Dörren bis zu 24 Stunden auszuwählen.
 - 3 Die Tasten TEMP/SHADE +/- drücken, um eine Temperatur zwischen 30 °C und 90 °C auszuwählen.
 - 4 Geben Sie die Zutaten in den Heißluft-Frittieren-Korb und setzen Sie den Korb in den Ofen ein. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- HINWEIS:** Für beste Ergebnisse die Zutaten flach auf jede Ebene legen. Lebensmittel nicht stapeln.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

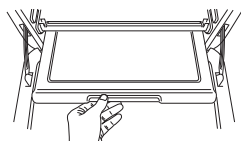
REINIGUNG UND PFLEGE

TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- 2 Leeren Sie das Krümelblech, indem Sie es aus dem Ofen ziehen.

HINWEIS: Das Krümelblech regelmäßig leeren. Bei Bedarf von Hand abspülen.



- 3 Nach jedem Gebrauch Speisespritzer an den Innenwänden und der Glastür des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm abwischen.
- 4 Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Es kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Vor dem Reinigen den Reiniger auf den Schwamm und nicht auf die Ofenoberfläche auftragen.
- 5 Wenn Sie Zubehör verwenden, empfehlen wir, es mit dem empfohlenen Speiseöl einzufetten oder mit Backpapier oder Aluminiumfolie abzudecken, bevor Sie Lebensmittel darauflegen. Die Löcher des Bratenblechs **NICHT** mit Pergamentpapier oder Aluminiumfolie abdecken.

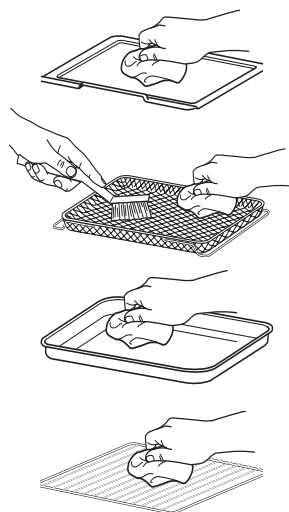
TIEFENREINIGUNG

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- 2 Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Gerät, einschließlich des Krümelblechs, und spülen Sie diese separat ab. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Reinigungsbürste, um den Heißluft-Frittieren-Korb gründlich zu reinigen. Zubehör sollte von Hand gewaschen werden. Der Heißluft-Frittieren-Korb und die Grillroste können in die Spülmaschine gestellt werden, können sich jedoch mit der Zeit schneller abnutzen. Braten-, Back- oder Krümelblech **NICHT** in die Spülmaschine stellen.

- 3 Warmes Seifenwasser und ein weiches Tuch verwenden, um das Innere und die Glastür des Ofens abzuwaschen. **KEINE** Scheuermittel, Bürsten oder chemischen Reinigungsmittel verwenden, da diese den Ofen beschädigen können.

VORSICHT: NIEMALS die Hauptgerät in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- 4 Um hartnäckiges Fett zu entfernen, das Backblech und das Bratenblech über Nacht in warmem Seifenwasser einweichen lassen und dann mit einem nicht scheuernden Schwamm oder einer Bürste abwaschen.
- 5 Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder im Ofen platzieren.



WICHTIG: Das Krümelblech muss unter den unteren Heizelementen platziert werden. **NICHT** in Gitterrostpositionen schieben.

FEHLERBEHEBUNG UND FAQ

FEHLERMELDUNGEN

„CALL CUST SrVC“ gefolgt von „Er0,“ „Er1,“ „Er2,“ „Er3,“ „Er4,“ „Er5,“ oder „Er6“

Schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an unter **0800 000 9063**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu/registergarantie und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

Häufig gestellte Fragen

Warum schaltet sich der Ofen nicht ein?

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Stecken Sie das Stromkabel in eine andere Steckdose.
- Überprüfen Sie gegebenenfalls den Trennschalter.
- Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

Kann ich bei der Funktion AIR FRY das Backblech anstelle des Heißluft-Frittieren-Korbs verwenden?

- Ja, aber die erreichte Knusprigkeit kann variieren.

Muss ich die Garzeiten und Temperaturangaben in Rezepten für herkömmliche Öfen anpassen?

- Um das beste Ergebnis zu erzielen, sollten Sie das Essen während des Garvorgangs im Auge behalten. Schauen Sie sich die Tabellen in der Rezeptanleitung an, um mehr Tipps zu Garzeiten und Temperaturen zu erhalten.

Kann ich das Gerät auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen?

- Der Ofen erinnert sich für jede Funktion an die letzten verwendeten Einstellungen, selbst wenn Sie ihn von der Stromquelle trennen. Um die Standardeinstellungen des Geräts für jede Funktion wiederherzustellen, drücken Sie die Lichttaste  und 2 LEVEL-Taste gleichzeitig 5 Sekunden lang.

Warum scheinen die Heizelemente sich ein- und auszuschalten?

- Das ist normal. Der Ofen ist so konzipiert, dass er die Temperatur jeder Funktion genau regelt, indem die Leistungspegel der Heizelemente angepasst werden.

Warum zeigt der Ofen mit einem externen Thermometer eine andere Temperatur an?

- Konvektionsöfen zirkulieren die Luft anders als herkömmliche Öfen. Wenn die Tür geöffnet wird, entweicht mehr Wärme. Dies kann sich auf die Außentemperaturanzeige der Innentemperatur des Geräts auswirken.
- Da es sich um einen Heißluftofen handelt, kann er schneller kochen als ein herkömmlicher Ofen. Das Umluft beinhaltet einen Ventilator, der die Garzeit durch Zirkulation heißer Luft beschleunigt und die Temperaturen im Innenraum beeinflussen kann. Die Zeit, die das Gerät zum Aufheizen auf die eingestellte Temperatur benötigt, hängt von der Menge der zu garenden Lebensmittel, der verwendeten Funktion sowie der Gartemperatur und -zeit ab. Der Ofen verfügt über einen Algorithmus, der sicherstellt, dass die Temperatur- und Zeiteinstellungen mit den meisten Rezepten für herkömmliche Öfen funktionieren. Infolgedessen kann die Temperatur im Inneren des Ofens von der eingestellten Temperatur abweichen. Dies hat keinen Einfluss auf die Garqualität. Schauen Sie sich die Rezeptanleitung an, um mehr über Garzeiten und Temperaturen zu erfahren.

Warum ist mein Gerät nach Abschluss des Vorheizzyklus nicht vollständig vorgewärmt?

- Während des Vorheizens erreicht das Gerät nicht die vorgesehene Gartemperatur, sondern heizt auf eine Stufe vor, mit dem das Garen Ihrer Zutaten beginnt. Während des Garvorgangs heizt sich der Ofen weiter auf und gart Ihr Essen, bis es fertig ist. Es kann bis zu 10 Minuten dauern, bis das Gerät die vorgesehene Gartemperatur erreicht hat. Dies hat keinen Einfluss auf die Garqualität der meisten Rezepte.

Warum kommt Dampf aus der Ofentür?

- Das ist normal. Lebensmittel mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt können Dampf um die Tür abgeben.

Warum tropft Wasser auf die Arbeitsfläche unter der Tür?

- Das ist normal. Kondensiertes Wasser, das von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt (z. B. gefrorene Brote) erzeugt wird, kann die Innenseite der Tür herunterlaufen und auf die Arbeitsfläche tropfen.

Warum erzeugt das Gerät Rauch?

- Stellen Sie sicher, dass Sie das Bratenblech auf dem Backblech verwenden, wenn Sie fettige Lebensmittel garen oder wenn Sie die Funktionen AIR FRY, ROAST oder WHOLE ROAST verwenden.
- Wenn das Problem weiterhin besteht, führen Sie einen TOAST-Zyklus auf Bräunungsstufe 7 durch, nachdem das Zubehör entfernt wurde. Dadurch wird zusätzliches Fett auf den Heizelementen, die Rauch verursachen, verbrannt.

Wie reinige ich das Backblech?

- Das Backblech bei haftenden Rückständen vor dem Reinigen einweichen lassen.
- Das Backblech beim Garen mit Aluminiumfolie oder Backpapier auslegen, um die Reinigung zu erleichtern.

Warum hört sich das Gerät so an, als ob es noch läuft, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist?

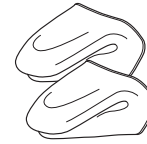
- Der Lüfter läuft möglicherweise auch nach dem Ausschalten des Geräts weiter. Dies ist eine normale Funktion und sollte kein Grund zur Sorge sein. Der Lüfter stoppt, wenn die Temperatur des Geräts unter 35 °C liegt.

ERSATZTEILE

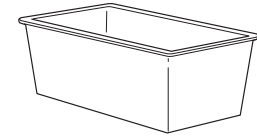
Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **0800 000 9063**.

ZUBEHÖR

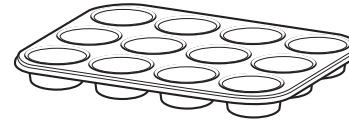
Wir bieten eine Reihe von Zubehörteilen zum Kauf an, die speziell für Ihren Ninja® Foodi® 10-in-1 XL-Multifunktionsofen angefertigt wurden. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.



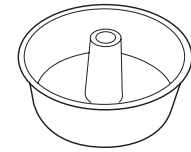
- Silikon Ofenhandschuhe



- Kastenform



- Muffin-Form für 12 Muffins



- Gugelhupfform

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-Ländern 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.

PRODUKTREGISTRIERUNG

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.

MERCI

pour votre achat du Mini Four Multifonction 10-en-1 Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES DONNÉES

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 2000 W-2400 W

CONSEIL : Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur le QR code de l'étiquette située sous l'appareil.



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	22
Parties	24
Positionnement des accessoires	25
Avant la première utilisation	25
Utilisation du panneau de commande	26
Modes de cuisson	26
Panneau et touches de commande	27
Utilisation de votre mini four Ninja® Foodi®	28
Quand utiliser la plaque de rôissage	28
Utilisation des modes de cuisson avec l'indicateur de positionnement	28
Comment réduire la fumée	29
Utilisation des modes de cuisson	30
Grill (Griller)	30
Air Fry (Friture sans huile)	30
Whole Roast (Rôtir XL)	31
Roast (Rôtir)	31
Bake (Cuire au four)	32
Pizza	32
Toast (Pain grillé)	32
Bagel	33
Reheat (Réchauffer)	33
Dehydrate (Déshydrater)	33
Nettoyage et entretien	34
Nettoyage quotidien	34
Nettoyage en profondeur	34
Résolution des problèmes et FAQ	35
Pièces de rechange	36
Accessoires vendus séparément	37
Garantie et enregistrement du produit	38

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 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 Si les aliments prennent feu pendant la cuisson, **N'OUVREZ PAS** la porte du four.
 - Si vous pouvez le faire en toute sécurité, débranchez immédiatement le four.
 - **NE PAS** jeter d'eau sur le feu. Les aliments contenant de la graisse et de l'eau peuvent provoquer un incendie.
 - Si du feu se dégage de la porte du four, appelez immédiatement les pompiers.
 - **NE PAS** utiliser le four après qu'il ait subi un incendie. Il peut avoir été endommagé et présenter un risque d'incendie ou de choc.
- 4 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 5 Faites un inventaire de tout le contenu pour vous assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre four correctement et en toute sécurité.
- 6 **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.
- 7 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 8 **NE PAS** utiliser de prise électrique sous le niveau du plan de travail.
- 9 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains des enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 10 **NE PAS** laisser pendre le cordon sur les bords de tables ou de plans de travail, ou toucher les surfaces chaudes, y compris les plaques de cuisson et parois du four.
- 11 **NE JAMAIS** laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.
- 12 **NE PAS** placer d'objet directement sur les éléments chauffants et **NE PAS** couvrir le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four avec du papier aluminium. Cela provoquera la surchauffe du four ou un incendie.
- 13 **NE PAS** utiliser le four si le plateau ramasse-miettes n'est pas installé correctement. Le plateau ramasse-miettes **DOIT** être placé sous les éléments chauffants inférieurs.
- 14 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le corps de l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
- 15 **NE PAS** utiliser le four si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement le four et le cordon d'alimentation. Si le four 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.
- 16 **NE PAS** couvrir les entrées ou les sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 17 **NE PAS** insérer quoi que ce soit dans les fentes de ventilation et ne pas les obstruer.
- 18 **NE PAS** placer d'objets sur la surface lorsque l'appareil fonctionne, à l'exception des accessoires Ninja® recommandés.
- 19 Avant de placer des accessoires dans le four, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 20 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. **NE PAS** positionner le four au bord du plan de travail ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche.
- 21 Ce four est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 22 **NE PAS** stocker quelque matériau que ce soit, autre que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 23 **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux.
- 24 **NE PAS** utiliser d'accessoires non recommandés ni vendus par SharkNinja.

- 25 Lors de l'utilisation du four, prévoir suffisamment d'espace pour permettre la circulation de l'air.
- 26 **NE PAS** couvrir le four ou le mettre en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs ou autres, lorsqu'il est en fonctionnement afin d'éviter un incendie.
- 27 Ce four a une porte en verre trempé et est résistant à la casse. Éviter de gratter la surface de la porte ou d'ébrécher les bords.
- 28 **NE PLACEZ RIEN** directement sur les éléments chauffants et **N'UTILISEZ PAS** le four sans avoir installé une grille de cuisson ou le panier pour friture sans huile.
- 29 **NE PAS** vaporiser d'aérosol ou de parfum à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 30 Faire preuve de prudence lors de l'insertion et du retrait d'objets du four, en particulier lorsque celui-ci est chaud.
- 31 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser une thermosonde pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 32 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation du four.
- 33 Les aliments trop volumineux ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le four, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
- 34 À l'exception du papier sulfurisé, **NE PAS** placer l'un des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôti et autres.
- 35 Il convient de faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de contenants fabriqués en matériaux autres que le métal ou le verre.
- 36 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces du four et la porte en verre sont portées à très haute température pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 37 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Faire très attention lorsque le four contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 38 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier du four.
- 39 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 40 Laissez refroidir complètement avant de nettoyer et de déplacer pour le stockage.
- 41 Quand vous n'utilisez plus le four, éteignez tous les boutons actifs, puis débranchez. Saisissez la fiche par sa partie principale et sortez-la de la prise. Ne jamais le débrancher en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 42 **NE PAS** nettoyer avec des tampons ou éponges abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- 43 **NE PAS** utiliser le four comme source de chaleur ou pour sécher quoi que ce soit.
- 44 Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé. S'il est endommagé, contactez SharkNinja pour l'entretien.
- 45 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



Invite à lire et à examiner les instructions d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



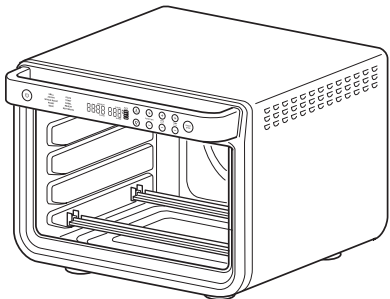
Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



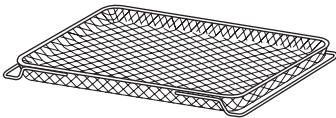
Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

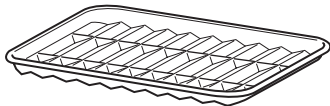
A Corps de l'appareil
(cordon d'alimentation inclus non illustré)



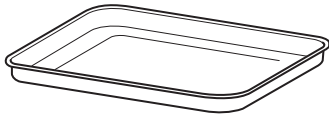
B Panier pour friture sans huile
S'utilise lors de l'utilisation du mode Frir sans huile. Lavage à la main recommandé.



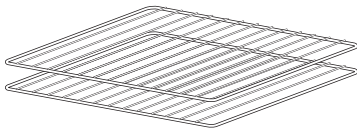
C Plaque de rôtissage
Se place sur la plaque de cuisson pour récupérer la graisse d'aliments rôtis ou frits et éviter la fumée et les éclaboussures. Lavage à la main uniquement.



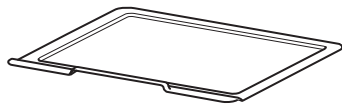
D Plaque de cuisson
Se place au-dessus de la grille de cuisson. Lavage à la main uniquement.



E 2 grilles de cuisson
S'utilisent seules ou avec la plaque de cuisson. Lavage à la main recommandé.



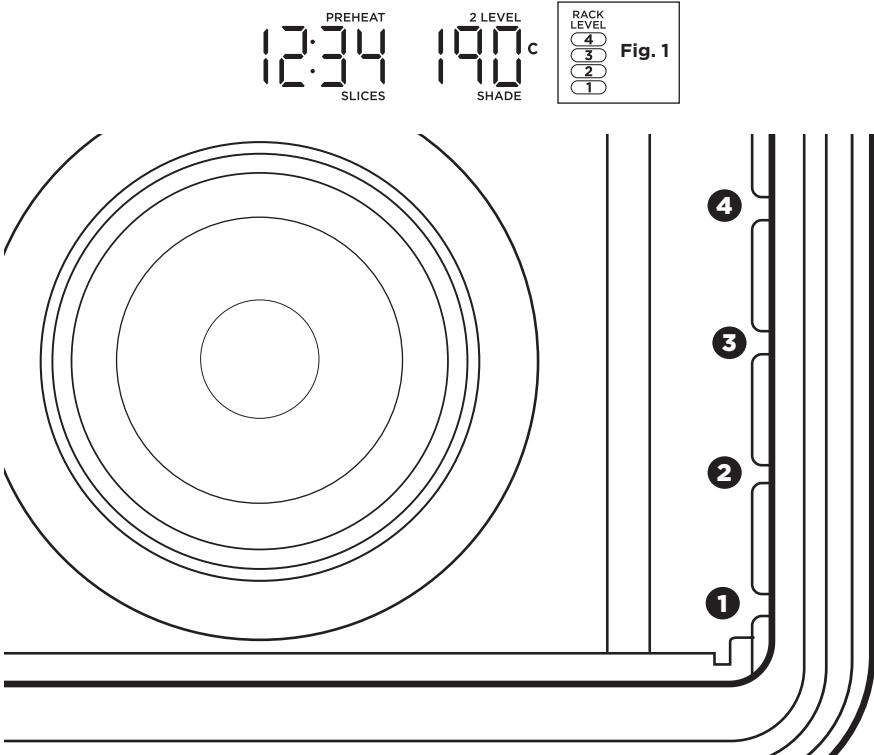
F Plateau ramasse-miettes amovible (déjà installé dans l'appareil)
Doit rester à l'intérieur du four lorsqu'il est en marche. Lavage à la main uniquement.



IMPORTANT : Placez le plateau ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs. **NE PAS** le positionner ailleurs à l'intérieur du four.

CONSEILS PRATIQUES :

- **NE PAS** laisser le four sans surveillance lorsque vous préparez des aliments. Si possible, débrancher le four lorsqu'il n'est pas utilisé afin d'éliminer toute possibilité d'accident.
- Avoir à portée de main un extincteur ou une couverture anti-feu dans un endroit sûr et connu. Si vous n'avez pas d'extincteur, arrosez les flammes avec du bicarbonate de soude jusqu'à ce qu'elles soient éteintes.
- Si un incendie se produit et que les aliments dans le four ne sont pas gras, débranchez immédiatement l'appareil et arrosez les flammes avec de l'eau jusqu'à ce que le feu soit éteint. **NE PAS** utiliser d'eau en présence de graisse, car cela pourrait aggraver le feu. Utilisez plutôt du bicarbonate de soude.



Le four dispose de 4 emplacements où positionner vos grilles de cuisson (**voir image ci-dessus**). Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le ou les numéros des emplacements correspondants s'allument sur le panneau de commande. Les chiffres affichés sur le panneau de commande (**voir Fig. 1**) correspondent à ceux qui figurent à l'intérieur de l'appareil. Voir le tableau sur la page 8 pour plus de détails.

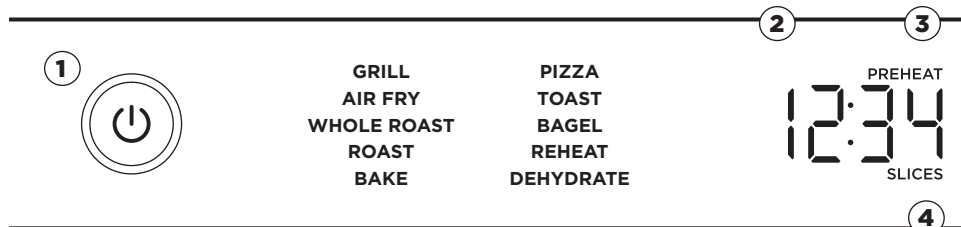
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez 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 cette notice d'utilisation. 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 le panier pour friture sans huile, la plaque de cuisson, la grille de cuisson, la plaque de rôtissage et le plateau ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement. **NE PAS** mettre la plaque de cuisson, la plaque de rôtissage ou le plateau ramasse-miettes amovible au lave-vaisselle. Les matériaux peuvent s'abîmer. Ne **JAMAIS** plonger le corps de l'appareil dans l'eau.

Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser le mode ROAST (RÔTIR) à 230 °C pendant 20 minutes sans ajouter d'aliments. Cela permet d'éliminer tout résidu. Cela est totalement sûr et aucunement nuisible à la performance du four.

REMARQUE : Il est recommandé de laver les accessoires à la main. Le panier pour friture sans huile et les grilles de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais ils risquent de s'user plus rapidement avec le temps.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



MODES DE CUISSON

Une fois que vous avez sélectionné l'un des modes de cuisson ci-dessous, vous pouvez modifier la température/le brunissage et le temps/le nombre de tranches.

GRILL (GRILLER) : Grillez uniformément viandes et poissons et faites dorer vos gratins.

AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) : Cuisinez des aliments traditionnellement frits, comme les ailes de poulet, les frites et les nuggets de poulet, avec peu, voire pas d'huile.

WHOLE ROAST (RÔTIR XL) : Rôtissez simultanément de grosses pièces de viande et leurs accompagnements, comme un poulet de 2,25 kg, pour un repas complet. Ou faites uniquement cuire une pièce de viande de plus grande taille, comme une dinde de 5,4 kg.

ROAST (RÔTIR) : Préparez des aliments parfaitement cuits à cœur et croustillants à l'extérieur. Idéal pour cuire des viandes épaisses et légumes rôtis.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Faites cuire uniformément tous vos aliments favoris : cookies, biscuits ou gâteaux maison.

PIZZA : Faites cuire uniformément des pizzas surgelées ou faites maison.

TOAST (PAIN GRILLE) : Faites griller jusqu'à 8 tranches de pain en choisissant votre niveau de brunissage favoris.

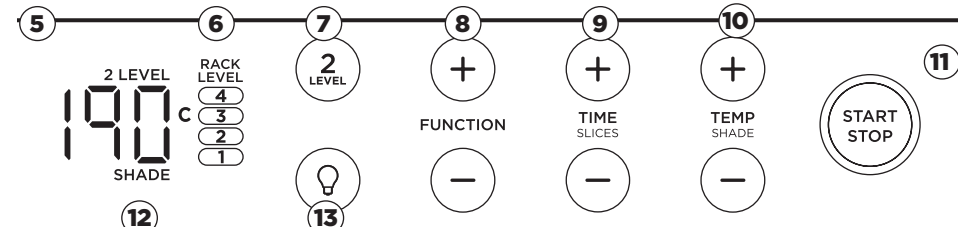
BAGEL : Faites parfaitement griller jusqu'à 8 demi-bagels en positionnant la face coupée vers le haut.

REHEAT (RÉCHAUFFER) : Faites réchauffer vos restes sans surcuisson.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez des fruits, légumes ou viandes pour des en-cas sains.

REMARQUE : Les modes Déshydrater (Dehydrate) et Réchauffer (Reheat) ne sont pas inclus dans tous les modèles.

REMARQUE : La technologie intégrée au four permet une cuisson plus rapide. Surveillez toujours les aliments lors de la cuisson pour éviter qu'ils ne soient trop cuits. Consultez les tableaux de cuisson du Livret de recettes pour plus d'informations sur les temps et les températures de cuisson.



PANNEAU ET TOUCHES DE COMMANDE

1 Bouton d'alimentation : Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

2 Affichage du temps : Affiche le temps de cuisson. Le temps diminue lorsque la cuisson est en cours.

3 PREHEAT (PRECHAUFFAGE) : Clignote lorsque l'appareil est en train de préchauffer. Si le four est déjà à température après l'utilisation d'un autre mode de cuisson, l'appareil saute le préchauffage.

4 SLICES (NOMBRE DE TRANCHES) : S'allume lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel pour indiquer le nombre de tranches.

5 Affichage de la température : Affiche la température de cuisson.

REMARQUE : Le temps et la température reviendront toujours aux réglages sélectionnés lors de la dernière utilisation du four.

6 RACK LEVEL (POSITIONNEMENT DES GRILLES) : Selon le mode sélectionné, le ou les niveaux éclairés indiqueront l'endroit où vos accessoires doivent être positionnés dans l'appareil.

7 2 LEVEL (2 NIVEAUX) : Pour les modes qui vous permettent de cuire sur 2 niveaux, appuyez sur cette touche pour sélectionner la cuisson sur 2 niveaux. L'indicateur de positionnement des grilles se mettra automatiquement à jour.

8 Touches +/- sur FUNCTION : Pour sélectionner un mode de cuisson, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION.

REMARQUE : D'un mode de cuisson à l'autre, vous remarquerez que les recommandations de positionnement des grilles changent pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possibles.

9 Touches +/- sur TIME/SLICES (TEMPS/NOMBRE DE TRANCHES) : Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ces boutons ajustent le nombre de tranches/de demi-bagels au lieu du temps. Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si la cuisson dure plus d'une heure, le minuteur décompte les heures et les minutes. Maintenez les boutons +/- pendant 2 secondes pour activer un défilement plus rapide par tranches de 5 minutes.

10 TEMP/SHADE (TEMPÉRATURE/NIVEAU DE BRUNISSAGE) : Pour régler la température, appuyez sur les boutons +/- de la fonction TEMP. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ces boutons ajustent le niveau de brunissage (1, peu grillé - 7, très grillé) au lieu de la température. La température augmente par tranches de 5 degrés. Maintenez les boutons +/- pendant 2 secondes pour activer un défilement plus rapide par tranches de 10 degrés.

REMARQUE : La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson.

11 Touche START/STOP (Marche/Arrêt) : Appuyez sur cette touche pour débiter ou arrêter la cuisson.

12 SHADE (NIVEAU DE BRUNISSAGE) : S'allume lors de l'utilisation de la fonction Toast ou Bagel pour sélectionner le niveau de brunissage souhaité.

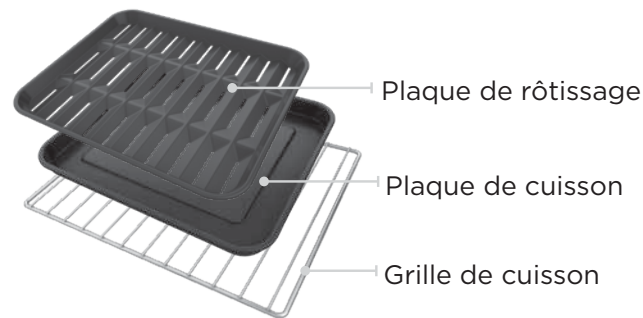
13 Bouton (lumière) : Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four.

REMARQUE : La lumière s'allume automatiquement lorsqu'il reste 1 minute de cuisson et lorsque la porte est ouverte pendant la cuisson.

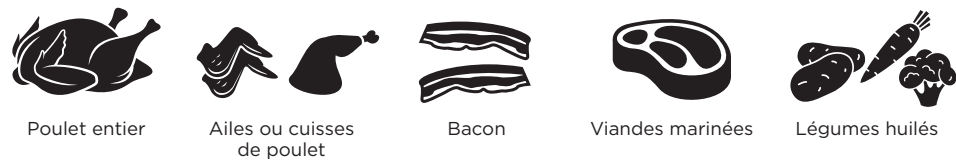
UTILISATION DE VOTRE MINI FOUR 10-EN-1 NINJA FOODI®

QUAND UTILISER LA PLAQUE DE RÔTISSEGE

Positionner la plaque de rôtissage sur la plaque de cuisson lorsque vous cuisinez avec les modes qui utilisent la chaleur tournante (comme Whole Roast, Roast et Air Fry) ou avec des aliments gras tels que : le poulet entier, des ailes de poulet, du bacon, des viandes marinées ou légumes huilés.



Recommandé pour



UTILISATION DES MODES DE CUISSON AVEC L'INDICATEUR DE POSITIONNEMENT

Lorsque vous sélectionnez un mode de cuisson, le panneau de commande affiche la ou les positionnements de grille recommandés. Le tableau ci-dessous présente ces recommandations ainsi que les accessoires suggérés. Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez que les accessoires recommandés pour un mode donné et retirez les autres accessoires du four.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 niveau	2 niveaux	1 niveau	2 niveaux	1 niveau	2 niveaux	1 niveau	2 niveaux
NIVEAU 4		Panier pour friture sans huile				Panier pour friture sans huile		
NIVEAU 3			Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson	Panier pour friture sans huile	Panier pour friture sans huile		Plaque de cuisson placée sur la grille de cuisson	Accessoire placé sur la grille de cuisson
NIVEAU 2						Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson		
NIVEAU 1	Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson	Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson		Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson	Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson			Accessoire placé sur la grille de cuisson

REMARQUE : Lorsque vous faites cuire sur un seul niveau des aliments gras qui risquent de dégouliner, placez la plaque de cuisson sur le niveau inférieur pour récupérer les graisses. Vous pouvez également utiliser la plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson.

COMMENT RÉDUIRE LA FUMÉE

Nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, de tournesol, coco raffinée, avocat, colza ou de pépins de raisin à la place de l'huile d'olive.



Recommandé :
Huile végétale
Huile de tournesol
Huile de coco raffinée
Huile d'avocat
Huile de colza
Huile de pépins de raisin

Déconseillé :
Huile d'olive
Beurre
Margarine

L'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson ou s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée.

REMARQUE : Pour d'autres tableaux de cuisson, reportez-vous à votre livret des recettes.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 niveau	2 niveaux	1 niveau	1 niveau	1 niveau	1 niveau	1 niveau	2 niveaux
	Panier pour friture sans huile						
Panier pour friture sans huile		Plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson	Grille de cuisson
	Plaque de cuisson						
							Grille de cuisson

REMARQUE : Placez toujours la plaque de cuisson sur la grille de cuisson, **NE LA PLACEZ PAS** directement sur les éléments chauffants.

UTILISATION DE VOTRE MINI FOUR 10-EN-1 NINJA FOODI® - SUITE

UTILISATION DES MODES DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique, puis appuyez sur le bouton . L'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

Griller (Grill)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Grill.

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que GRILL s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 30 minutes.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner HI ou LO.
- 4 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Placez la plaque de cuisson sur la grille de cuisson et fermez la porte du four. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

Frïre sans huile (Air Fry)

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que AIR FRY s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera. Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux, sélectionnez la touche 2 LEVEL de façon à ce que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 4 heures.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez le mode Frïre sans huile (Air Fry). Reportez-vous au tableau Air Fry dans le Livret de recettes pour plus de conseils sur les temps et les températures de cuisson.

- 5 Placez les aliments dans le panier pour friture sans huile et/ou sur la plaque de rôtissage placée sur la plaque de cuisson. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier sur la plaque de cuisson. Utilisez le panier pour friture sans huile pour les ingrédients secs.
- 6 Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour signifier qu'il a fini de préchauffer, faites immédiatement glisser le panier dans le(s) niveau(x) désigné(s) sur le panneau de commande. Si vous utilisez également la plaque de cuisson, installez-la dans le four en même temps, en plaçant le panier au-dessus et la plaque de cuisson en-dessous. Fermez la porte du four.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil a fini de préchauffer. Si les aliments ne sont pas prêts à aller au four, appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME pour ajouter du temps.

Rôtir XL (Whole Roast)

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que WHOLE ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera. Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux, sélectionnez la touche 2 LEVEL de façon à ce que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 4 heures.

REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant moins d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Whole Roast (Rôtir XL). Reportez-vous aux tableaux de cuisson du Livret de recettes pour plus de conseils sur les temps et températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de rôtissage ou directement sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il a fini de préchauffer, placez immédiatement la plaque de rôtissage sur la plaque de cuisson sur la grille positionnée au niveau 1. Fermez la porte du four. Lors de la cuisson sur 2 niveaux, placez la plaque de cuisson au niveau 1 et utilisez le panier pour friture sans huile au niveau 4.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil a fini de préchauffer. Si les aliments ne sont pas prêts à aller au four, appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

Rôtir (Roast)

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera. Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux, sélectionnez la touche 2 LEVEL de façon à ce que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 4 heures.

REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant moins d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 120 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement lorsque vous utilisez la fonction Roast (Rôtir). Reportez-vous aux tableaux de cuisson du Livret de recettes pour plus d'informations sur les temps et températures de cuisson.

- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il a fini de préchauffer, placez immédiatement la plaque de cuisson sur la grille positionnée au niveau 1. Fermez la porte du four. Lors de la cuisson sur 2 niveaux, placez la plaque de cuisson au niveau 1 et utilisez le panier pour friture sans huile au niveau 3.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil a fini de préchauffer. Si les aliments ne sont pas prêts à aller au four, appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME pour ajouter du temps.

- 6 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

UTILISATION DE VOTRE MINI FOUR 10-EN-1 NINJA FOODI® - SUITE

Cuire au four (Bake)

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que BAKE s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera. Lorsque vous cuisinez sur 2 niveaux, sélectionnez la touche 2 LEVEL de façon à ce que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 4 heures.

REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant moins d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Si vous le préférez, vous pouvez utiliser d'autres moules ou plats à la place de la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il a fini de préchauffer, placez immédiatement la plaque de cuisson sur la grille. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est à fini de préchauffer. Si les aliments ne sont pas prêts à aller au four, appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME pour ajouter du temps.

- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez allumer la lumière Q pour vérifier les aliments.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats avec des produits de boulangerie comme les biscuits, placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.

Pizza

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que PIZZA s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de cuisson jusqu'à 4 heures.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP (Température), pour sélectionner une température entre 80 °C et 230 °C.
- 4 Placez la pizza sur la plaque de cuisson ou directement sur la grille de cuisson. Fermez la porte du four et appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

Pain grillé (Toast)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Toast.

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que TOAST s'allume. Le nombre de tranches et le niveau de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES et utilisez le cadran pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire griller jusqu'à 9 tranches de pain en même temps.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner le niveau de brunissage désiré.

REMARQUE : Aucun réglage de température n'est disponible pour la fonction Toast, et l'appareil ne préchauffe pas en mode Toast. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches afin d'éviter de faire trop ou trop peu cuire.

- 4 Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Vous pouvez également régler manuellement le temps une fois la cuisson démarrée pour sélectionner votre niveau de brunissage préféré.

Bagel

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Bagel.

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que BAGEL s'allume. Le nombre de tranches et de niveau de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner le nombre de tranches de bagel. Vous pouvez faire griller jusqu'à 9 tranches de bagel en même temps.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP pour sélectionner un niveau de brunissage.

REMARQUE : Aucun réglage de température n'est disponible pour la fonction Bagel, et l'appareil ne préchauffe pas en mode Bagel. Il est très important de sélectionner le nombre exact de tranches afin d'éviter de faire trop ou trop peu cuire.

- 4 Placez les tranches de bagel, face coupée vers le haut, au milieu de la grille de cuisson. Fermez la porte du four et appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

REMARQUE : Vous pouvez également régler manuellement le temps une fois la cuisson commencée pour sélectionner votre niveau de brunissage préféré.

Réchauffer (Reheat)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Reheat.

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que REHEAT s'allume.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICES pour sélectionner un temps de réchauffage jusqu'à 4 heures.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 40 °C et 230 °C.
- 4 Placez les aliments sur la plaque de cuisson ou dans un récipient allant au four et placez-le sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/STOP pour commencer à réchauffer.
- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

Déshydrater (Dehydrate)

REMARQUE : L'appareil ne préchauffe pas en mode Dehydrate.

- 1 Pour sélectionner le mode, appuyez sur les touches +/- de FUNCTION jusqu'à ce que DEHYDRATE s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera. Lorsque vous déshydratez des aliments sur 2 niveaux, sélectionnez la touche 2 LEVEL de façon à ce que « 2 LEVEL » apparaisse à l'écran.
- 2 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TIME/SLICE pour sélectionner un temps de déshydratation jusqu'à 24 heures.
- 3 Appuyez sur les touches +/- de la fonction TEMP/SHADE pour sélectionner une température entre 30 °C et 90 °C.
- 4 Placez les aliments dans le panier pour friture sans huile et placez le panier dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, posez les aliments à plat sur chaque niveau. N'empilez pas les aliments les uns sur les autres.

- 5 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et le mot « END » (FIN) apparaît sur l'écran.

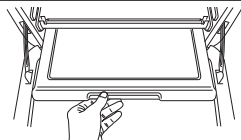
REMARQUE : Achetez un accessoire de déshydratation supplémentaire pour déshydrater des aliments sur jusqu'à 4 niveaux en même temps.

NETTOYAGE QUOTIDIEN

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- 2 Videz le plateau ramasse-miettes en le faisant glisser hors du four.

REMARQUE : Videz fréquemment le plateau ramasse-miettes. Lavez-le à la main si nécessaire.



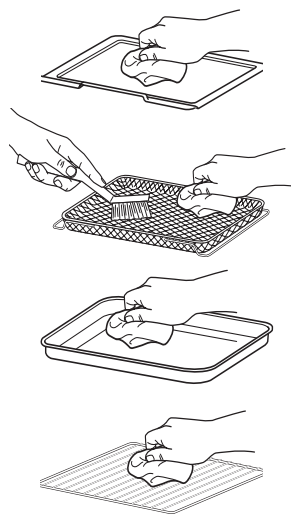
- 3 Après chaque utilisation, essuyez les projections d'aliments sur les parois intérieures et la porte vitrée de l'appareil avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.
- 5 Lorsque vous utilisez des accessoires, nous vous recommandons de les graisser avec une huile de cuisson recommandée ou de les recouvrir de papier sulfurisé ou de papier aluminium avant de placer les aliments dessus. **NE PAS** couvrir les trous de la plaque de rôtissage avec du papier sulfurisé ou du papier aluminium.

NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir avant le nettoyage.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau ramasse-miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour laver plus soigneusement le panier pour friture sans huile. Il est recommandé de laver les accessoires à la main. Le panier pour friture sans huile et les grilles de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle, mais ils risquent de s'abîmer plus rapidement avec le temps. **NE PAS** laver la plaque de rôtissage, la plaque de cuisson ou le plateau ramasse-miettes au lave-vaisselle.
- 3 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four et la porte vitrée. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants abrasifs, de brosses à recurer ou de nettoyants chimiques, car ils endommageraient le four.

ATTENTION : NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

- 4 Pour éliminer la graisse tenace, laissez tremper la plaque de cuisson et la plaque de rôtissage toute la nuit dans de l'eau chaude savonneuse, puis lavez-les avec une éponge ou une brosse non abrasive.
- 5 Séchez soigneusement tous les accessoires avant de les remettre dans le four.



IMPORTANT : Placez le plateau ramasse-miettes sous les éléments chauffants inférieurs. **NE PAS** le glisser dans n'importe quel emplacement.

MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi par « Er0 », « Er1 », « Er2 », « Er3 », « Er4 », « Er5 » ou « Er6 »

Mettez l'appareil hors tension et appelez le service client au **0800 908 874**. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.

FAQ

Pourquoi le four ne s'allume-t-il pas ?

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.
- Appuyez sur la touche d'alimentation.

Puis-je utiliser la plaque de cuisson au lieu du panier pour friture sans huile avec le mode Frire sans huile (Air Fry) ?

- Oui, mais les aliments pourraient être plus ou moins croustillants.

Dois-je ajuster les temps de cuisson et températures des recettes cuites dans un four traditionnelles ?

- Pour de meilleurs résultats, surveillez vos aliments pendant la cuisson. Consultez les tableaux de cuisson du Livret de recettes pour plus d'informations sur les temps et températures de cuisson.

Puis-je restaurer les paramètres par défaut de l'appareil ?

- Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque mode, même si vous le débranchez. Pour restaurer les paramètres par défaut de l'appareil pour chaque mode, appuyez sur les touches Lumière ☉ et 2 LEVEL simultanément pendant 5 secondes.

Pourquoi les éléments chauffants semblent-ils s'allumer et s'éteindre ?

- C'est normal. Le four est conçu pour contrôler la température avec précision pour chaque mode en ajustant les niveaux de puissance des éléments chauffants.

Pourquoi le four affiche-t-il une température différente d'un thermomètre externe ?

- Les fours à chaleur tournante font circuler l'air différemment des fours traditionnels. Ainsi, lorsque la porte est ouverte, la chaleur s'échappe davantage. Cela peut faire différer la lecture de la température entre l'affichage de votre four et la température réelle à l'intérieur de l'appareil.
- Comme il s'agit d'un four à chaleur tournante pulsée, les aliments peuvent cuire plus rapidement que dans un four traditionnel. La cuisson à chaleur tournante pulsée comprend un ventilateur qui contribue à accélérer le temps de cuisson en faisant circuler l'air chaud et qui peut modifier les températures à l'intérieur de la cavité. Le temps nécessaire à l'appareil pour atteindre la température programmée varie en fonction de la quantité d'aliments à cuire, du mode utilisé ainsi que de la température et du temps de cuisson. Le four est doté d'un algorithme qui garantit que les réglages de température et de temps fonctionnent avec la plupart des recettes pour four traditionnel. Par conséquent, la température à l'intérieur du four peut différer de la température réglée. Cela n'a pas d'incidence sur la qualité de la cuisson. Consultez le Livret de recettes pour en savoir plus sur les temps et températures de cuisson recommandés.

Pourquoi mon appareil n'est-il pas complètement préchauffé lorsque le cycle de préchauffage est terminé ?

- Pendant le préchauffage, l'appareil n'atteindra pas la température de cuisson prévue, mais il préchauffera à un niveau permettant de commencer à cuire vos ingrédients. Au fur et à mesure que le cycle de cuisson se poursuit, le four continue à chauffer et à cuire vos aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. L'appareil peut prendre jusqu'à 10 minutes pour atteindre la température de cuisson prévue. Cela n'affecte pas la qualité de cuisson de la plupart des recettes.

Pourquoi de la vapeur sort-elle de la porte du four ?

- C'est normal. Les aliments à forte teneur en humidité peuvent dégager de la vapeur autour de la porte.

Pourquoi de l'eau coule-t-elle sur le plan de travail depuis le dessous de la porte ?

- C'est normal. La condensation créée par les aliments à forte teneur en humidité (comme le pain surgelé) peut couler sur la paroi intérieure de la porte et s'égoutter sur le plan de travail.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES ET FAQ - SUITE

Pourquoi de la fumée se dégage-t-elle de l'appareil ?

- Veillez à utiliser la plaque de rôtissage sur la plaque de cuisson lorsque vous faites cuire des aliments gras ou lorsque vous utilisez les fonctions Air Fry, Roast ou Whole Roast.
- Si le problème persiste, lancez un cycle Toast au niveau 7 en retirant les accessoires de l'appareil ; cela permettra de brûler la graisse résiduelle sur les éléments chauffants qui peut provoquer de la fumée.

Comment puis-je nettoyer la plaque de cuisson ?

- Laissez tremper la plaque de cuisson avant de la nettoyer si des aliments restent collés.
- Recouvrez la plaque de cuisson de papier aluminium ou de papier sulfurisé pendant la cuisson pour faciliter le nettoyage.

Pourquoi l'appareil donne-t-il l'impression de continuer à fonctionner alors qu'il est éteint ?

- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner même après l'arrêt de l'appareil. Il s'agit d'une fonction normale qui ne doit pas être une source d'inquiétude. Le ventilateur de refroidissement s'arrêtera lorsque la température de l'appareil sera inférieure à 35 °C.

PIÈCES DE RECHANGE

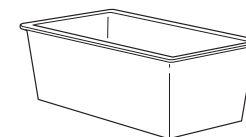
Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou contactez le service client au **0800 908 874**.

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

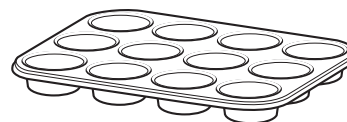
Nous proposons une gamme d'accessoires pour votre mini four 10-en-1 Ninja® Foodi®. Rendez-vous sur ninjakitchen.eu pour encore plus de possibilités.



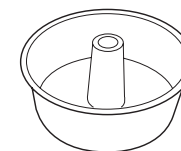
- Maniques en silicone



- Moule à cake



- Moule à muffins (12 muffins)



- Moule à savarin

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 commerciale Ninja ?

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 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 commerciale Ninja ?

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 commerciale Ninja ?

- 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.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

- 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.

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunction Oven



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: 2000W-2400W

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the base of the unit.



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	42
Parts	44
Accessory Placement	45
Before First Use	45
Using the Control Panel	46
Functions	46
Control Panel Display & Operating Buttons	47
Using Your Ninja® Foodi® Oven	48
When to Use the Roast Tray	48
Using the Cooking Functions with Rack Levels	48
How to Reduce Smoke	49
Using the Cooking Functions	50
Grill	50
Air Fry	50
Whole Roast	51
Roast	51
Bake	52
Pizza	52
Toast	52
Bagel	53
Reheat	53
Dehydrate	53
Cleaning & Maintenance	54
Everyday Cleaning	54
Deep Cleaning	54
Troubleshooting & FAQ	55
Replacement Parts	56
Accessories for Purchase	57
Product Registration	58

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 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 If food contents catch fire during cooking, **DO NOT** open the oven door.
 - If you can safely do so, unplug the oven immediately.
 - **DO NOT** throw water on to the fire. Food contents may contain grease and water may cause fire growth.
 - If fire emits from the oven door, call the fire service immediately.
 - **DO NOT** use the oven after it has experienced a fire. It may have been damaged and present a risk of fire or shock.
- 4 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 5 Take an inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 6 **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.
- 7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 8 **NEVER** use electrical socket below worktop level.
- 9 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.
- 10 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or worktops or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 11 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 12 **DO NOT** place any object directly onto the heating elements and **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with aluminum foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 13 **DO NOT** use the oven with crumb tray incorrectly installed. Crumb tray **MUST** be placed below lower heating elements.
- 14 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid.
- 15 **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 16 **DO NOT** cover the air intake vents or air socket vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 17 **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 18 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating. Placing items on top of the oven may mark or scratch the surface.
- 19 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 20 Intended for worktop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a worktop or near a hot gas or electric burner. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 21 This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 22 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 23 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.

- 24 **DO NOT** use accessories and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 25 When using this oven, provide adequate space for air circulation.
- 26 **DO NOT** allow oven to be covered or touch flammable material including curtains, draperies, walls or the like when in operation as a fire may occur.
- 27 This oven has a tempered glass door and is resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 28 **DO NOT** place anything directly on heating elements and **DO NOT** use the oven without a wire rack or air fry basket installed.
- 29 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavouring inside the oven while cooking.
- 30 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 31 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 32 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 33 Oversize foods or metal utensils must not be inserted into the oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 34 With the exception of parchment paper, **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 35 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 36 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces and glass door are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 37 Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 38 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 39 Cleaning and user maintenance should not be done by children.
- 40 Allow to cool completely before cleaning and moving for storage.
- 41 When not in use, turn any control to 'off', then unplug. Grasp the plug by the body and pull from the socket. Never unplug by grasping and pulling flexible cord.
- 42 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 43 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 44 The supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 45 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.



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.

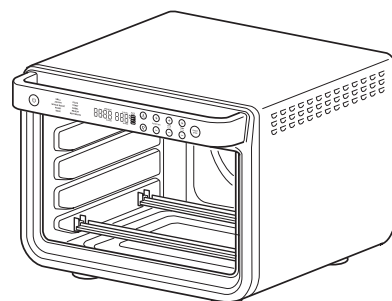


For indoor and household use only.

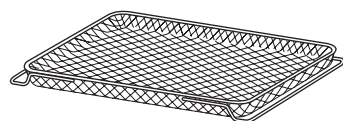
SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

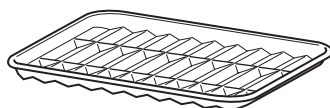
- A** Main Unit
(attached power cord
not shown)



- B** Air Fry Basket
Install when using the air
fry function. Hand-wash
recommended.



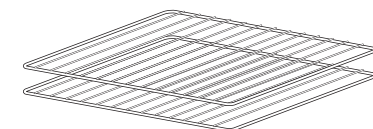
- C** Roast Tray
Fits on top of the oven tray
to catch grease below roasted
or air fried foods to reduce
smoke and grease splatter.
Hand-wash only.



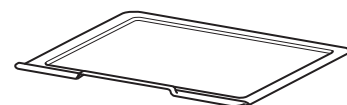
- D** Oven Tray
Place on top of the wire rack.
Hand-wash only.



- E** 2 Wire Racks
Use on its own or place the
oven tray on top. Hand-wash
recommended.



- F** Removable Crumb Tray
(already installed in unit)
Must remain installed when the
oven is in use. Hand-wash only.

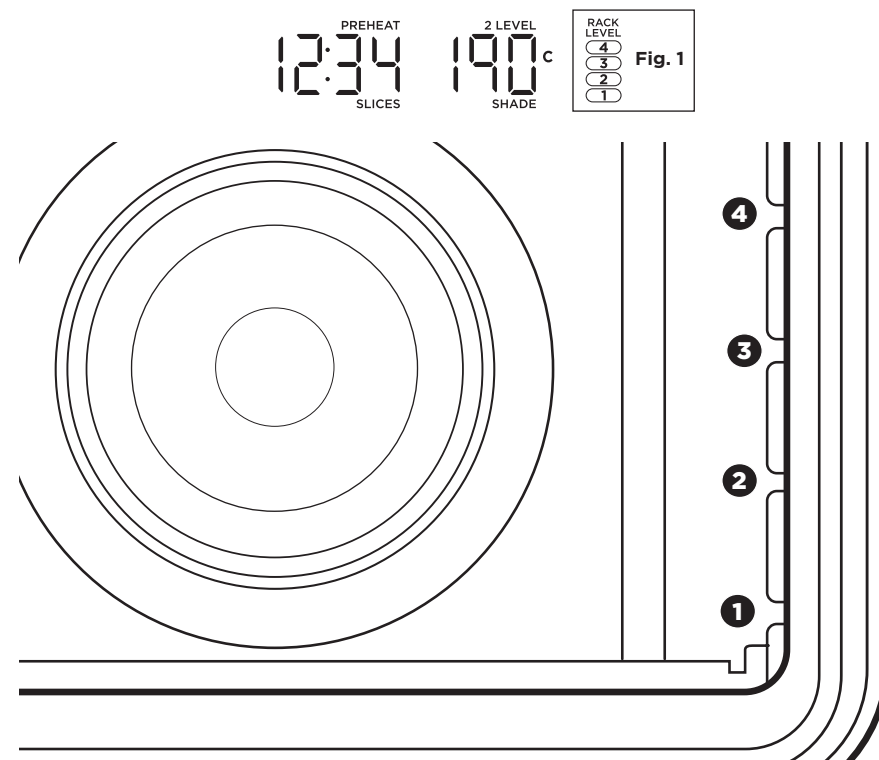


IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

COMMON-SENSE PRACTICES/GOOD HABITS:

- **DO NOT** leave your oven unattended while making food. If possible, unplug the oven while not in use to eliminate the possibility of accidents occurring.
- Have a fire extinguisher or fire containment blanket handy in a safe, known location. If you don't have a fire extinguisher, douse the flames with bicarbonate of soda until they are put out.
- If a fire occurs and the food in the oven is not greasy, immediately unplug the unit and douse the flames with water until the fire is extinguished. **DO NOT** use water if grease is present, since it could make the fire worse. Use bicarbonate of soda instead.

ACCESSORY PLACEMENT



The oven has 4 available rack positions where your accessories can slide into the unit (**see image above**). When you select a function, the corresponding rack number(s) will illuminate on the control panel. The numbers on the control panel (**see Fig. 1**) will coincide with those on the interior of the unit. See the chart on page 8 for further details.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any 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 air fry basket, oven tray, wire rack, roasting rack and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **DO NOT** put oven tray, roasting rack or removable crumb tray in the dishwasher. Finishes may degrade. **NEVER** submerge the main unit in water.

We recommend placing all accessories inside the oven and running it on ROAST at 230°C for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

NOTE: The accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

Once you've selected a function below, you can change temperature/shade and time/slices.

GRILL: Evenly grill meats, fish and brown the tops of casseroles.

AIR FRY: Foods that would traditionally be fried—such as chicken wings, French fries and chicken nuggets—with little to no added oil.

WHOLE ROAST: Simultaneously roast large proteins, like a 2.25kg chicken and sides, for a complete meal. Or cook a larger protein, like a 5.4kg turkey, on its own.

ROAST: Achieve a crispy outside and perfectly cooked inside for full-sized oven tray meals, thicker proteins and roasted veggies.

BAKE: Evenly bake everything from your favourite cookies to cakes.

PIZZA: Cook frozen or homemade pizzas evenly.

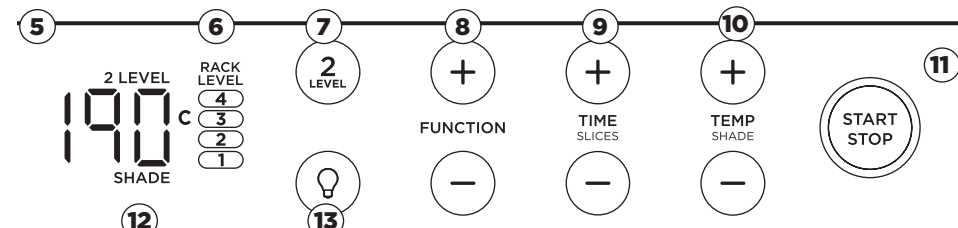
TOAST: Toast up to 8 slices of bread to your desired level of darkness.

BAGEL: Perfectly toast up to 8 bagel halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

REHEAT: Heat leftovers without over cooking.

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

NOTE: The oven's technology leads to faster cooking. Always monitor food to prevent overcooking. Refer to cook charts in the Recipe Guide for more guidance on cook times and temperatures.



CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

- 1 (Power) button:** Press to turn the unit on and off.
- 2 Time display:** Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.
- 3 PREHEAT:** Flashes when the unit is preheating. If the oven is already up to temperature from using a previous cooking function, the unit will skip preheating.
- 4 SLICES:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate number of slices.
- 5 Temperature display:** Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always return to the settings used the last time the oven was in operation.

- 6 RACK LEVEL:** Depending on the function you choose, the illuminated rack level(s) will indicate where your accessory should be placed in the unit.
- 7 2 LEVEL:** For functions that allow you to cook on 2 levels, press the button to select 2-level cooking and rack levels will update.
- 8 FUNCTION +/- buttons:** To select a cooking function, press the FUNCTION +/- buttons.

NOTE: As you move through functions, you'll notice the rack level recommendations change for best results.

- 9 TIME/SLICES +/- buttons:** To select a cook time, press the TIME +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the number of slices/bagel halves instead of the time. If cooking for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 5-minute increments.

- 10 TEMP/SHADE +/- buttons:** To adjust temperature, press the TEMP +/- buttons. When using the Toast or Bagel function, these buttons will adjust the shade level (1, lightest – 7, darkest) instead of the temperature. Temperature will increase in 5-degree increments. Hold the +/- buttons for 2 seconds to activate faster scrolling in 10-degree increments.

NOTE: The cook time and temperature may be adjusted at any time during the cooking cycle.

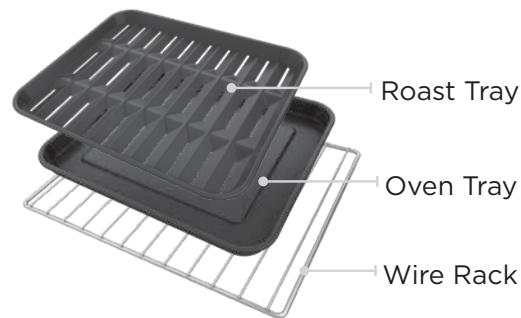
- 11 START/STOP button:** Press to start or stop cooking.
- 12 SHADE:** Illuminates when using the Toast or Bagel function to designate desired shade.
- 13 (Light) button:** Press to turn the oven's interior light on and off.

NOTE: The light will automatically turn on when 1 minute of cook time remains and when door is open while cooking.

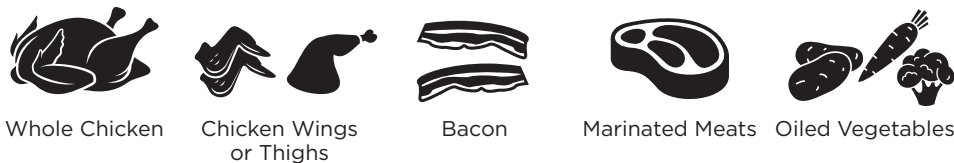
USING YOUR FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTION OVEN

WHEN TO USE THE ROAST TRAY

Use Roast Tray on Oven Tray when cooking on convection functions (such as Whole Roast, Roast and Air Fry) or with greasy foods like: whole chicken, chicken wings, bacon, marinated meats or oiled vegetables.



Recommended for



HOW TO REDUCE SMOKE

We recommend using vegetable, sunflower, refined coconut, avocado, rapeseed or grapeseed oil instead of olive oil.



Recommended:
Vegetable
Sunflower
Refined coconut
Avocado
Rapeseed
Grapeseed

Not recommended:
Olive oil
Butter
Margarine

The unit may produce smoke when cooking on a hotter setting than recommended.

NOTE: For more cooking charts, refer to your recipe guide.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH RACK LEVELS

When you select a cooking function, the control panel will illuminate the recommended rack height(s). The chart below outlines these recommendations along with the suggested accessories. For best results, use only the recommended accessories for a given function and remove others from the oven.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers	1 Layer	2 Layers
LEVEL 4		Air Fry Basket				Air Fry Basket		
LEVEL 3			Roast Tray on Oven Tray	Air Fry Basket	Air Fry Basket		Oven Tray on Wire Rack	Accessory on Wire Rack
LEVEL 2						Roast Tray on Oven Tray		
LEVEL 1	Roast Tray on Oven Tray	Roast Tray on Oven Tray		Roast Tray on Oven Tray	Roast Tray on Oven Tray			Accessory on Wire Rack

NOTE: When cooking greasy, drippy foods on one level, place the Oven Tray on the Wire Rack below to catch the drippings. Alternatively, use the Roast Tray on top of the Oven Tray.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 Layer	2 Layers	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	1 Layer	2 Layers
	Air Fry Basket						
Air Fry Basket		Roast Tray on Oven Tray	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack	Wire Rack
	Oven Tray						
							Wire Rack

NOTE: Always place Oven Tray on Wire Rack, **DO NOT** place directly on heating elements.

USING YOUR FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTION OVEN – CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into an electrical socket and press the  button. The unit will automatically shut off after 10 minutes of inactivity.

Grill

NOTE: The unit does not preheat in Grill mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until GRILL brightly illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 30 minutes.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select either HI or LO.
- 4 Place ingredients on the oven tray. Place the oven tray on the wire rack and close the oven door, press START/STOP to start cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Air Fry

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until AIR FRY brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Then press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 120°C and 230°C.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Fry function. Refer to Air Fry Chart in the Recipe Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients in the air fry basket and roast tray with oven tray. If ingredients are fatty, oily or marinated, place the basket on the oven tray. Use air fry basket for dry ingredients.
- 6 When the unit beeps to signify it has preheated, immediately slide the basket into the rack level(s) designated on the control panel. If also using the oven tray, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rack and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME +/- buttons to add more time.

Whole Roast

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until WHOLE ROAST brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down in minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down in hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 120°C and 230°C.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Whole Roast function so refer to cook charts in the Recipe Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients on the roast tray or directly on oven tray. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place roast tray on the oven tray on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the oven tray on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 4.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME +/- buttons to add more time.

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

Roast

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until ROAST brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down in minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down in hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 120°C and 230°C.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Roast function, so refer to cook charts in the Recipe Guide for more guidance on cook times and temperatures.

- 5 Place ingredients on the oven tray. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the roast tray on oven tray on the wire rack on Level 1. Close oven door. When cooking on 2 levels, place the oven tray on Level 1 and use the air fry basket as the second layer on Level 3.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press TIME +/- buttons to add more time.

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

USING YOUR FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTION OVEN – CONT.

Bake

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAKE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When cooking 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.

NOTE: If cooking for 1 hour or less, the clock will count down in minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down in hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 80°C and 230°C.
- 4 Press START/STOP to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the oven tray. Other baking tins can be used instead of the oven tray if preferred. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the oven tray on the wire rack. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply press the TIME +/- buttons to add more time.

- 6 During cooking, you can turn on the light  to check on progress.
- 7 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: For best results with baked goods such as cookies, line the oven tray with baking paper.

Pizza

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until PIZZA brightly illuminates. The default time and temperature setting will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a cook time up to 4 hours.
- 3 Press the TEMP +/- buttons to select a temperature between 80°C and 230°C.
- 4 Place pizza on the oven tray or directly on the wire rack. Close oven door and press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Toast

NOTE: The unit does not preheat in Toast mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until TOAST brightly illuminates. The default amount of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a darkness level.

NOTE: There is no temperature adjustment available for the Toast function and the unit does not preheat in Toast mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bread slices on the wire rack. Close oven door and press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

Bagel

NOTE: The unit does not preheat in Bagel mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until BAGEL brightly illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select the number of slices. You may toast up to 9 bagel slices at once.
- 3 Press the TEMP +/- buttons to select a darkness level.

NOTE: There is no temperature adjustment available for the Bagel function and the unit does not preheat in Bagel mode. It is very important to select the exact number of slices to avoid over- or under-toasting.

- 4 Place bagel slices, cut-side up, in the middle of the wire rack. Close oven door and press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

NOTE: You can also manually adjust the time once cooking has started to better choose your preferred shade.

Reheat

NOTE: The unit does not preheat in Reheat mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until REHEAT brightly illuminates.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a reheat time up to 4 hours.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 40°C and 230°C.
- 4 Place food on the oven tray or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack. Close oven door and press START/STOP to begin warming.
- 5 When cook time is complete, the unit will beep and "END" will appear on the display.

Dehydrate

NOTE: The unit does not preheat in Dehydrate mode.

- 1 To select the function, press the function +/- buttons until DEHYDRATE brightly illuminates. The default time and temperature settings will display. When dehydrating 2 layers, select the 2 LEVEL button so that "2 LEVEL" appears on the display.
- 2 Press the TIME/SLICES +/- buttons to select a dehydrate time up to 24 hours.
- 3 Press the TEMP/SHADE +/- buttons to select a temperature between 30°C and 90°C.
- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press START/STOP to begin cooking.

NOTE: For best results, lay ingredients flat on each layer; do not stack food.

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

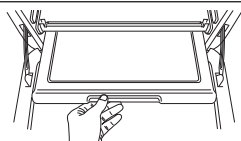
CLEANING & MAINTENANCE

EVERYDAY CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the socket and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty crumb tray by sliding it out of the oven.

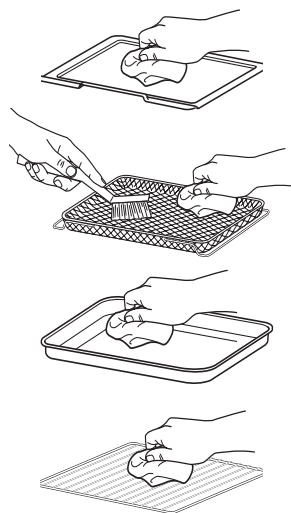
NOTE: Empty crumb tray frequently. Hand-wash when necessary.



- 3 After every use, wipe away any food splatter on the interior walls and glass door of the unit with a soft, damp sponge.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
- 5 When using accessories, we recommend greasing them with recommended cooking oil or covering them with parchment paper or aluminum foil before placing food on top. **DO NOT** cover roast tray holes with parchment paper or aluminum foil.

DEEP CLEANING

- 1 Unplug the unit from the socket and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to more thoroughly wash the air fry basket. Accessories are hand-wash recommended. The air fry basket and wire racks can be put in the dishwasher, but may wear more quickly over time. **DO NOT** place roast tray, oven tray or crumb tray in dishwasher.
- 3 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior and glass door, **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes or chemical cleaners, as they will damage the oven.
CAUTION: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.
- 4 To remove tough grease, let oven tray and roast tray soak overnight in warm, soapy water, then wash with a non-abrasive sponge or brush.
- 5 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.



IMPORTANT: Place crumb tray below lower heating elements. **DO NOT** slide into any rack positions.

TROUBLESHOOTING & FAQ .

ERROR MESSAGES

"CALL CUST SrVC" followed by "Er0," "Er1," "Er2," "Er3," "Er4," "Er5," or "Er6"

Turn off the unit and call Customer Service at **0800 000 9063**. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu/registerguarantee and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the oven turn on?

- Make sure the power cord is securely plugged into the socket.
- Insert the power cord into a different socket.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Press the power button.

Can I use the oven tray instead of the air fry basket with Air Fry function?

- Yes, but crispiness results may vary.

Do I need to adjust the cook times and temperatures of traditional oven recipes?

- For best results, keep an eye out on your food while cooking. Refer to cook charts in the Recipe Guide for more guidance on cook times and temperatures.

Can I restore the unit to its default settings?

- The oven will remember the last setting used for each function, even if you unplug it. To restore the oven's default settings for each function, press the Light 9 and 2 LEVEL buttons simultaneously for 5 seconds.

Why do the heating elements appear to be turning on and off?

- This is normal. The oven is designed to control temperature precisely for every function by adjusting the heating elements' power levels.

Why does the oven have a different temperature reading with an external thermometer?

- Convection ovens circulate air differently than traditional ovens, so when the door is opened, more heat will escape. This may affect any external temperature reading of the unit's interior temperature.
- Since this is a convection oven, it can cook more quickly than a traditional oven. Convection cooking includes a fan that helps speed up cook time by circulating hot air and can affect temperatures within the cavity. The time it takes the unit to heat up to the set temperature will vary based on the amount of food being cooked, the function being used and the cook temperature and time. The oven features an algorithm that ensures temperature and time settings work with most traditional oven recipes. As a result, the temperature inside the oven may differ from the set temperature. This does not impact cooking quality. Refer to the Recipe Guide to learn more about recommended cook times and temperatures.

Why is my unit not fully preheated when the preheat cycle is completed?

- During preheating, the unit will not reach the intended cook temperature, but it will preheat to a level that will start cooking your ingredients. As the cook cycle continues, the oven will continue to heat up and cook your food to doneness. It may take up to 10 minutes for the unit to reach the intended cook temperature. This does not affect the cooking quality of most recipes.

Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. Foods with a high moisture content may release steam around the door.

Why is water dripping onto the worktop from under the door?

- This is normal. The condensation created by foods with a high moisture content (such as frozen breads) may run down the inside of the door and drip onto the worktop.

TROUBLESHOOTING & FAQ - CONT.

Why is the unit generating smoke?

- Ensure you are using the roast tray on the oven tray when cooking all greasy foods or when using Air Fry, Roast or Whole Roast functions.
- If problem persists, run a Toast cycle on shade 7 with accessories removed; this will burn off any additional grease on the heating elements that are causing smoke.

How can I clean the oven tray?

- For stuck-on food, let the oven tray soak before cleaning.
- Line the oven tray with aluminum foil or parchment paper when cooking to make clean-up easier.

Why does the unit sound like it is still running even though the power is off?

- The cooling fan may continue to run even after the unit has been turned off. This is a normal function and should not be a source of concern. The cooling fan will stop after the temperature of the unit reaches below 35°C.

REPLACEMENT PARTS

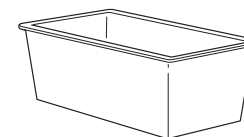
To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu or contact Customer Service at **0800 000 9063**.

ACCESSORIES FOR PURCHASE

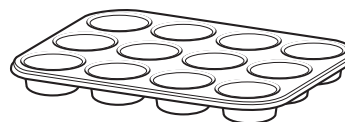
We offer range of accessories for your Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunction Oven. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.



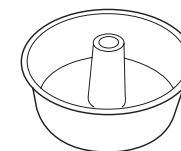
• Silicone Mitts



• Loaf Tin



• 12-Cup Muffin Tin



• Tube Pan

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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



REGISTRER DIT KØB


ninjakitchen.eu/registerguarantee/


Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)Forretning, hvor apparatet
er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~ 50-60Hz

Watt: 2000 W-2400 W

TIP: Du kan finde model- og serienumre på QR-koden på mærkaten, der er placeret på bunden af apparatet.



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 skal 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	62
Dele	64
Placering af tilbehør	65
Inden første brug	65
Brug af kontrolpanelet	66
Funktioner	66
Kontrolpanelets display og betjeningsknapper	67
Sådan bruger du din Ninja® Foodi® ovn	68
Hvornår bruger jeg stegebakken?	68
Brug af tilberedningsfunktionerne med rilleniveauer	68
Sådan mindsker du røg	69
Sådan bruger du madlavningsfunktionerne	70
Grill	70
Air fry (Luftfriture)	70
Whole roast (Stegning XL)	71
Roast (Stegning)	71
Bake (Bagning)	72
Pizza	72
Toast	72
Bagel	73
Reheat (Genopvarmning)	73
Dehydrate (Dehydrering)	73
Rengøring og vedligeholdelse	74
Daglig rengøring	74
Grundig rengøring	74
Fejlfinding og ofte stille spørgsmål	75
Reservedele	76
Tilbehør, der kan købes	77
Produktregistrering	78

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

⚠ ADVARSEL

- 1 Læs alle anvisninger, inden du tager ovnen og tilbehøret i brug.
- 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 Hvis der går ild i maden under tilberedningen, **SKAL DU IKKE** åbne ovnens dør.
 - Tag stikket til ovnen ud af stikkontakten, hvis det er sikkert at gøre dette.
 - **DU MÅ IKKE** sprøjte vand på ilden. Mad kan indeholde fedt, og vand kan få ilden til at udvikle sig.
 - Hvis der kommer ild ud af ovnens dør, skal du øjeblikkeligt ringe til brandvæsenet.
 - Brug **IKKE** ovnen efter at der har været ild i den. Den kan være blevet beskadiget og der kan være risiko for at der opstår ild i den igen, eller den kan give dig stød.
- 4 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 5 Sørg for at kontrollere, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene din ovn på en korrekt og sikker måde.
- 6 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.
- 7 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.
- 8 Brug **ALDRIG** en stikkontakt, der er monteret lavere end køkkenbordet.
- 9 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **MÅ IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.
- 10 Lad **IKKE** ledningen hænge over kanterne på borde eller køkkenborde eller være i berøring med varme overflader, inklusive komfurer og andre varmeovne.
- 11 Efterlad **ALDRIG** ovnen uden opsyn, mens den er i brug.
- 12 Anbring **IKKE** nogen objekter direkte ovenpå varmeelementerne, og dæk **IKKE** krummebakken eller nogen andre dele af ovnen til med stanniol. Dette vil få ovnen til at overophede eller forårsage brand.
- 13 Brug **IKKE** ovnen, hvis krummebakken ikke er monteret korrekt. Krummebakken **SKAL** placeres under de nedre varmeelementer.
- 14 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledning, stik eller apparatets hoveddel i vand eller anden væske.
- 15 Brug **IKKE** ovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Inspicer ovnen og ledningen regelmæssigt. Hvis ovnen fejlfungerer eller er blevet beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke den og ringe til kundeservice.
- 16 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsåbningerne til under brug. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 17 Indsæt **IKKE** genstande i ventilationshullerne, og undgå at blokere dem.
- 18 Anbring **IKKE** genstande ovenpå apparatet, mens det er i brug, bortset fra autoriseret, anbefalet Ninja®-tilbehør.
- 19 Inden tilbehør placeres i ovnen, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 20 Kun beregnet til brug på køkkenbord. Du må **IKKE** anbringe ovnen tæt på kanten af et køkkenbord, som er over eller i nærheden af en varm gas-/elektrisk brænder. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør.
- 21 Denne ovn er kun til privat brug. Brug **IKKE** denne ovn til andet end det, den er beregnet til. Forkert brug kan medføre personskader.
- 22 Opbevar **IKKE** genstande, bortset fra medfølgende tilbehør, i denne ovn, når den ikke er i brug.
- 23 Må **IKKE** bruges udendørs. Brug **IKKE** ovnen i biler eller både i bevægelse.
- 24 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja.

- 25 Når du bruger denne ovn, skal du sørge for, at der er god plads omkring den, så luften kan cirkulere.
- 26 Ovnens må **IKKE** være tildækket eller i berøring med brændbart materiale, herunder gardiner, draperinger, vægge eller lignende, når den er i brug.
- 27 Denne ovn har en hærdet glasdør og er modstandsdygtig over for brud. Undgå at ridse dørens overflade eller slå små stykker af kanterne.
- 28 Anbring **IKKE** noget direkte på varmeelementerne og **UNDGÅ** at anvende ovnen uden en grillrist eller luftfriturekurv.
- 29 Spray **IKKE** nogen form for aerosolspray eller smagsstoffer ind i ovnen under tilberedningen.
- 30 Vær forsigtig, når der indsættes og fjernes noget fra ovnen, især når den er varmt.
- 31 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme skal du bruge termometer til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at den har fået nok.
- 32 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Hvis du fylder for meget i ovnen, kan det forårsage personskade eller skade på ejendom, eller påvirke sikker brug af ovnen.
- 33 Fødevarer i overstørrelse eller metalbestik må ikke lægges ind i ovnen, da dette kan udgøre en fare for at der opstår ild eller at du får elektrisk stød.
- 34 Med undtagelse af bagepapir, må du **IKKE** anbringe følgende materialer i ovnen: Papir, pap, plastik, stegeposer og lignende.
- 35 Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
- 36 Rør **IKKE** ved varme overflader. Ovnens overflader og glasdøren er varme under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 37 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i ovnen. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 38 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for oplysninger om regelmæssig vedligeholdelse af ovnen.
- 39 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 40 Sørg for, at den er fuldt afkølet, før du rengør og flytter den til opbevaring.
- 41 Når den ikke er i brug, skal du dreje alle kontrolknapper til positionen "off" ("fra"), og derefter tage stikket ud af stikkontakten. Tag fat i selve stikket og træk det ud af stikkontakten. Du må aldrig trække stikket ud ved at trække i ledningen.
- 42 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Dette kan efterlade metalstykker, som kan berøre elektroniske dele og forårsage risiko for elektrisk stød.
- 43 Brug **IKKE** ovnen som varmekilde eller til tørring.
- 44 Netledningen er ikke egnet til udskiftning. Hvis apparatet er defekt, bedes du kontakte SharkNinja med henblik på service.
- 45 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.



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.



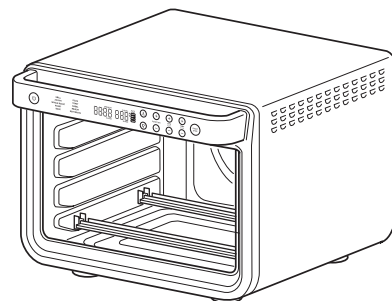
Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

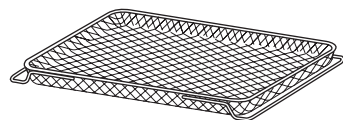
GEM DISSE ANVISNINGER

- A** Hoveddel
(tilsluttet ledning ikke vist)



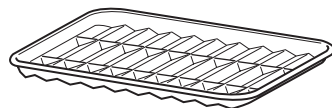
- B** Luftfriturekurv

Skal installeres, når luftfriturefunktionen anvendes. Vask i hånden anbefales.



- C** Stegebakke

Passer oven på ovnbakken, som opsamler fedt nederunder stegt mad eller luftfrituremad, så der bliver mindre røg og fedtstænk. Må kun vaskes i hånden.



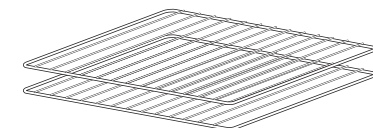
- D** Ovnbakke

Skal anbringes oven på grillristen. Må kun vaskes i hånden.



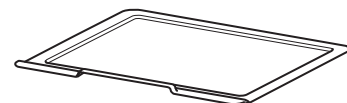
- E** 2 grillriste

Kan bruges alene eller med ovnbakken ovenpå. Vask i hånden anbefales.



- F** Aftagelig krummebakke
(allerede monteret i apparatet)

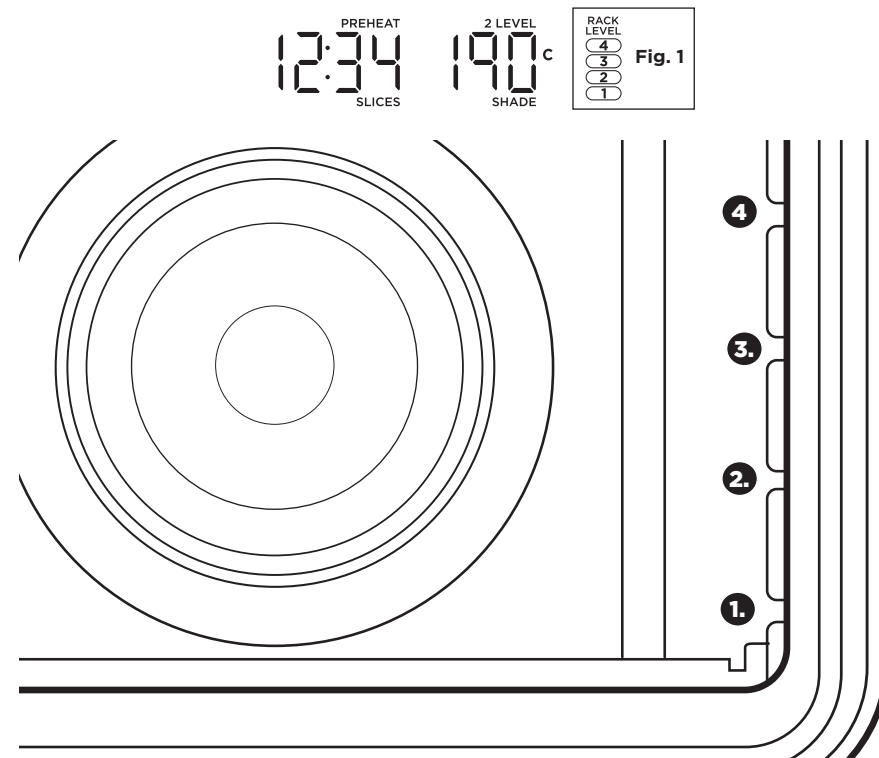
Skal forblive monteret, når ovnen er i brug. Må kun vaskes i hånden.



VIGTIGT: Anbring krummebakken under de nedre varmeelementer. Skub den **IKKE** ind i nogen af rillerne til hylder.

SUND FORNUFT-PRAKSIS/GODE VANER:

- Efterlad **IKKE** ovnen uden opsyn, mens du laver mad i den. Tag om muligt strømkablet til ovnen ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, for at undgå ulykker.
- Hav en brandslukker eller et brandslukningstæppe klar på et sikkert og velkendt sted. Hvis du ikke har en brandslukker, skal du overhælde flammerne med bagepulver, indtil de er væk.
- Hvis der opstår brand og maden i ovnen ikke er fedtholdig, skal du øjeblikkeligt trække stikket til ovnen ud af stikkontakten og overhælde flammerne med vand, indtil ilden er slukket. Brug **IKKE** vand, hvis der er fedtstoffer tilstede, da det kan få ilden til at udvikle sig. Brug i stedet bagepulver.



Ovnen har fire riller til hylder, hvor du kan skubbe dit tilbehør ind i apparatet (**se billedet ovenfor**). Når du vælger en funktion, vil de(t) tilsvarende hyldenummer/re lyse på kontrolpanelet. Numrene på kontrolpanelet (**se fig. 1**) svarer til dem indeni apparatet. Se skemaet på side 8 for at få flere oplysninger.

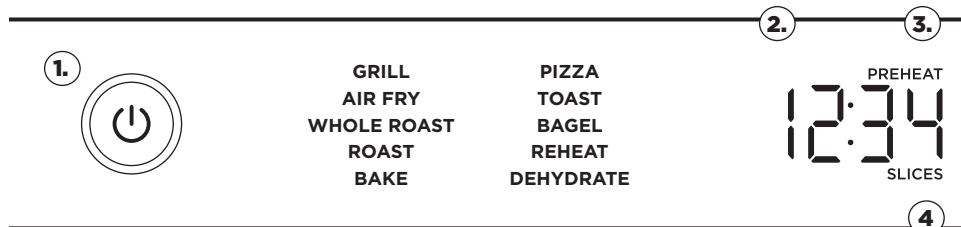
INDEN FØRSTE BRUG

- Fjern og kassér al indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- 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.
- Vask luftfriturekurven, ovnbakken, risten, stegehylden og den aftagelige krummebakke i varmt sæbevand. Skyl delene og tør dem grundigt. Vask **IKKE** ovnbakken, stegehylden eller den aftagelige krummebakke i opvaskemaskinen. Dette kan ødelægge overfladerne. Kom **ALDRIG** hovedapparatet i vand.

Vi anbefaler, at alt tilbehør anbringes i ovnen, som herefter anvendes med funktionen Roast (Stegning) ved 230 °C i 20 minutter uden mad. Dette vil fjerne alle rester. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for ovnens ydeevne.

BEMÆRK: Det anbefales at vaske tilbehøret i hånden. Luftfriturekurven og ristene kan vaskes i opvaskemaskinen, men kan med tiden blive hurtigere slidte.

BRUG AF KONTROLPANELET



FUNKTIONER

Når du har valgt en funktion nedenfor, kan du ændre temperatur/nuance samt tid/skiver.

GRILL: Grill kød og fisk jævnt, og brun overfladen af dine fadretter.

AIR FRY (LUFTSTEGNING): Mad, der normalt skal steges – såsom kyllingevinger, pommefrites og kyllingenuggets – med lidt eller slet ingen olie.

WHOLE ROAST (STEGNING XL): Steg store proteinretter samtidigt, som f.eks. en kylling på 2,25 kg med tilbehør, så du har et komplet måltid. Eller tilbered en større proteinret alene, som f.eks. en kalkun på 5,4 kg.

ROAST (STEGNING): Opnå en sprød overflade og perfekt tilberedning af fadretter, tykkere proteinretter og ristede grøntsager.

BAKE (BAGNING): Bag alt jævnt, lige fra dine yndlingssnacks til kager.

PIZZA: Tilbered frossen eller hjemmelavet pizza jævnt.

TOAST: Rist op til 8 skiver brød, indtil det har den farve, du foretrækker.

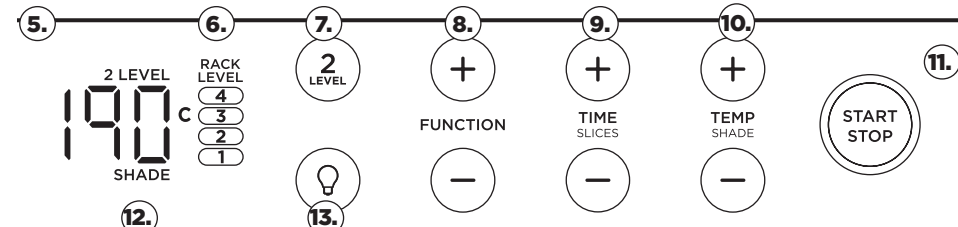
BAGEL: Rist op til 8 halve bagels helt perfekt, når de placeres med skærepladen opad på risten.

REHEAT (GENOPVARM): Opvarm overskydende mad uden at den får for meget tid.

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

BEMÆRK: Dehydrerings- og genopvarmningsfunktionerne findes ikke på alle modeller.

BEMÆRK: Ovnens teknologi gør tilberedning hurtigere. Overvåg altid din mad for at undgå at den får for lang tid. Der henvises til tilberedningsskemaerne i opskriftsvejledningen for flere oplysninger om tilberedningstid og temperaturer.



KONTROLPANELETS DISPLAY OG BETJENINGSKNAPPER

- 1 Tænd/sluk-knap:** Tryk på denne knap for at tænde og slukke apparatet.
- 2 Tidsdisplay:** Viser tilberedningstiden. Tiden tæller ned, når tilberedningen er i gang.
- 3 FORVARM:** Blinker, når apparatet forvarmer. Hvis ovnen allerede har den rette temperatur efter lige at have været anvendt til at tilberede med, vil apparatet springe forvarmning over.
- 4 SKIVER:** Lyser, når Toast- eller Bagel-funktionen bruges til at angive antallet af skiver.
- 5 Temperaturdisplay:** Viser tilberedningstemperaturen.

BEMÆRK: Tiden og temperaturen vender altid tilbage til de indstillinger, der blev anvendt, sidste gang ovnen blev brugt.

- 6 RILLENIVEAU:** Afhængigt af den valgte funktion, vil de(t) oplyste hyldeniveau(er) angive hvor dit tilbehør skal anbringes i apparatet.
- 7 2 NIVEAU:** For at tilgå de funktioner, som giver dig mulighed for at tilberede på 2 niveauer, skal du trykke på knappen og vælge 2-level cooking (tilberedelse på 2 niveauer), hvorefter hyldeniveauerne vil blive opdateret.
- 8 FUNKTION +/- knapper:** For at vælge en tilberedningsfunktion, skal du trykke på knapperne FUNKTION +/-.

BEMÆRK: Mens du ser funktionerne igennem, vil du bemærke at anbefalingerne til hyldeniveau ændres, så du får de bedste resultater.

- 9 TID/SKIVER +/- knapper:** For at vælge tilberedningstid, skal du trykke på knapperne TID +/- . Ved brug af toast- eller bagelfunktionen justerer disse knapper antallet af skiver/halve bagels i stedet for tiden. Ved tilberedningstid på 1 time eller derunder tæller uret ned i minutter og sekunder. Ved tilberedningstid på mere end 1 time, tæller uret ned i minutter og sekunder. Hold knapperne +/- inde i 2 sekunder for at aktivere hurtigere rulning i trin på 5 minutter.
- 10 TEMP/NUANCE +/-knapper:** For at justere temperaturen, skal du trykke på knapperne TEMP +/- . Ved brug af toast- eller bagelfunktionen justerer disse knapper nuancen (1, lysest – 7, mørkest) i stedet for temperaturen. Temperaturen stiger i trin på 5 grader. Hold knapperne +/- inde i 2 sekunder for at aktivere hurtigere rulning i trin på 10 grader.

BEMÆRK: Tilberedningstiden og -temperaturen kan justeres når som helst under tilberedningen.

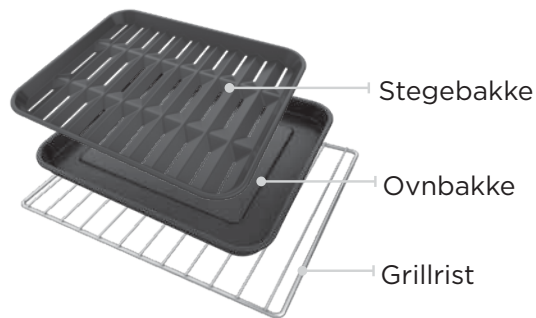
- 11 START/STOP-knap:** Tryk for at starte eller stoppe tilberedningen.
- 12 NUANCE:** Lyser, når Toast- eller Bagel-funktionen bruges til at angive den ønskede nuance.
- 13 (Lys)-knap:** Tryk på denne knap for at tænde og slukke for ovnens indvendige lampe.

BEMÆRK: Lyset bliver automatisk tændt, når der er 1 minut tilbage af tilberedningstiden og når døren er åben under tilberedningen.

SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKTIONEL OVN

HVORNÅR BRUGER JEG STEGEBAKKEN?

Brug stegebakken ovenpå en ovnbakke, når du tilbereder med konvektionsfunktioner (som f.eks. stegning af et helt stykke og luftfriture) eller med fedtholdig mad såsom: Hel kylling, kyllingevinger, bacon, marineret kød eller grøntsager i olie.



Anbefalet til



Hel kylling



Kyllingevinger eller -lår



Bacon



Marineret kød



Grøntsager i olie

SÅDAN MINDSKER DU RØG

Vi anbefaler brug af solsikke-, raffineret kokos-, avocado-, raps-, vindruekerne- eller vegetabilsk olie i stedet for olivenolie.



Anbefales:
Grøntsag
Solsikke
Raffineret kokos
Avocado
Raps
Vindruekerne



Anbefales ikke:
Olivenolie
Smør
Margarine

Apparatet kan udvikle røg ved tilberedning med en højere temperatur end anbefalet.

BEMÆRK: Der henvises til din opskriftsvejledning for flere tilberedningsskemaer.

BRUG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONERNE MED RILLENIVEAUER

Når du vælger en tilberedningsfunktion, oplyser kontrolpanelet de(n) anbefalede rillehøjde(r). Skemaet nedenfor skitserer disse anbefalinger sammen med det foreslåede tilbehør. For at opnå de bedste resultater, bør du kun bruge det anbefalede tilbehør til en bestemt funktion og fjerne andet tilbehør fra ovnen.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag
NIVEAU 4		Luftfriture kurv				Luftfriture kurv		
NIVEAU 3			Stegebakke ovenpå ovnbakke	Luftfriture kurv	Luftfriture kurv		Ovnbakke ovenpå grillrist	Tilbehør på grillrist
NIVEAU 2						Stegebakke ovenpå ovnbakke		
NIVEAU 1	Stegebakke ovenpå ovnbakke	Stegebakke ovenpå ovnbakke		Stegebakke ovenpå ovnbakke	Stegebakke ovenpå ovnbakke			Tilbehør på grillrist

BEMÆRK: Når du tilbereder fedtholdig og dryppende mad på et niveau, skal du anbringe ovnbakken på grillristen nedenunder for at den kan opfange det der drypper ned. Alternativt kan du bruge stegebakken ovenpå ovnbakken.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 lag	2 lag	1 lag	1 lag	1 lag	1 lag	1 lag	2 lag
	Luftfriture kurv						
Luftfriture kurv		Stegebakke ovenpå ovnbakke	Grillrist	Grillrist	Grillrist	Grillrist	Grillrist
	Ovnbakke						
							Grillrist

BEMÆRK: Anbring altid ovnbakken på grillristen og IKKE direkte på varmeelementerne.

SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKTIONEL OVN - FORTSAT

SÅDAN BRUGER DU MADLAVNINGSFUNKTIONERNE

For at tænde apparatet skal du sætte ledningen i en stikkontakt og trykke på  knappen. Apparatet vil automatisk slukke, når det har været inaktivt i 10 minutter.

Grill

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i Grill-tilstand.

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil GRILL lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 30 minutter.
- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge enten HØJ eller LAV.
- 4 Læg ingredienserne på ovnbakken. Anbring ovnbakken på grillristen, luk ovndøren og tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

Air fry (Luftfriture)

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil LUFTFRITURE lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises. Når du tilbereder i 2 lag, skal du vælge 2 NIVEAU knappen, så "2 NIVEAU" vises på skærmen.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 4 timer.
- 3 Tryk derefter på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 230 °C.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.

BEMÆRK: Mad tilberedes hurtigere, når du bruger luftfriturefunktionen. Der henvises til luftfritureskemaet i opskriftsvejledningen for flere oplysninger om tilberedningstid og temperaturer.

- 5 Anbring ingredienserne i luftfriturekurven og stegebakken med ovnbakken. Hvis ingredienserne er fedtholdige, olierede eller marinerede, skal kurven anbringes på ovnbakken. Brug luftfriturekurven til tørre ingredienser.
- 6 Når apparatet udsender et bip, der fortæller at det er blevet forvarmet, skal du med det samme skubbe kurven ind i de(t) hyldeniveau(er), som er angivet på kontrolpanelet. Hvis du også bruger ovnbakken, skal du skubbe begge dele ind i ovnen samtidigt med kurven på den øverste rille og panden på risten under kurven. Luk ovndøren.
- 7 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot trykke på knapperne TID +/- for at tilføje mere tid.

Whole Roast (Stegning XL)

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil STEGNING AF ET HELT STYKKE lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises. Når du tilbereder i 2 lag, skal du vælge 2 NIVEAU knappen, så "2 NIVEAU" vises på skærmen.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 4 timer.

BEMÆRK: Ved tilberedningstid på 1 time eller derunder tæller uret ned i minutter og sekunder. Ved tilberedning på over 1 time tæller uret ned i timer og minutter.

- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 230 °C.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.

BEMÆRK: Mad tilberedes hurtigere, når du bruger stegning af et helt stykke-funktionen, så du henvises til tilberedningsskemaerne i opskriftsvejledningen for flere oplysninger om tilberedningstid og temperaturer.

- 5 Anbring ingredienserne på stegebakken eller direkte på ovnbakken. Når apparatet bipper for at angive, at det er forvarmet, skal stegebakken straks anbringes på ovnbakken på grillristen på niveau 1. Luk ovndøren. Når der tilberedes på 2 niveauer, skal ovnbakken placeres på niveau 1, og luftfriturekurven som det andet lag på niveau 4.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot trykke på knapperne TID +/- for at tilføje mere tid.

- 6 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

Roast (Stegning)

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil STEGNING AF ET HELT STYKKE lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises. Når du tilbereder i 2 lag, skal du vælge 2 NIVEAU knappen, så "2 NIVEAU" vises på skærmen.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 4 timer.

BEMÆRK: Ved tilberedningstid på 1 time eller derunder tæller uret ned i minutter og sekunder. Ved tilberedning på over 1 time tæller uret ned i timer og minutter.

- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 230 °C.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.

BEMÆRK: Mad tilberedes hurtigere, når du bruger stegningsfunktionen, så du henvises til tilberedningsskemaerne i opskriftsvejledningen for flere oplysninger om tilberedningstid og temperaturer.

- 5 Læg ingredienserne på ovnbakken. Når apparatet bipper for at angive, at det er forvarmet, skal stegebakken straks anbringes på ovnbakken på grillristen på niveau 1. Luk ovndøren. Når der tilberedes på 2 niveauer, skal ovnbakken placeres på niveau 1, og luftfriturekurven som det andet lag på niveau 3.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot trykke på knapperne TID +/- for at tilføje mere tid.

- 6 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® 10-I-1

MULTIFUNKTIONEL OVN - FORTSAT

Bake (Bagning)

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil BAGNING lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises. Når du tilbereder i 2 lag, skal du vælge 2 NIVEAU knappen, så "2 NIVEAU" vises på skærmen.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 4 timer.

BEMÆRK: Ved tilberedningstid på 1 time eller derunder tæller uret ned i minutter og sekunder. Ved tilberedning på over 1 time tæller uret ned i timer og minutter.

- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 80 °C og 230 °C.
- 4 Tryk på START/STOP for at begynde forvarmning.
- 5 Læg ingredienserne på ovnbakken. Du kan bruge andre bageplader i stedet for ovnbakken, hvis du foretrækker det. Når apparatet bipper for at angive, at det er forvarmet, skal ovnbakken straks anbringes på risten. Luk ovndøren.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot trykke på knapperne TID +/- for at tilføje mere tid.

- 6 Under tilberedningen, kan du tænde for lyset ☺ for at kigge til maden.
- 7 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater med bagte fødevarer, f.eks. småkager, skal ovnbakken beklædes med bagepapir.

Pizza

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil PIZZA lyser op. Standardindstillingen for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en tilberedningstid på op til 4 timer.
- 3 Tryk på knapperne TEMP +/- for at vælge en temperatur mellem 80 °C og 230 °C.
- 4 Anbring pizzaen på ovnbakken eller direkte på grillristen. Luk ovndøren, og tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.
- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

Toast

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i Toast-tilstand.

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil TOAST lyser op. Standardindstillingerne for antal skiver og farve vises.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge antallet af brødsiver. Du kan riste op til 9 skiver ad gangen.
- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge farven.

BEMÆRK: Temperaturjustering er ikke muligt med toastfunktionen, og apparatet forvarmer ikke i toasttilstand. Det er meget vigtigt at vælge det korrekte antal skiver for at undgå for meget eller for lidt ristning.

- 4 Anbring brødsiverne på risten. Luk ovndøren, og tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.
- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

BEMÆRK: Du kan også justere tiden manuelt, når tilberedningen er begyndt for på den måde bedre at kunne vælge din foretrukne nuance.

Bagel

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i bagel-tilstand.

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil BAGEL lyser op. Standardindstillingerne for antal skiver og farve vises.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge antallet af skiver. Du kan riste op til 9 bagelskiver på én gang.
- 3 Tryk på knapperne TEMP +/- for at vælge farven.

BEMÆRK: Temperaturjustering er ikke mulig med bagelfunktionen, og apparatet forvarmer ikke i bageltilstand. Det er meget vigtigt at vælge det korrekte antal skiver for at undgå for meget eller for lidt ristning.

- 4 Anbring bagelskiverne med skæresiden opad midt på grillristen. Luk ovndøren, og tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.
- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

BEMÆRK: Du kan også justere tiden manuelt, når tilberedningen er begyndt for på den måde bedre at kunne vælge din foretrukne nuance.

Reheat (Genopvarmning)

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i genopvarmningstilstand.

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil GENOPVARMNING lyser op.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en genopvarmningstid på op til 4 timer.
- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 40 °C og 230 °C.
- 4 Læg maden på ovnbakken eller i en ovnfast beholder, og anbring bakken eller beholderen på risten. Luk ovndøren, og tryk på START/STOP for at begynde opvarmningen.
- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

Dehydrate (Dehydrering)

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i dehydreringstilstand.

- 1 For at vælge funktionen, skal du trykke på knapperne funktion +/- indtil DEHYDRERING lyser op. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises. Når du dehydrerer i 2 lag, skal du vælge 2 NIVEAU knappen, så "2 NIVEAU" vises på skærmen.
- 2 Tryk på knapperne TID/SKIVER +/- for at vælge en dehydreringstid på op til 24 timer.
- 3 Tryk på knapperne TEMP/NUANCE +/- for at vælge en temperatur mellem 30 °C og 90 °C.
- 4 Læg ingredienserne i luftfriturekurven, og anbring kurven i ovnen. Luk ovndøren, og tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.

BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater, skal du lægge ingredienserne fladt på hvert lag; læg dem ikke ovenpå hinanden.

- 5 Når tilberedningen er overstået, bipper apparatet, og displayet viser "FÆRDIG".

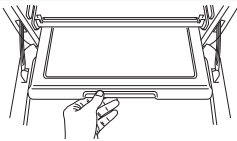
BEMÆRK: Køb ekstra tilbehør til at dehydrere op til 4 niveauer samtidig.

DAGLIG RENGØRING

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- 2 Tøm krummebakken ved at trække den ud af ovnen.

BEMÆRK: Tøm krummebakken ofte. Vask den i hånden efter behov.



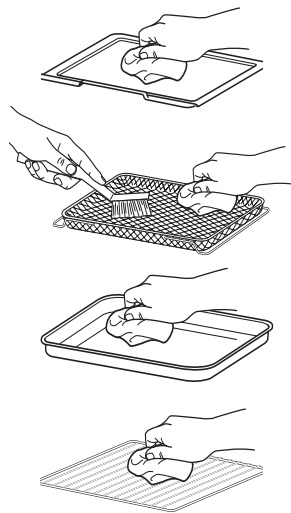
- 3 Hver gang du har brugt den, skal du efterfølgende tørre mad af, som er sprøjtet op på apparatets interne vægge og glasdøren, med en blød og fugtig svamp.
- 4 Brug en fugtig klud til at rengøre hoveddelen yderside og kontrolpanelet. Der kan anvendes et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning. Spray rengøringsproduktet på svampen, ikke på ovnoverfladen, inden rengøring.
- 5 Når du bruger tilbehør, anbefaler vi at smøre det med den anbefalede tilberedningsolie eller dække det med bagepapir eller stanniol, før du anbringer maden ovenpå. Dæk **IKKE** stegebakken huller til med bagepapir eller stanniol.

GRUNDIG RENGØRING

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- 2 Fjern alt tilbehør fra apparatet, inklusive krummebakken, og vask den separat. Brug en ikke-slibende rensesvamp til omhyggeligt at vaske luftfriturekurven. Det anbefales at vaske tilbehøret i hånden. Luftfriturekurven og ristene kan vaskes i opvaskemaskinen, men kan med tiden blive hurtigere slidte. Anbring **IKKE** stegebakken, ovnbakken eller krummebakken i opvaskemaskinen.
- 3 Brug varmt sæbevand og en blød klud til at vaske ovnens indvendige sider og glasdøren, brug **IKKE** slibende rengøringsmidler, skurebørster eller kemiske rengøringsmidler, da de beskadiger ovnen.

FORSIGTIG: Sæt **ALDRIG** hoveddelen i opvaskemaskinen, og nedsenk den **ALDRIG** i vand eller andre væsker.

- 4 For at fjerne fedt, der sidder godt fast, skal du lade ovnbakken og stegebakken stå i blød natten over i varmt sæbevand, og derefter vaske dem med en ikkeslibende svamp eller børste.
- 5 Tør alle dele grundigt, før de sættes tilbage i ovnen.



VIGTIGT: Anbring krummebakken under de nedre varmeelementer. Skub den **IKKE** ind i nogen riller til hylder.

FEJLMEDDELELSER

“CALL CUST SrVC” efterfulgt af “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” eller “Er6”

Sluk for apparatet og ring til kundeservice på **0800 862 0453**. Registrer dit produkt online på ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee og hav det foran dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

Ofte stillede spørgsmål Hvorfor tænder ovnen ikke?

- Sørg for, at elledningen er sat sikkert i stikket.
- Sæt elledningen i en anden stikkontakt.
- Nulstil kredsløbsafbryderen, hvis det er nødvendigt.
- Tryk på afbryderknappen.

Kan jeg bruge ovnbakken i stedet for luftfriturekurven til luftfriturefunktionen?

- Ja, men sprødhedsresultaterne kan variere.

Skal jeg justere tilberedningstiden og temperaturen i traditionelle ovnopskrifter?

- For at opnå de bedste resultater, bør du holde øje med maden, mens du tilbereder den. Der henvises til tilberedningsskemaerne i opskriftsvejledningen for flere oplysninger om tilberedningstid og temperaturer.

Kan jeg nulstille apparatet til standardindstillingerne?

- Ovnen husker den sidste indstilling, der blev brugt for hver funktion, også hvis du trækker stikket ud. For at nulstille ovnens standardindstillinger for hver funktion skal du trykke på knapperne Lys 9 og 2 NIVEAU samtidigt i 5 sekunder.

Hvorfor ser det ud, som om varmeelementerne tænder og slukker?

- Dette er normalt. Ovnen er designet til at kontrollere temperaturen præcist for hver funktion ved at justere varmeelementernes effektniveauer.

Hvorfor er ovnens temperatur ikke den samme, som den der vises på et eksternt termometer?

- Konvektionsovne cirkulerer luften på en anden måde end traditionelle ovne, så når døren bliver åbnet, slipper der mere varme ud. Dette kan påvirke eksternt aflæsning af apparatets indvendige temperatur.
- Da dette er en konvektionsovn, kan den tilberede hurtigere end en traditionel ovn. Konvektionstilberedning omfatter en ventilator, der får tilberedningen til at gå hurtigere ved at cirkulere varm luft, som kan påvirke temperaturerne i ovnrummet. Den tid, det tager for apparatet at blive opvarmet til den angivne temperatur afhænger af den mængde af mad, som tilberedes, den anvendte funktion samt tilberedningstemperaturen og -tiden. Ovnen har en algoritme, som sørger for at temperatur- og tidsindstillingerne er kompatible med de fleste traditionelle ovnopskrifter. Derfor kan temperaturen inde i ovnen være en anden end den indstillede. Dette påvirker ikke tilberedningskvaliteten. For at lære mere om anbefalede tilberedningstider og -temperaturer, henvises der til opskriftsvejledningen.

Hvorfor er mit apparat ikke fuldt forvarmet, når forvarmningsprogrammet er færdigt?

- Under forvarmning, vil apparatet ikke nå den ønskede tilberedningstemperatur, men forvarme til et niveau, der vil begynde med at tilberede dine ingredienser. Mens tilberedningsprogrammet fortsætter, vil ovnen fortsætte med at opvarme og tilberede din mad til den er færdig. Det kan tage op til 10 minutter for apparatet at nå den ønskede tilberedningstemperatur. Dette påvirker ikke tilberedningskvaliteten af de fleste opskrifter.

Hvorfor kommer der damp ud af ovndøren?

- Dette er normalt. Der kan komme damp rundt om døren fra fødevarer med et højt fugtindhold.

Hvorfor drypper der vand ned på køkkenbordet under døren?

- Dette er normalt. Kondensvand fra fødevarer med et højt fugtindhold (som f.eks. frossent brød) kan løbe ned ad dørens inderside og dryppe på køkkenbordet.

FEJLFINDING OG OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL - FORTS.

Hvorfor kommer der røg fra apparatet?

- Sørg for at du bruger stegebakken oven på ovnbakken, når du kun tilbereder fedtholdig mad, eller når du bruger funktionerne luftfriture, stegning eller stegning af et helt stykke.
- Hvis problemet fortsætter, skal du køre toastprogrammet med nuance 7 uden tilbehør i ovnen; dette vil afbrænde yderligere fedtstoffer på varmeelementerne, som er årsag til røgen.

Hvordan kan jeg rengøre ovnbakken?

- For fastbrændt mad, skal du lade ovnbakken stå i blød før du rengør den.
- Beklæd ovnbakken med stanniol eller bagepapir, når du tilbereder, for at lette rengøringen.

Hvorfor lyder apparatet som om, at det stadig kører, selvom strømmen er slået fra?

- Afkølings-ventilatoren kan fortsætte med at køre, selv efter at apparatet er blevet slukket. Dette er normalt, og bør ikke give anledning til bekymringer. Afkølings-ventilatoren stopper, når apparatets temperatur er faldet til under 35 °C.

RESERVEDELE

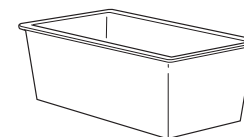
Besøg ninjakitchen.eu for at bestille nye reservedele og tilbehør.

TILBEHØR, DER KAN TILKØBES

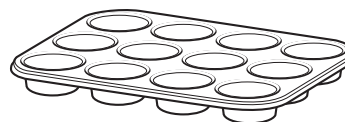
Vi har et sortiment af tilbehør til din Ninja® Foodi® 10-i-1 Multifunktionel Ovn. Besøg ninjakitchen.eu for at udvide dine muligheder og blive endnu bedre til at lave mad.



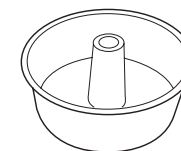
• Silikonehandsker



• Brødform



• Form til 12 muffins



• Rørpande

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 og i Storbritannien, hvis det ophører med at være et EU-land i garantiperioden.

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

Ninja®-garantier

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

PRODUKTREGISTRERING

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.



REGISTRA TU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Potencia: 2000 W-2400 W

CONSEJO: Puedes encontrar el modelo y el número de serie en la etiqueta del código QR en la base de la unidad.



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 importantes	82
Piezas	84
Colocación de accesorios	85
Antes del primer uso	85
Uso del panel de control	86
Funciones	86
Panel de control y botones de funcionamiento	87
Uso del horno Ninja® Foodi®	88
Cuándo utilizar la bandeja para asados	88
Uso de las funciones de cocción en las diversas alturas	88
Cómo reducir el humo	89
Uso de las funciones de cocción	90
Grill (parrilla)	90
Air Fry (freír con aire)	90
Whole Roast (asado entero)	91
Roast (asar)	91
Bake (hornear)	92
Pizza	92
Toast (tostada)	92
Bagel	93
Reheat (recalentar)	93
Dehydrate (deshidratar)	93
Limpieza y mantenimiento	94
Limpieza diaria	94
Limpieza profunda	94
Solución de problemas y preguntas frecuentes	95
Piezas de repuesto	96
Otros accesorios	97
Registro de producto	98

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Lee todas las instrucciones antes de utilizar el horno y sus accesorios.
- 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 Si los alimentos prenden fuego durante la cocción, **NO** abras la puerta del horno.
 - Si puedes hacerlo de manera segura, desenchufa el horno inmediatamente.
 - **NO** arrojes agua al fuego. Los alimentos pueden contener grasa y el agua podría provocar un incendio mayor.
 - Si sale fuego por la puerta del horno, llama a los bomberos inmediatamente.
 - **NO** utilices el horno después de que se haya producido un incendio. Podría haberse dañado y suponer un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 4 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 5 Realiza un inventario del contenido del embalaje para asegurarse de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el horno de forma correcta y segura.
- 6 **NO** utilices 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.
- 7 **NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 No utilices **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 9 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el aparato. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.
- 10 **NO** dejes que el cable cuelgue sobre los bordes de las mesas o encimeras o toque superficies calientes, incluidas las cocinas y otros hornos térmicos.
- 11 No dejes **NUNCA** el horno desatendido y en marcha.
- 12 **NO** pongas ningún objeto directamente sobre los elementos térmicos y **NO** cubras la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel de aluminio. ya que el horno podría sobrecalentarse o provocar un incendio.
- 13 **NO** utilices el horno si la bandeja para migas está colocada incorrectamente. La bandeja para migas **DEBE** colocarse debajo de los elementos térmicos inferiores.
- 14 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 15 **NO** utilices el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspecciona con regularidad el horno y el cable de alimentación. Si el horno sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 16 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en el aparato o su sobrecalentamiento.
- 17 **NO** insertes nada en las ranuras de ventilación y no las obstruyas.
- 18 **NO** coloques artículos encima de la superficie mientras la unidad está funcionando, excepto los accesorios Ninja® recomendados autorizados.
- 19 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 20 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. **NO** pongas el horno cerca del borde de una encimera ni cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 21 Este horno está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el horno para fines distintos a los que está destinado. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 22 **NO** almacenes material, salvo los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 23 **NO** lo utilices a la intemperie. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha.

- 24 **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja.
- 25 Al utilizar este horno, dispón del espacio adecuado para permitir la circulación del aire.
- 26 **NO** permitas que el horno quede cubierto ni toque material inflamable, incluidas cortinas, paredes o similares cuando esté en funcionamiento, ya que podría producirse un incendio.
- 27 Este horno tiene una puerta de vidrio templado y es resistente a la rotura. Evita arañar la superficie de la puerta o los bordes de la muesca.
- 28 **NO** pongas nada directamente sobre los elementos térmicos y **NO** utilices el horno sin haber colocado una rejilla o una cesta para freír con aire.
- 29 **NO** rocíes ningún tipo de aerosol ni añadas condimentos en el horno mientras se cocina.
- 30 Ten cuidado al insertar y retirar cualquier cosa del horno, especialmente cuando esté caliente.
- 31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 32 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. De lo contrario, se podrían ocasionar daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el horno.
- 33 No se deben introducir en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de descarga eléctrica.
- 34 A excepción del papel de horno, **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares.
- 35 Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio.
- 36 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del horno y la puerta de vidrio se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y usa las asas y los mangos con que va equipado el aparato.
- 37 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Extrema las precauciones cuando el horno contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 38 Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del horno.
- 39 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 40 Deja que se enfríe completamente antes de lavarlo y moverlo para su almacenamiento.
- 41 Cuando no lo estés utilizando, apaga cualquier control y, a continuación, desenchúfalo. Para desenchufarlo, sujeta el cuerpo del enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. Nunca lo desenchufes agarrando el cable flexible y tirando de él.
- 42 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 43 **NO** utilizar el horno como fuente de calor o para secarse.
- 44 El cable de alimentación no se puede reemplazar. Si sufre algún daño, contacta con SharkNinja para su reparación o mantenimiento.
- 45 **NO conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.



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.



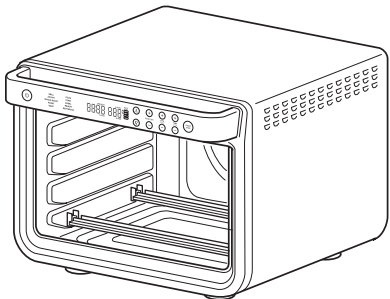
Procura evitar el contacto con superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

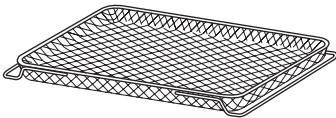
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

A Unidad principal
(no se muestra el cable de alimentación)



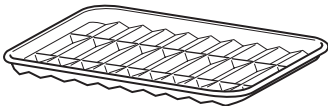
B Cesta para freír con aire

Instálala cuando utilices la función Air Fry (Freír con aire). Se recomienda lavar a mano.



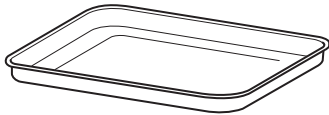
C Bandeja para asados

Encaja sobre la bandeja de horno para recoger debajo la grasa que desprenden los alimentos asados o fritos con aire con el fin de reducir el humo y las salpicaduras de grasa. Lava a mano únicamente.



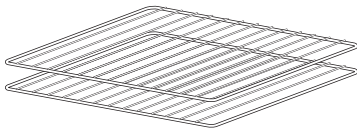
D Bandeja de horno

Colócala sobre la rejilla. Lava a mano únicamente.



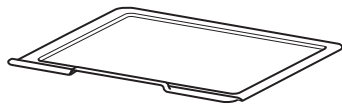
E Dos rejillas

Utilízala sola o coloca sobre ella la bandeja de horno. Se recomienda lavar a mano.



F Bandeja extraíble para migas (ya instalada en la unidad)

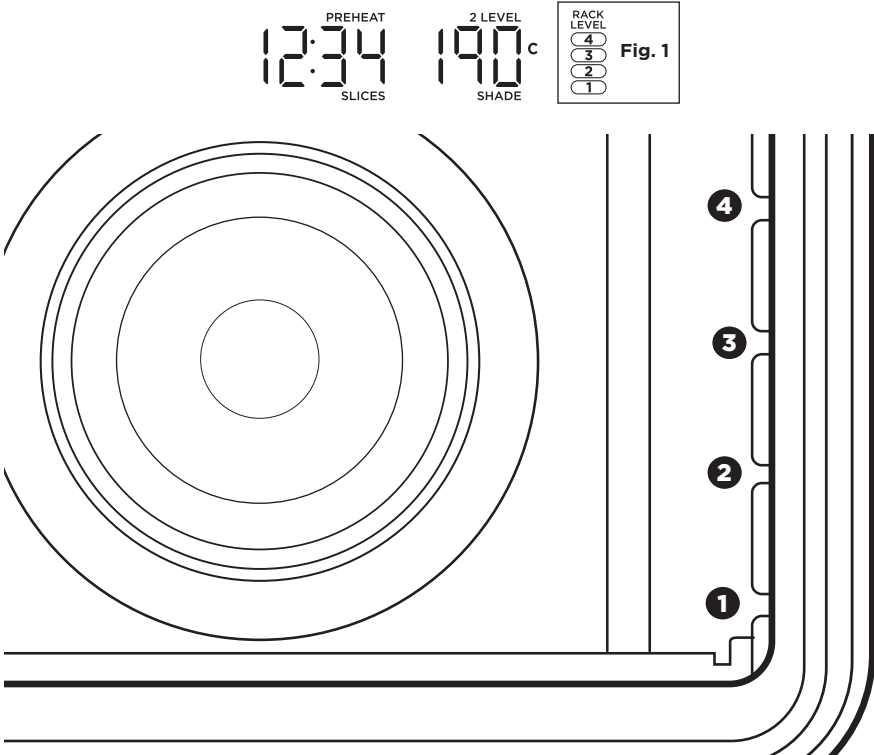
Debe permanecer instalada cuando el horno esté en uso. Lava a mano únicamente.



IMPORTANTE: Coloca la bandeja para migas debajo de los elementos térmicos inferiores. **NO** la coloques en ninguna altura para las rejillas.

PRÁCTICAS DE SENTIDO COMÚN/BUENOS HÁBITOS:

- **NO** dejes el horno sin vigilancia mientras cocinas. Si es posible, desenchufa el horno cuando no esté en uso para eliminar la posibilidad de que se produzcan accidentes.
- Ten a mano un extintor o una manta ignífuga en un lugar seguro y conocido. Si no tienes un extintor, sofoca las llamas con bicarbonato de sodio hasta que se apaguen.
- En caso de incendio y si la comida dentro del horno no es grasosa, desenchufa inmediatamente la unidad y sofoca las llamas con agua hasta que el fuego se extinga. **NO** viertas agua si hubiera grasa en los alimentos, ya que podría avivar el fuego. En su lugar, usa bicarbonato de sodio.



El horno tiene cuatro alturas disponibles para poder poner sus accesorios dentro de la unidad (**véase la imagen de arriba**). Cuando seleccionas una función, se iluminarán el número o los números de altura correspondientes en el panel de control. Los números del panel de control (**véase Fig. 1**) coincidirán con los del interior de la unidad. Consulta la tabla de la página 8 para obtener más información.

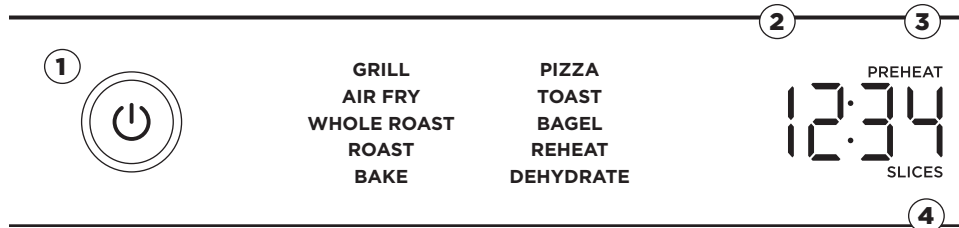
ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira de la unidad todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva y deséchalos.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lava la cesta para freír con aire, la bandeja de horno, la rejilla, la rejilla para asados y la bandeja para migas extraíble con agua templada y jabón. Luego enjuáguelos y sécalos bien. **NO** coloques la bandeja de horno, la rejilla para asados ni la bandeja para migas extraíble en el lavavajillas. Los acabados podrían deteriorarse. No sumerjas **NUNCA** la unidad principal en agua.

Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y activar la función ROAST (Asar) a 230 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Esto sirve para eliminar cualquier residuo. Es totalmente seguro y no perjudica el rendimiento del horno.

NOTA: Se recomienda lavar a mano los accesorios. La cesta para freír con aire y las rejillas se pueden meter en el lavavajillas, pero pueden desgastarse más rápido con el tiempo.

USO DEL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

Una vez que hayas seleccionado una función, puedes cambiar la temperatura/tono y el tiempo/rebanadas.

GRILL (parrilla): Asa carne y pescado a la parrilla y dora uniformemente los guisos.

AIR FRY (freír con aire): Prepara alimentos que acostumbrarías freír, como alitas de pollo, patatas fritas y croquetas de pollo, con poco o ningún aceite añadido.

WHOLE ROAST (asado entero): Asa al mismo tiempo proteínas grandes, como un pollo de 2,25 kg y los acompañamientos, para lograr una comida completa. O cocina una proteína más grande por sí sola, como un pavo de 5,4 kg.

ROAST (asar): Consigue un exterior crujiente y un interior perfectamente cocinado para las comidas preparadas en bandeja de horno de tamaño completo, proteínas más gruesas y verduras asadas.

BAKE (hornear): Hornea uniformemente todas las comidas, desde tus galletas favoritas hasta pasteles.

PIZZA: Cocina de manera uniforme pizzas caseras o congeladas.

TOAST (tostada): Tuesta hasta 8 rebanadas según el tipo de tostado deseado.

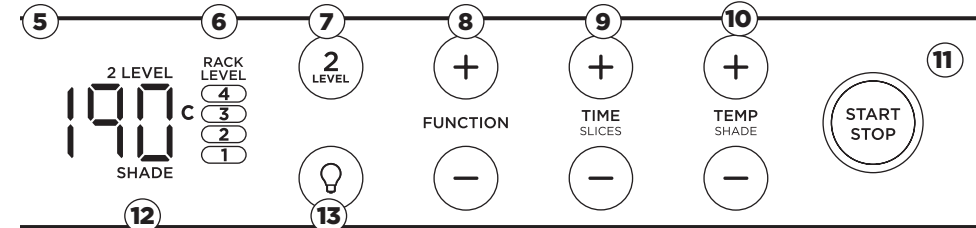
BAGEL: Tuesta perfectamente hasta 8 mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.

REHEAT (recalentar): Calienta las sobras sin una cocción excesiva.

DEHYDRATE (deshidratar): Prepara sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

NOTA: Las funciones Dehydrate (Deshidratar) y Reheat (Recalentar) no están incluidas en todos los modelos.

NOTA: La tecnología del horno permite una cocción más rápida. Vigila siempre los alimentos para evitar que se cocinen demasiado. Consulta las tablas de cocción en la guía de recetas para obtener más orientación sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.



PANEL DE CONTROL Y BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- Botón de encendido:** Pulsa para encender y apagar la unidad.
- Visor de tiempo:** Muestra el tiempo de cocción. La cuenta atrás se mostrará cuando empiece el tiempo de cocción.
- PREHEAT (precalentar):** Parpadea cuando la unidad se está precalentando. Si el horno ya está a la temperatura adecuada debido a que ha utilizado una función de cocción previamente, la unidad omitirá el precalentamiento.
- SLICES (rebanadas):** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostada) o Bagel para designar el número de rebanadas.
- Visor de temperatura:** Muestra la temperatura de cocción.

NOTA: El tiempo y la temperatura siempre volverán a la configuración que se utilizó la última vez que se empleó el horno.

- RACK LEVEL (altura):** Dependiendo de la función que elijas, se iluminarán una o varias alturas para indicar dónde debe colocarse su accesorio en la unidad.
- 2 LEVEL (doble altura):** Para las funciones que permitan cocinar a doble altura, presiona este botón para seleccionar la cocción a doble altura y se actualizarán las alturas.
- Botones FUNCTION (función) +/-:** Para seleccionar una función de cocción, pulsa los botones FUNCTION (Función) +/-.

NOTA: A medida que pruebe las distintas funciones, notarás que las recomendaciones de altura cambiarán para obtener mejores resultados.

- Botones TIME/Slice (tiempo/ rebanada) +/-:** Para seleccionar un tiempo de cocción, pulsa los botones TIME (Tiempo) +/- . Al utilizar la función de tostada o bagel, estos botones ajustarán el número de rebanadas/mitades de un bagel en lugar del tiempo. Si la cocción dura 1 hora o menos, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. Si la cocción dura más de 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos. Mantén pulsados los botones +/- durante 2 segundos para activar un desplazamiento más rápido en incrementos de 5 minutos.

- Botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/-:** Para ajustar la temperatura, pulsa los botones TEMP (Temperatura) +/- . Al utilizar la función de tostada o bagel, estos botones ajustarán el tono de tostado (1, más claro - 7, más oscuro) en lugar de la temperatura. La temperatura aumentará en incrementos de 5 grados. Mantén pulsados los botones +/- durante 2 segundos para activar el desplazamiento más rápido en incrementos de 10 grados.

NOTA: El tiempo y la temperatura de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción.

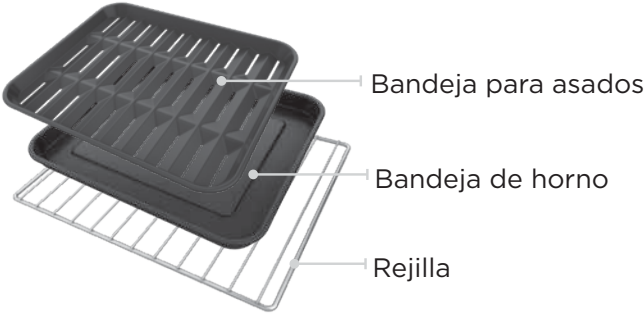
- Botón START/STOP (inicio/parada):** Pulsa estos botones para comenzar o detener la cocción.
- SHADE (tono):** Se ilumina cuando se usa la función Toast (tostada) o Bagel para designar el tono que se desea.
- Botón de luz:** Pulsa para encender y apagar la luz interior del horno.

NOTA: La luz se encenderá automáticamente cuando quede 1 minuto de tiempo de cocción y cuando la puerta esté abierta durante la cocción.

USO DEL FOODI® HORNO MULTIFUNCIÓN 10 EN 1

CUÁNDO UTILIZAR LA BANDEJA PARA ASADOS

Coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno cuando utilices las funciones de cocinado por convección (como Whole Roast, Roast y Air Fry) o cuando estés cocinando alimentos grasos como un pollo entero, alitas de pollo, beicon, carnes marinadas o verduras untadas con aceite.



Recomendado para



Pollo entero



Muslos o alitas de pollo



Beicon



Carnes marinadas



Verduras untadas con aceite

CÓMO REDUCIR EL HUMO

Recomendamos usar aceite vegetal, de girasol, de coco refinado, aguacate, de colza o de semillas de uva en lugar de aceite de oliva.



Recomendado:
 Aceite vegetal
 Aceite de girasol
 Aceite de coco refinado
 Aceite de aguacate
 Aceite de colza
 Aceite de semillas de uva



No recomendado:
 Aceite de oliva
 Mantequilla
 Margarina

La unidad puede generar humo al cocinar con un ajuste más caliente de lo recomendado.

NOTA: Para ver más tablas de cocción, consulta la guía de recetas.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN EN LAS DIVERSAS ALTURAS

Cuando selecciones una función de cocción, el panel de control iluminará la(s) altura(s) recomendada(s) de la rejilla. La tabla siguiente describe estas recomendaciones junto con los accesorios sugeridos. Para obtener los mejores resultados, utiliza solamente los accesorios recomendados para una función determinada y retira los demás del horno.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas	1 capa	2 capas
ALTURA 4		Cesta para freír con aire				Cesta para freír con aire		
ALTURA 3			Bandeja para asados sobre bandeja de horno	Cesta para freír con aire	Cesta para freír con aire		Bandeja de horno sobre rejilla	Accesorio sobre rejilla
ALTURA 2						Bandeja para asados sobre bandeja de horno		
ALTURA 1	Bandeja para asados sobre bandeja de horno	Bandeja para asados sobre bandeja de horno		Bandeja para asados sobre bandeja de horno	Bandeja para asados sobre bandeja de horno			Accesorio sobre rejilla

NOTA: Cuando cocines alimentos grasientos que goteen en una altura, coloca la bandeja de horno sobre la rejilla debajo de estos para recoger la grasa que desprendan. De forma alternativa, coloca la bandeja para asados sobre la bandeja de horno.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 capa	2 capas	1 capa	1 capa	1 capa	1 capa	1 capa	2 capas
	Cesta para freír con aire						
Cesta para freír con aire		Bandeja para asados sobre bandeja de horno	Rejilla	Rejilla	Rejilla	Rejilla	Rejilla
	Bandeja de horno						
							Rejilla

NOTA: Coloca siempre la bandeja de horno sobre una rejilla, **NO** la coloques directamente sobre los elementos térmicos.

USO DEL FOODI® HORNO MULTIFUNCIÓN 10 EN 1

- CONTINUACIÓN

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma y presiona el botón . El aparato se apagará automáticamente después de 10 minutos de inactividad.

Grill (parrilla)

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Grill.

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que GRILL se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulsa el botón TIME/SLICE (tiempo/rebanada) +/- y selecciona un tiempo de cocción de hasta un máximo de 30 minutos.
- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para seleccionar HI (alto) o LO (bajo).
- 4 Coloca los ingredientes en la bandeja de horno. Coloca la bandeja de horno sobre la rejilla y cierra la puerta del horno, a continuación, pulsa START/STOP (inicio/parada) para iniciar la cocción.
- 5 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

Air Fry (Freír con aire)

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que AIR FRY se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados. Cuando cocines 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (doble altura) para que aparezca "2 LEVEL" en la pantalla.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempos/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 4 horas.
- 3 A continuación, pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 120 °C y 230 °C.
- 4 Pulsa START/STOP para precalentar.

NOTA: Los alimentos se cocinan más rápido cuando se usa la función Air Fry. Consulta la Tabla de Air Fry (freír con aire) en la guía de recetas para obtener más orientación sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

- 5 Coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire y la bandeja para asados sobre la bandeja de horno. Si los ingredientes tienen grasa, son aceitosos o están marinados, coloca la cesta en la bandeja de horno. Utiliza la cesta para freír con aire para ingredientes secos.
- 6 Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, introduce inmediatamente la cesta en la(s) altura(s) designada(s) en el panel de control. Si también utilizas la bandeja de horno, introduce ambos accesorios en el horno al mismo tiempo, con la cesta en el riel superior y la bandeja en la rejilla debajo de la cesta. Cierra la puerta del horno.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente pulsa los botones TIME +/- para añadir más tiempo.

Whole Roast (Asado entero)

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que WHOLE ROAST se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados. Cuando cocines 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (doble altura) para que aparezca "2 LEVEL" en la pantalla.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 4 horas.

NOTA: Si la cocción dura 1 hora o menos, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. Si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 120 °C y 230 °C.
- 4 Pulsa START/STOP para precalentar.

NOTA: Los alimentos se cocinan más rápido cuando se usa la función Whole Roast (asado entero), por ello, consulta las tablas de cocción en la Guía de recetas para obtener más orientación sobre los tiempos y temperaturas de cocción.

- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja para asados o directamente sobre la bandeja de horno. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloca inmediatamente la bandeja para asados sobre la bandeja de horno, y esta sobre la rejilla en la altura 1. Cierra la puerta del horno. Cuando cocines a doble altura (en dos niveles), coloca la bandeja de horno en la altura 1 y usa la cesta para freír con aire como la segunda capa en la altura 4.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente pulsa los botones TIME +/- para añadir más tiempo.

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

Roast (Asar)

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que ROAST se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados. Cuando cocines 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (doble altura) para que aparezca "2 LEVEL" en la pantalla.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 4 horas.

NOTA: Si la cocción dura 1 hora o menos, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. Si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 120 °C y 230 °C.
- 4 Pulsa START/STOP para precalentar.

NOTA: Los alimentos se cocinan más rápido cuando se usa la función Roast (asar), por ello, consulta las tablas de cocción en la Guía de recetas para obtener más orientación sobre los tiempos y temperaturas de cocción.

- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja de horno. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloca inmediatamente la bandeja para asados sobre la bandeja de horno en la altura 1. Cierra la puerta del horno. Cuando cocines a doble altura (en dos niveles), coloca la bandeja de horno en la altura 1 y usa la cesta para freír con aire como la segunda capa en la altura 3.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente pulsa los botones TIME +/- para añadir más tiempo.

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

USO DEL FOODI® HORNO MULTIFUNCIÓN 10 EN 1

- CONTINUACIÓN

Bake (Hornear)

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que BAKE se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados. Cuando cocines 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (doble altura) para que aparezca "2 LEVEL" en la pantalla.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 4 horas.

NOTA: Si la cocción dura 1 hora o menos, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. Si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 80 °C y 230 °C.
- 4 Pulsa START/STOP para precalentar.
- 5 Coloca los ingredientes en la bandeja de horno. Se pueden utilizar otros moldes para horno en lugar de la bandeja de horno si se prefiere. Cuando la unidad emita un pitido para indicar que se ha precalentado, coloca inmediatamente la bandeja de horno en la rejilla. Cierra la puerta del horno.

NOTA: El temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente pulsa los botones TIME +/- para añadir más tiempo.

- 6 Durante la cocción, puedes encender la luz Q para verificar el progreso.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

NOTA: Para obtener mejores resultados con productos horneados, como galletas, cubre la bandeja de horno con papel de horno.

Pizza

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que PIZZA se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de cocción de hasta un máximo de 4 horas.
- 3 Pulsa los botones TEMP (temperatura) +/- para elegir una temperatura entre 80 °C y 230 °C.
- 4 Coloca la pizza en la bandeja de horno o directamente sobre la rejilla. Cierra la puerta del horno y pulsa START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

Toast (Tostada)

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Toast (tostada).

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que TOAST se ilumine. Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y el nivel de tostado.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) para seleccionar el número de rebanadas de pan. Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez.
- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir un tono de tostado.

NOTA: No hay ajuste de temperatura disponible para la función de tostado y la unidad tampoco se precalienta en este modo. Es muy importante seleccionar el número exacto de rebanadas para evitar tostar demasiado o muy poco.

- 4 Coloca las rebanadas de pan en la rejilla. Cierra la puerta del horno y pulsa START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

NOTA: También puedes ajustar manualmente el tiempo una vez que la cocción haya comenzado para elegir mejor el tono de tostado que se prefiera.

Bagel

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Bagel.

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que BAGEL se ilumine. Se mostrará el número predeterminado de rebanadas y el nivel de tostado.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar el número de rebanadas. Puedes tostar hasta 9 rebanadas de bagel a la vez.
- 3 Pulsa los botones TEMP (temperatura) +/- para elegir un nivel de tostado.

NOTA: No hay ajuste de temperatura disponible para la función Bagel, y la unidad no se precalentará en este modo. Es muy importante seleccionar el número exacto de rebanadas para evitar tostar demasiado o muy poco.

- 4 Coloca las rebanadas de bagel en el medio, con el lado de rebanada hacia arriba, sobre la rejilla. Cierra la puerta del horno y pulsa START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

NOTA: También puedes ajustar manualmente el tiempo una vez que la cocción haya comenzado para elegir mejor el tono de tostado que se prefiera.

Reheat (recalentar)

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Recalentar.

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que REHEAT se ilumine.
- 2 Pulsa los botones TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- para seleccionar un tiempo de recalentado de hasta un máximo de 4 horas.
- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 40 °C y 230 °C.
- 4 Coloca el alimento en la bandeja de horno o en un contenedor apto para hornos y coloca estos en la rejilla. Cierra la puerta del horno y pulsa START/STOP (inicio/parada) para comenzar el calentamiento.
- 5 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra "END" (terminado) en la pantalla.

Dehydrate (Deshidratar)

NOTA: La unidad no se precalienta en modo de deshidratación.

- 1 Para seleccionar la función, pulsa los botones de función +/- hasta que DEHYDRATE se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados. Cuando deshidrate 2 capas, selecciona el botón 2 LEVEL (doble altura) para que aparezca "2 LEVEL" en la pantalla.
- 2 Pulsa el botón TIME/SLICES (tiempo/rebanadas) +/- y selecciona un tiempo de deshidratación de hasta un máximo de 24 horas.
- 3 Pulsa los botones TEMP/SHADE (temperatura/tono) +/- para elegir una temperatura entre 30 °C y 90 °C.
- 4 Coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire y coloca la cesta en el horno. Cierra la puerta del horno y pulsa START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

NOTA: Para obtener mejores resultados, coloca los ingredientes planos en cada capa; no apiles la comida.

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

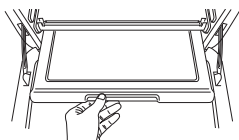
NOTA: Compra un accesorio adicional para la deshidratación para poder deshidratar hasta 4 alturas a la vez.

LIMPIEZA DIARIA

El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma y deja que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacía la bandeja para migas deslízandola fuera del horno.

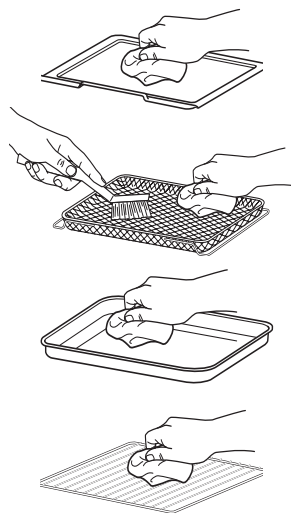
NOTA: Vacía la bandeja para migas con frecuencia. Lava a mano cuando sea necesario.



- 3 Después de cada uso, limpia cualquier salpicadura de comida en las paredes interiores y la puerta de vidrio de la unidad con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pasa un paño húmedo sobre estos componentes. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave. Aplica el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarla.
- 5 Cuando utilices accesorios, recomendamos engrasarlos con el aceite de cocina recomendado o cubrirlos con papel de horno o papel de aluminio antes de colocar los alimentos encima. **NO** cubras los orificios de la bandeja para asados con papel de horno o papel de aluminio.

LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufa la unidad de la toma y deja que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Retira todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migas, y lávalos por separado. Utiliza un cepillo de limpieza no abrasivo para lavar a fondo la cesta para freír con aire. Se recomienda lavar a mano los accesorios. La cesta para freír con aire y las rejillas se pueden meter en el lavavajillas, pero pueden desgastarse más rápido con el tiempo. **NO** laves la bandeja para asados, la bandeja de horno ni la bandeja para migas en el lavavajillas.
- 3 Usa agua tibia con jabón y un paño suave para lavar el interior del horno y la puerta de vidrio, **NO** utilices limpiadores abrasivos, cepillos para fregar o limpiadores químicos, ya que pueden dañar el horno.
PRECAUCIÓN: NUNCA pongas la unidad principal en el lavavajillas, ni la sumerjas en agua u otro líquido.
- 4 Para quitar la grasa más difícil, deja la bandeja de horno y la bandeja para asados en remojo durante la noche en agua tibia y jabón, luego lávalas con una esponja o cepillo no abrasivo.
- 5 Seca bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.



IMPORTANTE: Coloca la bandeja para migas debajo de los elementos térmicos inferiores. **NO** la coloques en ninguna altura para las rejillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

MENSAJES DE ERROR

“CALL CUST SRVC” (“LLAME AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE”) seguido de “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” o “Er6”

Apaga la unidad y llama al Servicio de Atención al Cliente en el **0900 839 453**. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee y ten el producto a mano cuando llames.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no se enciende el horno?

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente.
- Inserta el cable de alimentación en un enchufe diferente.
- Reinicia el disyuntor si es necesario.
- Pulsa el botón de encendido/apagado.

¿Puedo utilizar la bandeja de horno en lugar de la cesta para freír con aire con la función Air Fry (Freír con aire)?

- Sí, pero los resultados pueden variar.

¿Necesito ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas de las recetas para hornos tradicionales?

- Para obtener mejores resultados, vigila la comida mientras se cocina. Consulta las tablas de cocción en la guía de recetas para obtener más orientación sobre los tiempos y las temperaturas de cocción.

¿Puedo restaurar la unidad a su configuración predeterminada?

- El horno recordará el último ajuste utilizado para cada función, incluso si lo desconectas. Para restaurar la configuración predeterminada del horno para cada función, pulsa el botón de luz  y el botón 2 LEVEL (doble altura) simultáneamente durante 5 segundos.

¿Por qué los elementos calentadores se encienden y se apagan?

- Esto es normal. El horno está diseñado para controlar la temperatura de forma precisa para cada función ajustando los niveles de potencia de los elementos calentadores.

¿Por qué el horno tiene una lectura de temperatura diferente con un termómetro externo?

- Los hornos de convección hacen circular el aire de manera diferente a los hornos tradicionales, por lo que cuando se abre la puerta, se escapa más calor. Esto puede afectar cualquier lectura de temperatura externa que se realice de la temperatura interior de la unidad.
- Dado que se trata de un horno de convección, puede cocinar más rápido que un horno tradicional. La cocción por convección incluye un ventilador que ayuda a acelerar el tiempo de cocción al hacer circular aire caliente y puede afectar las temperaturas dentro de la cavidad. El tiempo que tarda la unidad en calentarse hasta la temperatura establecida variará según la cantidad de comida que se esté cocinando, la función que se esté utilizando y la temperatura y el tiempo de cocción. El horno cuenta con un algoritmo que garantiza que los ajustes de temperatura y tiempo funcionen con la mayoría de las recetas de horno tradicionales. Como resultado, la temperatura dentro del horno puede diferir de la temperatura establecida. Esto no afecta la calidad de la cocción. Consulta la Guía de recetas para obtener más información sobre los tiempos y temperaturas de cocción recomendados.

¿Por qué mi unidad no se ha precalentado por completo cuando ha finalizado el ciclo de precalentamiento?

- Durante el precalentamiento, la unidad no alcanzará la temperatura de cocción deseada, pero se precalentará a un nivel que comenzará a cocinar sus ingredientes. A medida que continúe el ciclo de cocción, el horno seguirá calentándose y cocinando los alimentos hasta que estén listos. La unidad puede tardar hasta 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocción deseada. Esto no afecta la calidad de cocción de la mayoría de las recetas.

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. Los alimentos con un alto contenido de humedad pueden liberar vapor alrededor de la puerta.

¿Por qué gotea agua sobre la encimera por debajo de la puerta?

- Esto es normal. La condensación creada por los alimentos con un alto contenido de humedad (como los panes congelados) puede chorrear por el interior de la puerta y gotear en la encimera.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES - CONTINUACIÓN

¿Por qué la unidad genera humo?

- Asegúrate de colocar la bandeja para asados en la bandeja de horno cuando cocines todo tipo de alimentos grasosos o cuando utilices las funciones Air Fry (Freír con aire), Roast (Asar) o Whole Roast (Asado entero).
- Si el problema persiste, retira los accesorios del horno y ejecuta un ciclo de tostado en el tono 7; esto quemará cualquier grasa que pueda haber en los elementos térmicos y que pueda estar causando el humo.

¿Cómo puedo limpiar la bandeja del horno?

- Para alimentos pegados, deja la bandeja del horno en remojo antes de limpiarla.
- Cubre la bandeja del horno con papel de aluminio o papel de horno cuando cocines para facilitar la limpieza.

¿Por qué la unidad suena como si todavía estuviera funcionando aunque esté apagada?

- Es posible que el ventilador de enfriamiento continúe funcionando incluso después de que se haya apagado la unidad. Se trata de una función normal y no debería ser motivo de preocupación. El ventilador de refrigeración se detendrá cuando la temperatura de la unidad sea inferior a 35 °C.

PIEZAS DE REPUESTO

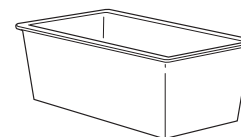
Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.eu.

OTROS ACCESORIOS

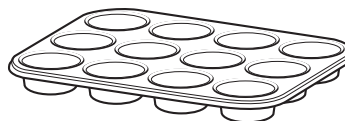
Ofrecemos una gama de accesorios para tu Foodi® Horno Multifunción 10 en 1. Visita ninjakitchen.eu para ampliar sus capacidades y llevar tu arte culinario al siguiente nivel.



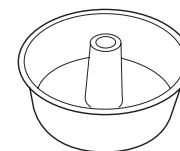
• Guantes de silicona



• Molde rectangular



• Molde para 12 magdalenas



• Molde de rosca

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 y en el Reino Unido en el supuesto que dejase de pertenecer a la UE durante el periodo de garantía.

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.

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿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 avere acquistato il forno multifunzione Foodi®10-in-1



REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Leggere il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozi di acquisto del prodotto: _____

DETTAGLI TECNICI

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

Potenza: 2000 W-2400 W

SUGGERIMENTO: il modello e il numero di serie sono riportati sulla targhetta con il codice QR situata sulla base dell'unità.



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.

INDICE

Precauzioni importanti	102
Componenti	104
Posizionamento degli accessori	105
Prima del primo utilizzo	105
Uso del pannello di controllo	106
Funzioni	106
Display del pannello di controllo e pulsanti operativi	107
Uso del forno Ninja® Foodi®	108
Quando utilizzare il vassoio per gli arrosti	108
Utilizzo delle funzioni di cottura e dei livelli delle griglie	108
Come ridurre il fumo	109
Utilizzo delle funzioni di cottura	110
Grill (Cottura alla griglia)	110
Air Fry (Frittura ad aria)	110
Whole Roast (Cottura arrosto XL)	111
Roast (Cottura arrosto)	111
Bake (Cottura al forno)	112
Pizza	112
Toast	112
Bagel	113
Reheat (Riscaldare)	113
Dehydrate (Essiccazione)	113
Pulizia e manutenzione	114
Pulizia giornaliera	114
Pulizia profonda	114
Risoluzione dei problemi e domande frequenti	115
Pezzi di ricambio	116
Accessori non in dotazione	117
Registrazione del prodotto	118

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui:

⚠ AVVERTENZA

- 1** Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo forno e i suoi accessori.
- 2** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3** Se il cibo prende fuoco durante la cottura, **NON** aprire lo sportello del forno.
 - Se è possibile farlo in sicurezza, staccare immediatamente la spina del forno.
 - **NON** gettare acqua sul fuoco. I cibi possono contenere grassi che a contatto con l'acqua possono incrementare il fuoco.
 - Se le fiamme fuoriescono dallo sportello del forno, chiamare immediatamente i vigili del fuoco.
 - **NON** utilizzare il forno dopo episodi di incendio. Potrebbe essere stato danneggiato e presentare un rischio di incendio o scossa.
- 4** Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 5** Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie per un utilizzo corretto e sicuro del forno.
- 6** **NON** utilizzare prolunghe. È stato scelto di utilizzare un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o rimangano impigliati e che le persone inciampino su un cavo più lungo.
- 7** Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 8** **NON USARE MAI** prese elettriche al di sotto del piano di lavoro.
- 9** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 10** **NON** lasciare pendere il cavo dai bordi di tavoli o piani di lavoro né lasciare che tocchi superfici calde, inclusi i fornelli o altri forni.
- 11** **NON** lasciare mai il forno incustodito mentre è in uso.
- 12** **NON** appoggiare alcun oggetto direttamente sopra gli elementi riscaldanti e **NON** coprire il vassoio raccoglibriciole o altre parti del forno con fogli di alluminio. Il foglio può causare il surriscaldamento del forno o provocare un incendio.
- 13** **NON** utilizzare il forno se il vassoio raccoglibriciole non è correttamente posizionato. Il vassoio raccoglibriciole **DEVE** essere posizionato sotto gli elementi riscaldanti.
- 14** Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 15** **NON** utilizzare il forno se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente il forno e il cavo di alimentazione. Se il forno non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 16** **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.
- 17** **NON** inserire alcun oggetto nelle fessure di ventilazione e non ostruirle.
- 18** **NON** posizionare oggetti sulla superficie superiore dell'unità mentre questa è in funzione, fatta eccezione per gli accessori Ninja® consigliati e autorizzati.
- 19** Prima di inserire gli accessori nel forno, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 20** Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. **NON** posizionare l'apparecchio in prossimità del bordo del piano di lavoro, sopra o vicino a piani cottura a gas o elettrici caldi. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- 21** Questo forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo forno per impieghi diversi da quelli previsti. Un uso errato può causare lesioni.
- 22** **NON** conservare alcun materiale all'interno del forno quando non è in uso, fatta eccezione per gli accessori forniti con l'unità.

- 23** **NON** utilizzare all'aperto. **NON** utilizzare su veicoli o imbarcazioni in movimento.
- 24** **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja.
- 25** Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per un'adeguata circolazione dell'aria.
- 26** **NON** coprire o mettere il forno a contatto con materiali infiammabili, comprese tende, arazzi, pareti o simili mentre è in funzione, in quanto potrebbe causare un incendio.
- 27** Questo forno è dotato di uno sportello in vetro temperato resistente alla rottura. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di intaccare i bordi.
- 28** **NON** posizionare nulla direttamente sugli elementi riscaldanti e **NON** utilizzare il forno senza griglia o cestello per frittura ad aria.
- 29** **NON** spruzzare alcun tipo di spray o aromatizzante all'interno del forno durante la cottura.
- 30** Prestare attenzione durante l'inserimento e l'estrazione di qualsiasi accessorio dal forno, specialmente quando è caldo.
- 31** Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 32** Evitare che gli alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti. Un carico eccessivo di alimenti può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro del forno.
- 33** Non inserire nel forno cibi di dimensioni troppo grandi o utensili di metallo, in quanto potrebbero provocare incendi o shock elettrico.
- 34** Ad esclusione della carta da forno, **NON** inserire nel forno i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.
- 35** Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori costruiti in materiali differenti da metallo o vetro.
- 36** **NON** toccare le superfici calde. Le superfici e lo sportello in vetro del forno sono calde sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie disponibili.
- 37** Se cadono, gli alimenti possono causare gravi bruciature. Prestare particolare attenzione quando il forno contiene alimenti caldi. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 38** Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare del forno.
- 39** La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
- 40** Far raffreddare completamente il forno prima di pulirlo e spostarlo.
- 41** Quando il forno non è in funzione, spegnere tutti i controlli (posizione "off") e staccare la spina. Afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare mai afferrando e tirando il cavo flessibile.
- 42** **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, con conseguente rischio di shock elettrico.
- 43** **NON** utilizzare il forno come fonte di calore o per asciugare qualsiasi tipo di oggetto.
- 44** Il cavo elettrico non è adatto alla sostituzione. Se danneggiato, si prega di contattare SharkNinja per la riparazione.
- 45** **Non collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.



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.



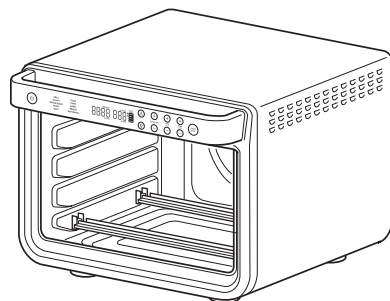
Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

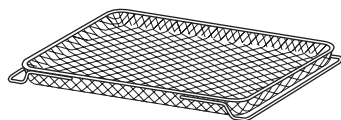
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

- A** Unità principale
(cavo di alimentazione non mostrato)



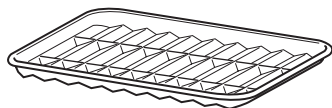
- B** Cestello per la frittura ad aria

Installare quando si utilizza la funzione di frittura ad aria. Si raccomanda il lavaggio a mano.



- C** Vassoio per arrosti

Deve essere posizionato sopra al vassoio del forno per raccogliere il grasso che cola dal cibo in cottura arrosto o con la funzione di frittura ad aria, per ridurre la produzione di fumo e schizzi di grasso. Lavare esclusivamente a mano.



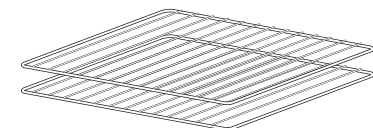
- D** Vassoio del forno

Posizionare sopra alla griglia. Lavare esclusivamente a mano.



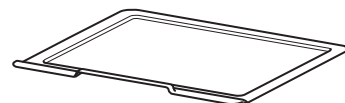
- E** 2 Griglie

Utilizzarle da sole o posizionandovi sopra il vassoio forno. Si raccomanda il lavaggio a mano.



- F** Vassoio raccoglibriciole rimovibile (già installato nell'unità)

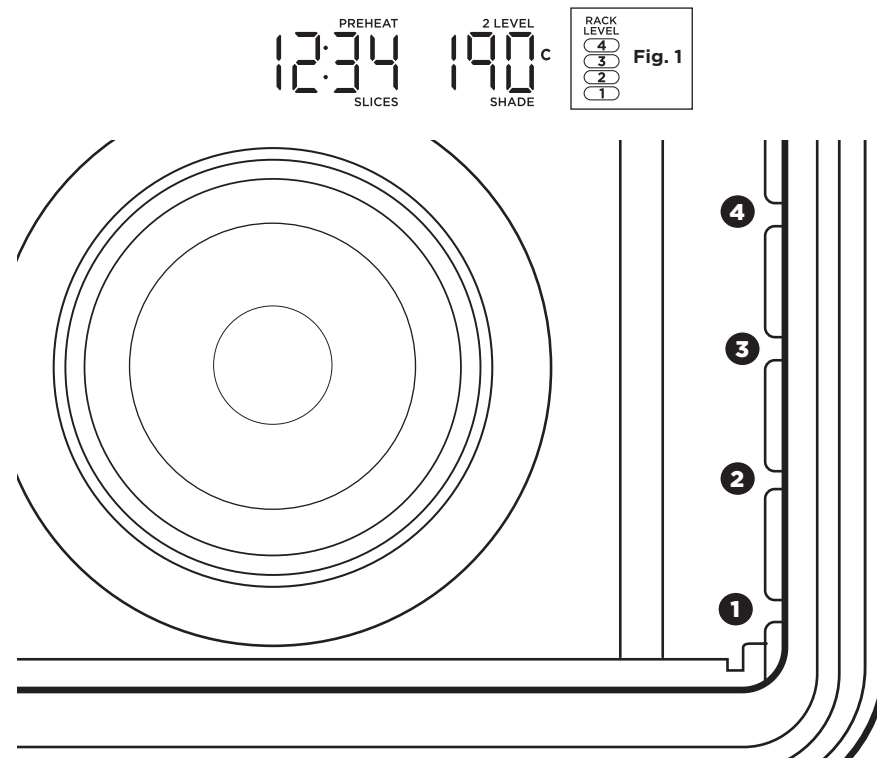
Deve rimanere installato quando il forno è in funzione. Lavare esclusivamente a mano.



IMPORTANTE: posizionare il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti. **NON** spostarlo al posto delle griglie.

ABITUDINI E PRATICHE CORRETTE

- **NON** lasciare il forno incustodito mentre è in funzione. Se possibile, staccare il forno mentre non è in uso per eliminare la possibilità di incidenti.
- Tenere a portata di mano e in posizione sicura un estintore o coperta antifiama. Se non si dispone di un estintore, smorzare le fiamme con bicarbonato di sodio fino allo spegnimento.
- Se il cibo nel forno prende fuoco e non è grasso, staccare immediatamente l'unità e smorzare le fiamme con acqua fino allo spegnimento. **NON** usare acqua in presenza di grassi, poiché il fuoco potrebbe aumentare. È invece possibile utilizzare bicarbonato di sodio.



Il forno dispone di 4 posizioni su cui possono scorrere ed essere posizionati griglie e accessori dell'unità (vedere l'immagine sopra). Quando si seleziona una funzione, i numeri delle griglie disponibili si illuminano sul pannello di controllo. I numeri sul pannello di controllo (vedere Fig. 1) coincidono con quelli all'interno dell'unità. Per ulteriori dettagli, vedere lo schema a pag. 8.

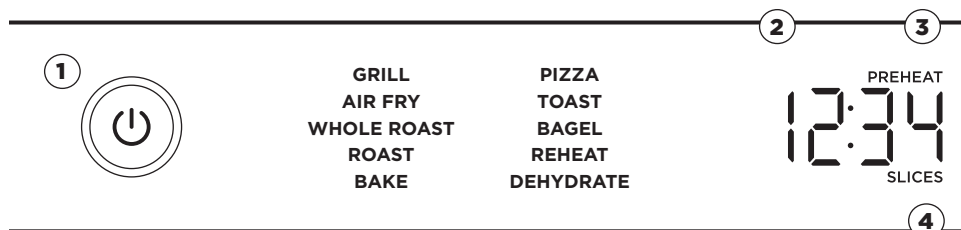
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare il cestello della friggitrice ad aria, il vassoio del forno, la griglia e il vassoio raccoglibriciole rimovibile con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente. **NON** mettere il vassoio del forno, la griglia o il vassoio raccoglibriciole nella lavastoviglie. Le finiture potrebbero rovinarsi. **NON IMMERGERE MAI** l'unità principale in acqua.

Consigliamo di collocare tutti gli accessori all'interno del forno e di azionarlo su Roast a 230 °C per 20 minuti senza introdurre alimenti. In questo modo si rimuovono eventuali residui. Questa operazione è perfettamente sicura e non dannosa per le prestazioni del forno.

NOTA: si consiglia di lavare a mano gli accessori. Il cestello per la frittura ad aria e le griglie possono essere messi in lavastoviglie, ma nel tempo potrebbero rovinarsi più velocemente.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



FUNZIONI

Una volta selezionata una funzione, è possibile modificare la temperatura/cottura e il tempo/numero di fette.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): per grigliare uniformemente carne e pesce e rosolare la parte superiore degli alimenti.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA): adatta ad alimenti che tradizionalmente vengono fritti, come ali di pollo, patatine fritte e nugget di pollo, con poco o addirittura senza olio.

COTTURA ARROSTO XL: per un pasto completo, si possono arrostiti contemporaneamente cibi proteici di grandi dimensioni, come un pollo da 2,25 Kg e contorni. Oppure è possibile cuocere singolarmente cibi proteici di dimensioni maggiori, come un tacchino da 5,4 Kg.

COTTURA ARROSTO: con il vassoio del forno di dimensioni standard si ottengono alimenti croccanti all'esterno e perfettamente cotti all'interno, dall'elevato contenuto proteico e ottime verdure arrosto.

BAKE: per cuocere uniformemente ogni tipo di alimento, dai vostri biscotti preferiti alle torte.

PIZZA: per una cottura uniforme di pizze surgelate o fatte in casa.

TOAST: per tostare uniformemente fino a 8 fette di pane al livello di cottura desiderato.

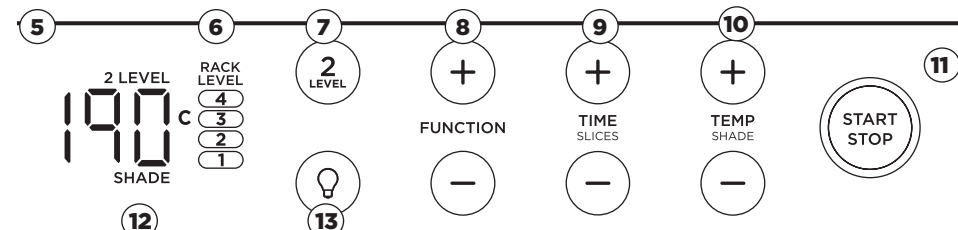
BAGEL: per tostare perfettamente fino a 8 metà di bagel posizionandole sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

REHEAT (RISCALDAMENTO): per scaldare cibo avanzato senza cuocerlo eccessivamente.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

NOTA: le funzioni Dehydrate e Reheat non sono disponibili su tutti i modelli.

NOTA: la tecnologia del forno permette di cucinare più velocemente. Controllare sempre il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente. Fare riferimento alle tabelle di cottura nella Guida alle ricette per ulteriori indicazioni sui tempi e le temperature di cottura.



DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO E PULSANTI OPERATIVI

- 1 Pulsante di accensione:** premere per accendere e spegnere l'unità.
- 2 Display del tempo:** mostra il tempo di cottura. Durante la cottura il display mostra il conto alla rovescia del tempo rimanente.
- 3 PREHEAT (PRERISCALDAMENTO):** lampeggia quando l'unità è in fase di preriscaldamento. Se il forno è già in temperatura perché è appena stato utilizzato per un'altra funzione di cottura, l'unità salterà la fase di preriscaldamento.
- 4 SLICES (FETTE):** si illumina durante l'uso della funzione Toast o Bagel per impostare il numero di fette.
- 5 Display della temperatura:** mostra la temperatura di cottura.

NOTA: il tempo di cottura e la temperatura tornano sempre ai rispettivi valori impostati in occasione dell'ultimo utilizzo del forno.

- 6 RACK LEVEL (LIVELLO GRIGLIA):** a seconda della funzione scelta, i livelli della griglia illuminati indicheranno dove posizionare l'accessorio all'interno dell'unità.
- 7 2 LEVEL (2 LIVELLI):** per funzioni che consentono di cuocere su due livelli, premere il pulsante per selezionare la cottura su due livelli e aggiornare i livelli della griglia.
- 8 FUNCTION (Pulsanti Funzione) +/-:** per selezionare una funzione di cottura, premere i pulsanti FUNCTION +/-.

NOTA: mentre ci si sposta da una funzione all'altra, le raccomandazioni sul livello della griglia cambiano in funzione del risultato ottimale.

- 9 Pulsanti TIME/Slice (TEMPO/FETTA):** per selezionare un tempo di cottura, premere i pulsanti TIME +/- . Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questi pulsanti regolano il numero di fette/bagel invece del tempo. Per tempi di cottura pari o inferiori a un'ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a minuti e secondi. Se i tempi di cottura superano un'ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a ore e minuti. Tenere premuto i pulsanti +/- per due secondi per procedere più velocemente, cinque minuti alla volta.

- 10 TEMP/SHADE +/- (pulsanti temperatura/cottura +/-):** per regolare la temperatura, premere i pulsanti TEMP +/- . Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questi pulsanti regolano il livello di tostatura (da 1 tostatura più leggera a 7 tostatura più intensa) invece della temperatura. La temperatura aumenterà di cinque gradi alla volta. Tenere premuti i pulsanti +/- per due secondi per procedere più velocemente, dieci gradi alla volta.

NOTA: è possibile impostare il tempo e la temperatura in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura.

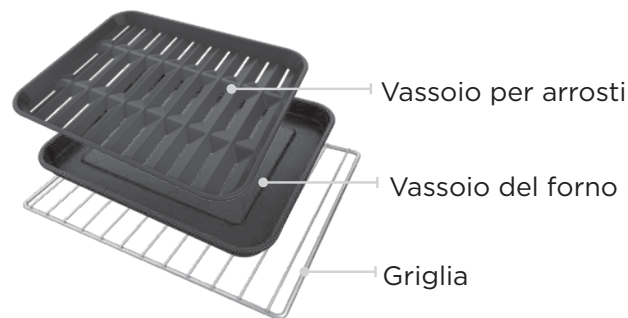
- 11 Pulsante START/STOP:** premere per avviare o interrompere la cottura.
- 12 SHADE (livello di tostatura):** si illumina durante l'uso della funzione Toast o Bagel per impostare la tostatura desiderata.
- 13 Pulsante luce:** premere per accendere e spegnere la luce all'interno del forno.

NOTA: la luce si accende automaticamente quando rimane un minuto di cottura e quando si apre lo sportello durante la cottura.

USO DI FOODI® FORNO MULTIFUNZIONE 10-IN-1

QUANDO UTILIZZARE IL VASSOIO PER GLI ARROSTI

Utilizzare il vassoio per gli arrosti sopra al vassoio del forno quando si utilizzano le funzioni di cottura a convezione (Whole Roast, Roast e Air Fry) o se si cucinano cibi grassi come polli interi, ali di pollo, pancetta, carni marinate o verdure condite con olio.



Consigliato per



Pollo intero



Ali o cosce di pollo



Pancetta



Carni marinate



Verdure condite con olio

COME RIDURRE IL FUMO

Consigliamo di usare olio vegetale, di girasole, di cocco raffinato, di avocado, di colza o di vinaccioli invece dell'olio di oliva.



Consigliato:
Vegetale
Girasole
Cocco raffinato
Avocado
Colza
Vinaccioli



Non consigliato:
Olio di oliva
Burro
Margarina

L'unità potrebbe emettere fumo se si cuociono gli ingredienti a una temperatura più elevata di quella consigliata.

NOTA: per ulteriori tabelle di cottura, consultare la guida delle ricette.

UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA E DEI LIVELLI DELLE GRIGLIE

Quando si seleziona una funzione di cottura, il pannello di controllo illuminerà le altezze consigliate per la griglia. La tabella seguente abbina alle raccomandazioni sull'altezza delle griglie gli accessori consigliati. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare solo gli accessori consigliati per una determinata funzione e rimuovere gli altri dal forno.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 livello	2 livelli	1 livello	2 livelli	1 livello	2 livelli	1 livello	2 livelli
LIVELLO 4		Cestello per la frittura ad aria				Cestello per la frittura ad aria		
LIVELLO 3			Vassoio per arrosti su Vassoio del forno	Cestello per la frittura ad aria	Cestello per la frittura ad aria		Vassoio del forno su Griglia	Accessorio su Griglia
LIVELLO 2					Vassoio per arrosti su Vassoio del forno			
LIVELLO 1	Vassoio per arrosti su Vassoio del forno	Vassoio per arrosti su Vassoio del forno		Vassoio per arrosti su Vassoio del forno	Vassoio per arrosti su Vassoio del forno			Accessorio su Griglia

NOTA: quando si cucinano alimenti grassi, colanti su un livello, mettere il Vassoio del forno sulla Griglia sottostante per raccogliere le colature. In alternativa, utilizzare il Vassoio per arrosti sopra al Vassoio del forno.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 livello	2 livelli	1 livello	1 livello	1 livello	1 livello	1 livello	2 livelli
	Cestello per la frittura ad aria						
Cestello per la frittura ad aria		Vassoio per arrosti su Vassoio del forno	Griglia	Griglia	Griglia	Griglia	Griglia
	Vassoio del forno						
							Griglia

NOTA: mettere sempre il Vassoio del forno sulla Griglia, **NON** metterlo direttamente sugli elementi riscaldanti.

USO DI FOODI® FORNO MULTIFUNZIONE

10-IN-1 - Continua

UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante . L'unità si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti di inattività.

Cottura alla griglia

NOTA: in modalità Grill l'unità non effettua il preriscaldamento.

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta GRILL non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 30 minuti.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per selezionare HI (alto) o LO (basso).
- 4 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Disporre il vassoio del forno sulla griglia e chiudere lo sportello del forno, quindi premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

Frittura ad aria

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta AIR FRY non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Quando si cucina su due livelli, selezionare il pulsante 2 LEVEL fino a far apparire la scritta "2 LEVEL" sul display.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 4 ore.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 120°C e 230°C.
- 4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.

NOTA: gli alimenti si cuociono più velocemente con la funzione Air Fry. Fare riferimento alla tabella Air Fry nella Guida alle ricette per ulteriori indicazioni sui tempi e le temperature di cottura.

- 5 Inserire gli ingredienti nel cestello per la frittura ad aria e il vassoio per arrosti sul vassoio del forno. Se gli ingredienti sono grassi, oleosi o marinati, posizionare il cestello sul vassoio del forno. Utilizzare il cestello per frittura ad aria per gli ingredienti secchi.
- 6 Quando l'unità emette il segnale acustico che avvisa del termine della fase di preriscaldamento, posizionare subito il cestello sul livello della griglia indicato sul pannello di controllo. Se si utilizza anche il vassoio del forno, far scorrere contemporaneamente entrambi nel forno, con il cestello sulla griglia superiore e la teglia sulla griglia sotto il cestello. Chiudere lo sportello del forno.
- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, premere semplicemente i pulsanti TIME +/- per prolungare il tempo di cottura.

Cottura arrosto XL

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta Whole Roast non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Quando si cucina su due livelli, selezionare il pulsante 2 LEVEL fino a far apparire la scritta "2 LEVEL" sul display.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 4 ore.

NOTA: per tempi di cottura pari o inferiori a un'ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a minuti e secondi. Per tempi di cottura superiori a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a ore e minuti.

- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 120°C e 230°C.
- 4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.

NOTA: gli alimenti si cuociono più velocemente con la funzione Whole Roast, pertanto consultare la tabella di cottura nella Guida alle ricette per ulteriori indicazioni su tempi e temperature di cottura.

- 5 Mettere gli ingredienti sul vassoio per arrosti o direttamente sul vassoio del forno. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare il termine del preriscaldamento, posizionare immediatamente il vassoio per gli arrosti sulla vassoio del forno o sulla griglia sul Livello 1.. Chiudere lo sportello del forno. Quando si cucina su due livelli, mettere il vassoio del forno sul Livello 1 e utilizzare il cestello per la frittura ad aria come secondo livello, sul Livello 4.

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, premere semplicemente i pulsanti TIME +/- per prolungare il tempo di cottura.

- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

Cottura arrosto

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta Roast non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Quando si cucina su due livelli, selezionare il pulsante 2 LEVEL fino a far apparire la scritta "2 LEVEL" sul display.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 4 ore.

NOTA: per tempi di cottura pari o inferiori a un'ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a minuti e secondi. Per tempi di cottura superiori a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a ore e minuti.

- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 120°C e 230°C.
- 4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.

NOTA: gli alimenti si cuociono più velocemente con la funzione Roast, pertanto consultare la tabella di cottura nella Guida alle ricette per ulteriori indicazioni su tempi e temperature di cottura.

- 5 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare il termine del preriscaldamento, posizionare immediatamente il vassoio per arrosti sul vassoio del forno o sulla griglia sul Livello 1. Chiudere lo sportello del forno. Quando si cucina su due livelli, mettere il vassoio del forno sul Livello 1 e utilizzare il cestello per la frittura ad aria come secondo livello, sul Livello 3.

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, premere semplicemente i pulsanti TIME +/- per prolungare il tempo di cottura.

- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

USO DI FOODI® FORNO MULTIFUNZIONE

10-IN-1 - Continua

Cottura al forno

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta BAKE non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Quando si cucina su due livelli, selezionare il pulsante 2 LEVEL fino a far apparire la scritta "2 LEVEL" sul display.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 4 ore.

NOTA: Per tempi di cottura pari o inferiori a un'ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a minuti e secondi. Per tempi di cottura superiori a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a ore e minuti.

- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 80°C e 230°C.
- 4 Premere START/STOP per avviare il preriscaldamento.
- 5 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Se si preferisce, si possono usare altre teglie al posto del vassoio del forno. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare il termine del preriscaldamento, posizionare immediatamente il vassoio del forno sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno.

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, premere semplicemente i pulsanti TIME +/- per prolungare il tempo di cottura.

- 6 Durante la cottura, è possibile accendere la luce Q per controllare i progressi.
- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

NOTA: per ottenere risultati migliori con prodotti da forno come i biscotti, rivestire il vassoio con carta da forno.

Pizza

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta PIZZA non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo desiderato fino a 4 ore.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/ +/- per scegliere una temperatura tra 80°C e 230°C.
- 4 Mettere la pizza sul vassoio del forno o direttamente sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.
- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

Toast

NOTA: in modalità Toast l'unità non effettua il preriscaldamento.

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta TOAST non è pienamente illuminata. L'unità visualizzerà il numero di fette e il livello di tostatura predefiniti.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICE +/- per selezionare il numero di fette di pane. È possibile tostare fino a 9 fette contemporaneamente.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per selezionare un livello di tostatura.

NOTA: la funzione Toast non dispone di alcuna regolazione della temperatura; inoltre in modalità Toast l'unità non si preriscalda. È molto importante selezionare il numero esatto di fette per evitare che siano tostate in modo eccessivo o insufficiente.

- 4 Disporre le fette di pane sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.
- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

NOTA: è possibile modificare manualmente il tempo anche dopo l'inizio della cottura per regolare meglio il livello di tostatura desiderato.

Bagel

NOTA: non preriscalda nella modalità Bagel.

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta BAGEL non è pienamente illuminata. L'unità visualizzerà il numero di fette e il livello di tostatura predefiniti.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il numero di fette. È possibile tostare fino a 9 bagel contemporaneamente.
- 3 Premere i pulsanti TEMP +/- per selezionare un livello di tostatura.

NOTA: la funzione Bagel non dispone di alcuna regolazione della temperatura; inoltre in modalità Bagel l'unità non si preriscalda. È molto importante selezionare il numero esatto di fette per evitare che siano tostate in modo eccessivo o insufficiente.

- 4 Posizionare le fette di bagel al centro della griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.
- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

NOTA: è possibile modificare manualmente il tempo anche dopo l'inizio della cottura per regolare meglio il livello di tostatura desiderato.

Riscaldamento

NOTA: non preriscalda nella modalità Reheat.

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta REHEAT non è pienamente illuminata.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo di riscaldamento desiderato fino a 4 ore.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 40°C e 230°C.
- 4 Disporre gli alimenti sul vassoio del forno o in un contenitore adatto al forno e posizionare la teglia o il contenitore sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e premere START/STOP per avviare il riscaldamento.
- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

Essiccazione

NOTA: in modalità Dehydrate l'unità non effettua il preriscaldamento.

- 1 Per selezionare la funzione, premere i pulsanti +/- fino a quando la scritta DEHYDRATE non è pienamente illuminata. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Quando si utilizza la funzione di disidratazione su due livelli, selezionare il pulsante 2 LEVEL fino a far apparire la scritta "2 LEVEL" sul display.
- 2 Premere i pulsanti TIME/SLICES +/- per selezionare il tempo di disidratazione desiderato fino a un massimo di 24 ore.
- 3 Premere i pulsanti TEMP/SHADE +/- per scegliere una temperatura tra 30°C e 90°C.
- 4 Disporre gli ingredienti nel cestello per friggere ad aria e inserire il cestello nel forno. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.

NOTA: per ottenere risultati ottimali, stendere gli ingredienti sul vassoio senza sovrapporli.

- 5 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione "END" (FINE).

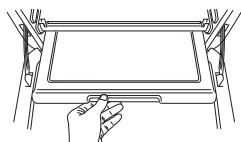
NOTA: per disidratare alimenti contemporaneamente su 4 livelli, è possibile acquistare ulteriori accessori.

PULIZIA GIORNALIERA

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

- 1 Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'unità dalla presa e lasciarla raffreddare.
- 2 Svuotare il vassoio raccoglibriciole facendolo scivolare fuori dal forno.

NOTA: svuotare frequentemente il vassoio raccoglibriciole. Lavare a mano quando necessario.



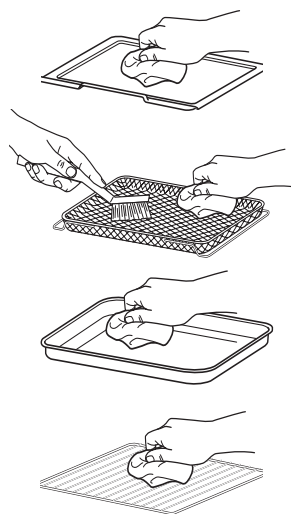
- 3 Dopo ogni utilizzo, pulire eventuali schizzi di cibo sulle pareti interne e lo sportello di vetro, con una spugna morbida inumidita.
- 4 Per pulire l'esterno dell'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie del forno, prima della pulizia.
- 5 Quando si usano gli accessori, si consiglia di ungerli con una tipologia di olio fra quelle raccomandate oppure di coprirli con carta da forno o un foglio di alluminio prima di disporvi sopra gli alimenti. **NON** coprire i fori del vassoio per arrosti con carta da forno o fogli di alluminio.

PULIZIA PROFONDA

- 1 Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'unità dalla presa e lasciarla raffreddare.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori dall'unità, compreso il vassoio raccoglibriciole, e lavarli separatamente. Per lavare più accuratamente il cestello per friggere ad aria, utilizzare una spazzola non abrasiva. Si consiglia di lavare a mano gli accessori. Il cestello per la frittura ad aria e le griglie possono essere messi in lavastoviglie, ma nel tempo potrebbero rovinarsi più velocemente. **NON** mettere il vassoio per arrosti, il vassoio del forno o il vassoio raccoglibriciole nella lavastoviglie.
- 3 Utilizzare acqua tiepida con sapone e un panno morbido per pulire le parti interne del forno e lo sportello in vetro, **NON** utilizzare detergenti abrasivi, spazzole o detersivi chimici, poiché potrebbero danneggiare il forno.

ATTENZIONE: **NON** mettere mai l'unità base nella lavastoviglie e non immergerla in acqua o liquidi di altro tipo.

- 4 Per rimuovere grasso resistente, lasciare in ammollo il vassoio del forno e il vassoio per arrosti per tutta la notte con acqua calda e sapone, quindi lavare con una spugna o spazzola non abrasiva.
- 5 Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimetterle nel forno.



IMPORTANTE: posizionare il vassoio raccoglibriciole sotto gli elementi riscaldanti inferiori. **NON** spostarlo al posto delle griglie.

MESSAGGI DI ERRORE

“CALL CUsT SrVC” seguito da “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” o “Er6”

Spegnere l'unità e chiamare il Servizio clienti al numero **0800 961 655**. Per consentirci di offrirvi una migliore assistenza, registrate il vostro prodotto online all'indirizzo ninjakitchen.eu/registerguarantee e tenetelo a portata di mano in caso di chiamate.

DOMANDE FREQUENTI

Perché il forno non si accende?

- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito saldamente nella presa.
- Inserire il cavo di alimentazione in una presa differente.
- Se necessario, controllare l'interruttore generale.
- Premere il pulsante di accensione.

Con la funzione di frittura ad aria, posso usare il vassoio del forno invece del cestello per friggere?

- Sì, ma la croccantezza degli alimenti potrebbe non risultare uniforme.

Devo regolare i tempi e le temperature di cottura per le ricette da forno tradizionali?

- Per risultati ottimali, controllare di tanto in tanto gli alimenti durante la cottura. Fare riferimento alle tabelle di cottura nella Guida alle ricette per ulteriori indicazioni sui tempi e le temperature di cottura.

È possibile riportare l'unità alle impostazioni predefinite?

- Il forno memorizza l'ultima impostazione utilizzata per ogni funzione, anche quando scollegato dall'alimentazione. Per ripristinare le impostazioni predefinite del forno per ciascuna funzione, premere contemporaneamente i pulsanti Luce  e 2 LEVEL per 5 secondi.

Perché gli elementi riscaldanti sembrano accendersi e spegnersi?

- Questo comportamento è normale. Il forno è progettato per controllare la temperatura in modo preciso per ogni funzione mediante la regolazione dei livelli di potenza degli elementi riscaldanti.

Perché il forno mostra temperature diverse utilizzando un termometro esterno?

- Nei forni a convezione, l'aria circola in modo diverso rispetto ai forni tradizionali, quindi quando la porta è aperta, la dispersione di calore è maggiore. Questo può influire su letture della temperatura interna del forno effettuate con un termometro esterno.
- Poiché si tratta di un forno a convezione, può cuocere più velocemente rispetto a un forno tradizionale. La cottura a convezione prevede una ventola che contribuisce a ridurre il tempo di cottura permettendo all'aria calda di circolare e può influire sulle temperature nelle parti cave. Il tempo necessario all'unità per riscaldarsi alla temperatura impostata può variare in base alla quantità di cibo da cuocere, la funzione che si vuole utilizzare, la temperatura e i tempi di cottura. Il forno utilizza un algoritmo che garantisce che le impostazioni di temperatura e tempi siano corrette per la buona riuscita delle ricette più tradizionali. Pertanto, la temperatura all'interno del forno potrebbe essere diversa da quella impostata. Ciò non compromette la qualità della cottura. Consultare la Guida alle ricette per ulteriori informazioni sui tempi e le temperature di cottura consigliate.

Perché la mia unità non si preriscalda completamente al termine del ciclo di preriscaldamento?

- Durante la fase di preriscaldamento, l'unità non raggiungerà la temperatura di cottura desiderata, bensì un livello tale da poter iniziare la cottura degli ingredienti. Man mano che il ciclo procede, la temperatura del forno continuerà ad aumentare per cuocere alla perfezione gli alimenti. Prima di raggiungere la temperatura di cottura desiderata, potrebbero essere necessari fino a 10 minuti. Ciò non compromette la qualità della cottura della maggior parte delle ricette.

Perché dalla porta del forno fuoriesce del vapore?

- Questo comportamento è normale. Gli alimenti con elevato tasso di umidità possono provocare la fuoriuscita di vapore ai lati dello sportello.

Perché da sotto lo sportello esce acqua che cola sul piano di lavoro?

- Questo comportamento è normale. La condensa creata dagli alimenti con un elevato contenuto di umidità (come il pane surgelato) può scorrere all'interno dello sportello e sgocciolare sul piano.

Risoluzione dei problemi - CONT.

Perché l'unità produce fumo?

- Assicurarsi di utilizzare il vassoio per arrosti sul vassoio del forno quando si cucinano cibi grassi o quando si utilizzano le funzioni Air Fry, Roast o Whole Roast.
- Se il problema persiste, rimuovere gli accessori e avviare un ciclo con la funzione Toast al livello di tostatura 7; in questo modo gli eventuali grassi presenti sugli elementi riscaldanti che provocano il fumo verranno bruciati.

Come va pulito il vassoio del forno?

- Per cibi incrostati, lasciare in ammollo il vassoio prima di procedere alla pulizia.
- Quando si cucina, per facilitare le operazioni di pulizia, foderare il vassoio del forno con fogli di alluminio o carta da forno.

Perché l'unità continua a fare rumore come se fosse in funzione anche quando è stata spenta?

- La ventola di raffreddamento potrebbe continuare a funzionare anche dopo lo spegnimento dell'unità. Si tratta di una funzione normale che non deve creare preoccupazioni. La ventola di raffreddamento si fermerà una volta che la temperatura dell'unità sarà scesa sotto i 35 °C.

PEZZI DI RICAMBIO

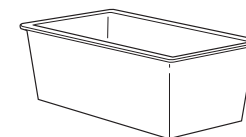
Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

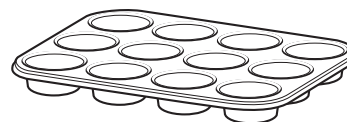
Sono disponibili diversi accessori per il forno multifunzione Foodi® 10-in-1. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le possibilità a disposizione e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.



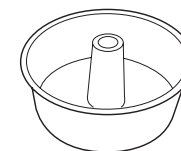
- Guanti da forno in silicone



- Teglia per pane in cassetta



- Teglia per muffin da 12 pezzi



- Stampo per ciambella

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 e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti 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.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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 het kopen van de Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunctionele oven



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V- 50-60Hz

Vermogen: 2000 W-2400 W

TIP: U kunt het model- en serienummer op het etiket met de QR-code vinden dat zich op de basis van het apparaat 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 veiligheidsvoorzieningen	122
Onderdelen	124
Plaatsing van accessoires	125
Voor het eerste gebruik	125
Het bedieningspaneel gebruiken	126
Functies	126
Bedieningspaneeldisplay en bedieningsknoppen	127
Gebruik van uw Ninja® Foodi® Oven	128
Wanneer de braadslede gebruiken	128
De kookfuncties gebruiken met roosterniveaus	128
Hoe rook te verminderen	129
De kookfuncties gebruiken	130
Grill (Grillen)	130
Air Fry	130
Whole Roast (Braden XL)	131
Roast (Braden)	131
Bake (Bakken)	132
Pizza	132
Toast	132
Bagels	133
Reheat (Opwarmen)	133
Dehydrate (Drogen)	133
Reiniging en onderhoud	134
Dagelijkse reiniging	134
Grondig schoonmaken	134
Probleemoplossing en veelgestelde vragen	135
Vervangende onderdelen	136
Accessoires te koop	137
Productregistratie	138

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Als u elektrische apparatuur gebruikt, moet u altijd de standaardveiligheidsvoorschriften in acht nemen, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 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 Als eten in brand vliegt tijdens het bereiden, **OPEN DAN NIET** de ovendeur.
 - Als dat veilig mogelijk is, haal dan de oven direct van de stroom.
 - **GEEN** water op het vuur gooien. De inhoud van voedsel kan vet bevatten en water kan brand veroorzaken.
 - Als er vuur uit de ovendeur komt, bel dan onmiddellijk de brandweer.
 - **NIET** de oven gebruiken nadat er brand is geweest. Deze kan beschadigd zijn en een risico op brand of schokken opleveren.
- 4 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 5 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u er zeker van bent dat u alle benodigde delen heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 6 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.
- 7 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 8 **NOOIT** een stopcontact onder werkbladeniveau gebruiken.
- 9 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **NIET** het apparaat door kinderen laten gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 10 **NIET** het laadsnoer over de rand van een tafel of balie laten hangen en geen hete oppervlakken laten raken, zoals fornuizen en andere verwarmingsovens.
- 11 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 12 **GEEN** object(en) plaatsen direct op de verwarmingselementen en **NIET** de kruimellade of andere onderdelen van de oven afdekken met aluminiumfolie. Hierdoor kan de oven oververhit raken of brand veroorzaken.
- 13 **NIET** de oven gebruiken bij onjuist geplaatste kruimellade. De kruimellade **MOET** geplaatst worden onder de laagste verwarmingselementen.
- 14 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.
- 15 Gebruik het apparaat **NIET** als 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, staakt u het gebruik ervan onmiddellijk en neemt u contact op met de klantenservice.
- 16 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.
- 17 Steek **NIETS** in de ventilatieopeningen en blokkeer deze niet.
- 18 **NIETS** bovenop het apparaat plaatsen terwijl dit in gebruik is, behalve goedgekeurde en aanbevolen Ninja®-accessoires.
- 19 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn voor u deze in de oven zet.
- 20 Alleen voor gebruik op een werkblad. de oven **NIET** in de buurt plaatsen van een werkblad, gaspit of elektrische kookpit. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat.
- 21 Deze oven is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze oven **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 22 Bewaar **GEEN** andere materialen dan meegeleverde accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
- 23 Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten.
- 24 **GEEN** accessoires gebruiken die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht.

- 25 Zorg bij gebruik van deze oven voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie.
- 26 **NIET** de oven afdekken of in aanraking laten komen met brandbaar materiaal zoals gordijnen of muren, anders kan brand ontstaan.
- 27 Deze oven heeft een deur van gehard glas dat beter bestand is tegen breken. Vermijd krassen in het deuropervlak en inkepingen in randen.
- 28 **NIET** iets direct op de verwarmingselementen plaatsen en de oven **NIET** gebruiken zonder een draadrooster of air fry-mandje.
- 29 **NOOIT** een aerosolspray of aroma in de oven spuiten tijdens het bakken.
- 30 Wees voorzichtig bij het in de oven zetten of eruit halen van met name hete voorwerpen.
- 31 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 32 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Een te volle bakplaat kan leiden tot letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 33 Extra grote voedingsmiddelen of metalen keukengerei mogen niet in de oven worden geplaatst, omdat hierdoor brand of een elektrische schok kan ontstaan.
- 34 Met uitzondering van bakpapier, **GEEN** van de volgende materialen in de oven plaatsen: papier, karton, plastic, ovenzakken en dergelijke.
- 35 Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- 36 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken en glazen deur van de oven zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 37 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. U moet extreem voorzichtig zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan letsel veroorzaken.
- 38 Lees de paragraaf Reinigen en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud van het apparaat.
- 39 Reiniging en ander onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 40 Laat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt en verplaatst voor opslag.
- 41 Wanneer niet in gebruik, zet u een knop op 'uit' en haalt u de stekker uit het stopcontact. Pak de stekker vast en haal deze uit het stopcontact. Nooit de stekker uit het stopcontact trekken door het netsnoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 42 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Stukken van het schuursponsje kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 43 Gebruik de oven **NIET** als warmtebron of om dingen te drogen.
- 44 Het netsnoer is niet geschikt om te vervangen. Indien beschadigd, dient u contact op te nemen met SharkNinja voor onderhoud.
- 45 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.



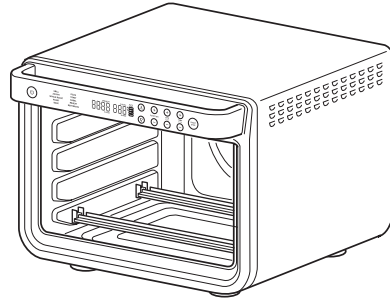
Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

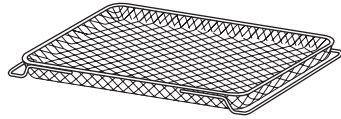
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

A Hoofdapparaat
(meegeleverd netsnoer
niet weergegeven)



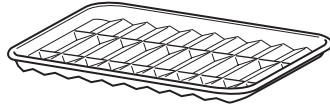
B Air Fry-mand

Installeren bij gebruik van de air fry-functie. Met de hand wassen aanbevolen.



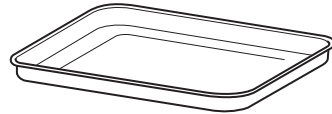
C Braadslede

Past bovenop de bakplaat om vet op te vangen onder geroosterde of air fry producten. Zo worden rook en vetspatten voorkomen. Alleen met de hand wassen.



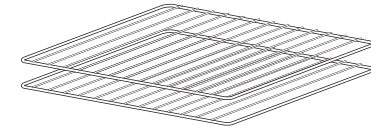
D Bakplaat

Plaats bovenop het rooster. Alleen met de hand wassen.



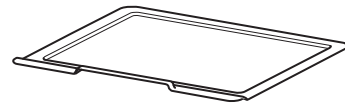
E 2 draadrekken

Zelfstandig gebruiken of met de bakplaat erboven geplaatst. Met de hand wassen aanbevolen.



F Verwijderbare kruimellade
(al geïnstalleerd in het apparaat)

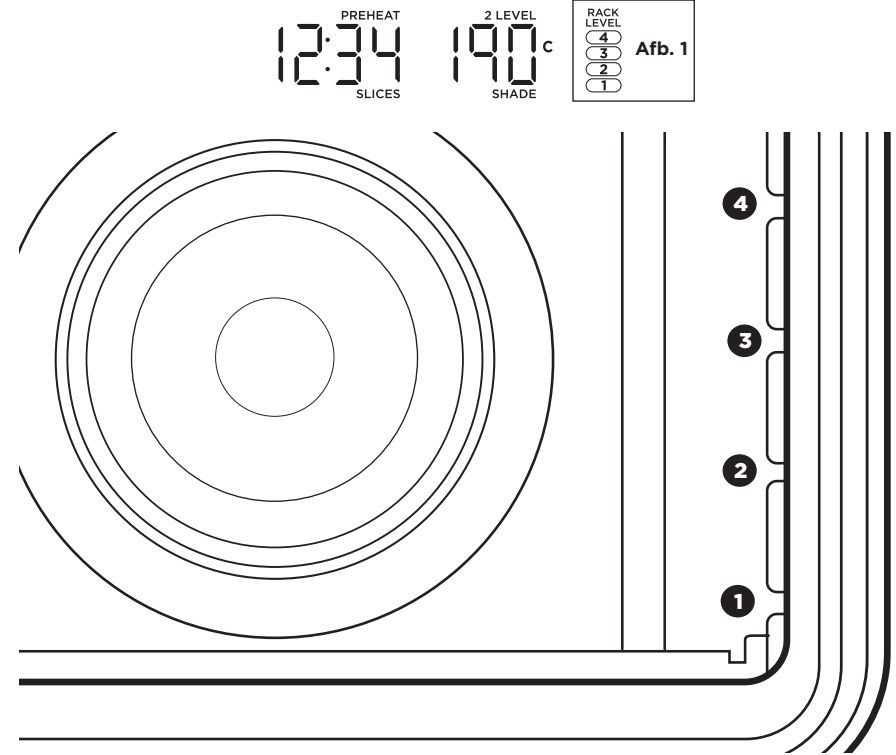
Moet geïnstalleerd blijven wanneer de oven in gebruik is. Alleen met de hand wassen.



BELANGRIJK: Plaats de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen. **NIET** op de plaats van een rek schuiven.

GOEDE GEWOONTEN/GEZOND VERSTAND GEBRUIKEN:

- **NIET** de oven onbeheerd achterlaten tijdens de bereiding van eten. Haal, indien mogelijk, de stekker uit het stopcontact als de oven niet in gebruik is om ongelukken te voorkomen.
- Houd een brandblusser of blusdeken bij de hand op een veilige, bekende locatie. Als u geen brandblusser heeft, blus de vlammen dan met natriumbicarbonaat of soda totdat ze worden gedoofd.
- Als er brand ontstaat en het voedsel in de oven is niet vettig, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en doof de vlammen met water totdat het vuur gedoofd is. **GEBRUIK GEEN** water als er vet aanwezig is, omdat dit het vuur kan verergeren. Gebruik in plaats daarvan natriumbicarbonaat of soda.



De oven heeft 4 beschikbare rekposities waar u uw accessoires in het apparaat kunnen schuiven (**zie afbeelding hierboven**). Wanneer u een functie selecteert, gaan de bijbehorende reknummer(s) op het bedieningspaneel branden. De getallen op het bedieningspaneel (**zie Fig. 1**) komen overeen met die aan de binnenkant van het apparaat. Zie de weergave op pagina 8 voor meer details.

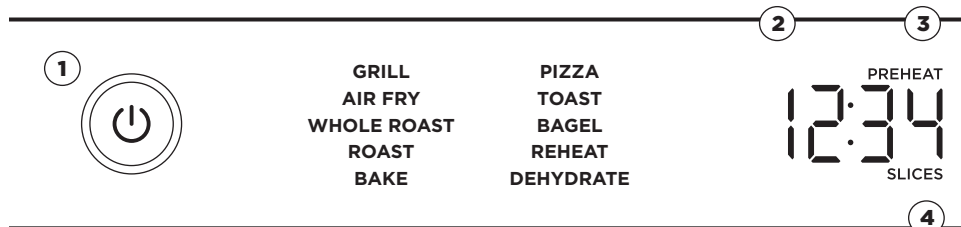
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 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 Air Fry-mand, de bakplaat, het draadrooster, het roosterrek en de uitneembare kruimellade in warm afwaswater af en spoel en droog deze grondig af. **NIET** de bakplaat, het bakrooster of de verwijderbare kruimellade in de vaatwasser doen. Afwerkingen kunnen verslechteren. **NOOIT** de hoofdunit in water onderdompelen.

We adviseren alle accessoires in de oven te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op 230°C op de stand Roast zonder voedsel te verwarmen. Hierdoor worden eventuele resten verwijderd. Dit is volledig veilig en onschadelijk voor de oven.

OPMERKING: Accessoires bij voorkeur met de hand wassen. Het air fry-mandje en de roosters kunnen in de vaatwasser, maar kunnen na verloop van tijd sneller slijten.

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN



FUNCTIES

Nadat u hieronder een functie hebt geselecteerd, kunt u temperatuur/kleur en tijd/plakken wijzigen.

GRILL (GRILLEN): Roostert vlees en vis en bruint de bovenkant van braadstukken gelijkmatig.

AIR FRY: Bereid voedsel dat traditioneel gefrituurd zou worden, zoals kippenvleugels, Franse frietjes en kipnuggets, met weinig tot geen extra olie.

WHOLE ROAST (BRADEN XL): Rooster tegelijkertijd grote eiwitten, zoals een kip van 2,25 kg en bijgerechten, voor een complete maaltijd. Of kook een groter eiwit, zoals een kalkoen van 5,4 kg, alleen.

ROAST (BRADEN): Voor een knapperige buitenkant en perfect bereide binnenkant voor complete bakplaatmaaltijden, dikkere eiwitten en geroosterde groenten.

BAKE (BAKKEN): Bakt alles gelijkmatig, van uw favoriete koekjes tot cake.

PIZZA: Bak bevroren of zelfgemaakte pizza's gelijkmatig.

TOAST: Toast gelijkmatig tot 8 boterhammen met de voor u perfecte bruining.

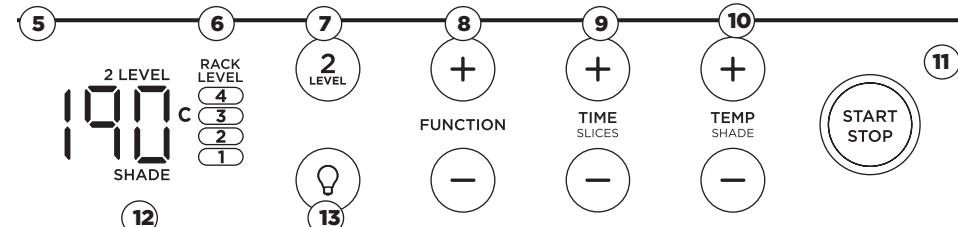
BAGEL: Toast perfect tot 8 gehalveerde bagels als deze met de gesneden kant omhoog op het draadrooster worden geplaatst.

REHEAT (OPWARMEN): Verwarm restjes zonder te lang te koken.

DEHYDRATE (DROGEN): Droog vlees, fruit en groenten uit om gezonde snacks te maken.

OPMERKING: Niet alle modellen zijn voorzien van de functies Dehydrate en Reheat.

OPMERKING: De technologie van de oven leidt tot sneller koken. Houd voedsel altijd in de gaten om overkoken te voorkomen. Raadpleeg het bereidingsschema in de Receptengids voor meer informatie over kooktijden en temperaturen.



BEDIENINGSPANEELDISELAY EN BEDIENINGSKNOPPEN

- Knop (Stroom):** Indrukken om het apparaat aan en uit te zetten.
- Tijdweergave:** Toont de verwarmingstijd. De tijd loopt terug tijdens het bakken.
- PREHEAT:** Knippert wanneer het apparaat aan het voorverwarmen is. Als de oven al op temperatuur is na het gebruik van een vorige kookfunctie, zal het apparaat het voorverwarmen overslaan.
- SLICES:** Licht op bij gebruik van de Toast- of Bagel-functie om het aantal plakken aan te geven.
- Temperatuurweergave:** Toont de oventemperatuur.

OPMERKING: De tijd en temperatuur keren altijd terug naar instellingen die de laatste keer dat de oven werd gebruikt werden ingesteld.

- REKNIVEAU:** Afhankelijk van de functie die u kiest, geven de verlichte rekniveaus aan waar uw accessoire in het apparaat moet worden geplaatst.
- 2 NIVEAU:** Voor functies waarmee u op 2 niveaus kunt koken, drukt u op de knop om koken op 2 niveaus te selecteren en de roosterniveaus worden bijgewerkt.
- FUNCTIEKNOPPEN +/-:** Om een kookfunctie te selecteren, drukt u op de FUNCTIE +/- toetsen.

OPMERKING: Als u door de functies gaat, merkt u dat de aanbevelingen voor rekken veranderen voor de beste resultaten.

- TIME/SLICES +/- toetsen:** Druk op de TIME +/- toetsen om een kooktijd te selecteren. Als u de functie Toast of Bagel gebruikt, zal deze knop het aantal plakken/bagelhelften in plaats van de tijd aanpassen. Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als u langer dan 1 uur kookt, telt de klok af met uren en minuten. Houd de +/- knoppen 2 seconden ingedrukt om sneller scrollen te activeren in stappen van 5 minuten.
- TEMP/SHADE +/- toetsen:** Om de temperatuur aan te passen, druk op de TEMP +/- toetsen. Als u de functie Toast of Bagel gebruikt, wordt het kleurniveau aangepast in plaats van de temperatuur (1, lichtste - 7, donkerste). De temperatuur stijgt in stappen van 5 graden. Houd de +/- toetsen 2 seconden ingedrukt om sneller scrollen in stappen van 10 graden te activeren.

OPMERKING: De oventemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het bakken worden aangepast.

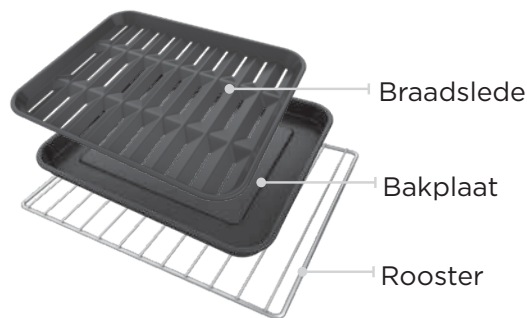
- START/STOP-knop:** Druk om het koken te starten of te beëindigen.
- SHADE:** Licht op bij gebruik van de Toast- of Bagel-functie om de gewenste tint aan te geven.
- Knop (Licht):** Indrukken om de binnenverlichting van de oven aan en uit te zetten.

OPMERKING: Het licht gaat automatisch aan als er nog 1 minuut kooktijd over is en als de deur open staat tijdens het koken.

GEBRUIK VAN UW FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTIONELE OVEN

WANNEER DE BRAADSELEDE GEBRUIKEN

Gebruik de braadslede op de bakplaat bij het koken met heteluchtfuncties (zoals Whole Roast, Roast en Air Fry) of met vettig voedsel zoals: hele kip, kippenvleugels, spek, gemarineerd vlees of geoliede groenten.



Aanbevolen voor



Hele kip



Kipvleugels of kippenpoten



Spek



Gemarineerd vlees



Geoliede groenten

HOE ROOK TE VERMINDEREN

Voor minder rook raden we aan plantaardige olie, zonnebloemolie, kokosnoot-, avocado- of druivenpitolie te gebruiken in plaats van olijfolie.



Aanbevolen:
 Plantaardig
 Zonnebloem
 Geraffineerde kokosnoot
 Avocado
 Koolzaad
 Druivenpit



Niet aanbevolen:
 Olijfolie
 Boter
 Margarine

Het apparaat kan rook produceren als ingrediënten worden bereid op een warmere instelling dan wordt aanbevolen.

OPMERKING: Raadpleeg uw receptengids voor meer kooktabellen.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET ROOSTERNIVEAUS

Wanneer u een kookfunctie selecteert, zal het bedieningspaneel de aanbevolen rekhoogte(n) verlichten. De onderstaande tabel geeft een overzicht van deze aanbevelingen samen met de voorgestelde accessoires. Gebruik voor de beste resultaten alleen de aanbevolen accessoires voor een bepaalde functie en haal de andere uit de oven.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 legger	2 leggers	1 legger	2 leggers	1 legger	2 leggers	1 legger	2 leggers
NIVEAU 4		Air Fry-mand				Air Fry-mand		
NIVEAU 3			Braadslede op bakplaat	Air Fry-mand	Air Fry-mand		Bakplaat op draadrooster	Accessoire op draadrooster
NIVEAU 2						Braadslede op bakplaat		
NIVEAU 1	Braadslede op bakplaat	Braadslede op bakplaat		Braadslede op bakplaat	Braadslede op bakplaat			Accessoire op draadrooster

OPMERKING: Als u vettig voedsel met druppels op één niveau kookt, plaatst u de ovenschaal op het rooster eronder om het druipende voedsel op te vangen. U kunt ook de braadslede bovenop de bakplaat gebruiken.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 legger	2 leggers	1 legger	1 legger	1 legger	1 legger	1 legger	2 leggers
	Air Fry-mand						
Air Fry-mand		Braadslede op bakplaat	Rooster	Rooster	Rooster	Rooster	Rooster
	Bakplaat						
							Rooster

OPMERKING: Plaats de bakplaat altijd boven het draadrooster, **NIET** direct op de verwarmingselementen.

GEBRUIK VAN UW FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTIONELE OVEN – VERVOLG

DE BAKFUNCTIES GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop . Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld na 10 minuten inactiviteit.

Grill (Grillen)

OPMERKING: Het apparaat verwarmt niet voor in de modus Grill.

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat GRILL helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 30 minuten in.
- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om HI of LO te selecteren.
- 4 Doe de ingrediënten op de bakplaat. Plaats de bakplaat op het draadrooster, sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met bakken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

Air Fry

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat AIR FRY helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven. Wanneer u 2 lagen kookt, selecteert u de 2 LEVEL-knop zodat "2 LEVEL" op het display verschijnt.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 4 uur in.
- 3 Druk dan op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 120°C en 230°C.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.

OPMERKING: Voedsel is sneller gaar als u de Air Fry-functie gebruikt. Raadpleeg het Air fry-schema in de Receptengids voor meer informatie over kooktijden en temperaturen.

- 5 Doe de ingrediënten in het airfryermandje en de braadslede met bakplaat. Plaats de mand op de bakplaat als het te bereiden voedsel vettig of gemarineerd is. Gebruik de Air Fry-mand voor droge ingrediënten.
- 6 Wanneer het apparaat piept om aan te geven dat het is voorverwarmd, schuift u de mand onmiddellijk in de rekniveaus die op het bedieningspaneel zijn aangegeven. Als u ook de bakplaat gebruikt, schuift u de mand en de bakplaat tegelijkertijd in de oven, met de mand in de bovenste stand en de bakplaat op het draadrooster onder de mand. Sluit de ovendeur.
- 7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als ingrediënten nog niet klaar zijn om de oven in te gaan, drukt u gewoon op de TIME +/- toetsen om meer tijd toe te voegen.

Whole Roast (Geheel roosteren)

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat WHOLE ROAST helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven. Wanneer u 2 lagen kookt, selecteert u de 2 LEVEL-knop zodat "2 LEVEL" op het display verschijnt.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 4 uur in.

OPMERKING: Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als de ingestelde baktijd langer is dan 1 uur, telt de klok alleen af in uren en minuten.

- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 120°C en 230°C.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.

OPMERKING: Voedsel is sneller gaar als u de Whole Roast-functie gebruikt, dus raadpleeg de kooktabellen in de Receptengids voor meer informatie over kooktijden en temperaturen.

- 5 Leg de ingrediënten op de braadslede of direct op de bakplaat. Wanneer het apparaat piept om aan te geven dat het voorverwarmd is, plaatst u onmiddellijk de braadslede op de bakplaat op het draadrooster op niveau 1. Sluit de ovendeur. Als u op 2 niveaus kookt, plaatst u de bakplaat op niveau 1 en gebruikt u de air fry-mand als tweede laag op niveau 4.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als ingrediënten nog niet klaar zijn om de oven in te gaan, drukt u gewoon op de TIME +/- toetsen om meer tijd toe te voegen.

- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

Roast (Braden)

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat ROAST helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven. Wanneer u 2 lagen kookt, selecteert u de 2 LEVEL-knop zodat "2 LEVEL" op het display verschijnt.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 4 uur in.

OPMERKING: Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als de ingestelde baktijd langer is dan 1 uur, telt de klok alleen af in uren en minuten.

- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- knoppen om een temperatuur te kiezen tussen 120°C en 230°C.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.

OPMERKING: Voedsel is sneller gaar als u de Roast-functie gebruikt, dus raadpleeg de kooktabellen in de Receptengids voor meer informatie over kooktijden en temperaturen.

- 5 Doe de ingrediënten op de bakplaat. Wanneer het apparaat piept om aan te geven dat het voorverwarmd is, plaatst u de braadslede op de bakplaat op het draadrooster op niveau 1. Sluit de ovendeur. Als u op 2 niveaus kookt, plaatst u de bakplaat op niveau 1 en gebruikt u de air fry-mand als tweede laag op niveau 3.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als ingrediënten nog niet klaar zijn om de oven in te gaan, drukt u gewoon op de TIME +/- toetsen om meer tijd toe te voegen.

- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

GEBRUIK VAN UW FOODI® 10-IN-1 MULTIFUNCTIONELE OVEN – VERVOLG

Bake (Bakken)

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat BAKE helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven. Wanneer u 2 lagen kookt, selecteert u de 2 LEVEL-knop zodat "2 LEVEL" op het display verschijnt.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 4 uur in.

OPMERKING: Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als de ingestelde baktijd langer is dan 1 uur, telt de klok alleen af in uren en minuten.

- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 80°C en 230°C.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen.
- 5 Doe de ingrediënten op de bakplaat. Indien gewenst kunnen andere bakvormen worden gebruikt in plaats van de bakplaat. Wanneer het apparaat piept om aan te geven dat het voorverwarmd is, plaatst u de bakplaat onmiddellijk op het draadrooster. Sluit de ovendeur.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als ingrediënten nog niet klaar zijn om de oven in te gaan, drukt u gewoon op de TIME +/- toetsen om meer tijd toe te voegen.

- 6 Tijdens de bereiding kunt u het licht inschakelen  om de voortgang te controleren.
- 7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

OPMERKING: Voor de beste resultaten met gebakken voedsel, zoals koekjes, bekleedt u de bakplaat met bakpapier.

Pizza

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat PIZZA helder oplicht. De standaard tijd- en temperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen en stel een tijd tot maximaal 4 uur in.
- 3 Druk op de TEMP +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 80°C en 230°C.
- 4 Leg de pizza op de bakplaat of direct op het rooster. Sluit de ovendeur en druk op START/STOP om te beginnen met bakken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

Toast

OPMERKING: Het apparaat verwarmt niet voor in de modus Toast.

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat TOAST helder oplicht. Het standaard aantal plakken en het bruiningsniveau worden weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE +/- toetsen en stel het aantal boterhammen in. U kunt maximaal negen boterhammen tegelijk toosten.
- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een donkerheidsniveau te selecteren.

OPMERKING: Voor de Toast-functie kunt u geen temperatuur instellen en het apparaat verwarmt dan ook niet voor. Het is heel belangrijk het exacte aantal sneetjes in te stellen om te voorkomen dat er teveel of minder wordt getoast.

- 4 Leg boterhammen op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/STOP om te beginnen met bakken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

OPMERKING: U kunt de tijd ook handmatig aanpassen zodra het koken is begonnen, zodat u de gewenste tint beter kunt kiezen.

Bagel

OPMERKING: Het apparaat verwarmt niet voor in de modus Bagel.

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat BAGEL helder oplicht. Het standaard aantal boterhammen en het bruiningsniveau worden weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE +/- toetsen en stel het aantal boterhammen in. U kunt maximaal negen bagelhelften tegelijk toosten.
- 3 Druk op de TEMP +/- toetsen om een donkerheidsniveau te selecteren.

OPMERKING: Voor de Bagel-functie kunt u geen temperatuur instellen en het apparaat verwarmt dan ook niet voor. Het is heel belangrijk het exacte aantal sneetjes in te stellen om te voorkomen dat er teveel of minder wordt getoast.

- 4 Plaats de bagelhelften met de gesneden kant midden op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/STOP om te beginnen met bakken.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

OPMERKING: U kunt de tijd ook handmatig aanpassen zodra het koken is begonnen, zodat u de gewenste tint beter kunt kiezen.

Reheat (Opwarmen)

OPMERKING: Het apparaat verwarmt niet voor in de opwarmmodus Reheat.

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat REHEAT helder oplicht.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen om een opwarmtijd tot maximaal 4 uur in te stellen.
- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 40°C en 230°C.
- 4 Plaats voedsel op de bakplaat of in een ovenbestendige schaal en plaats de bakplaat of schaal op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/STOP om te beginnen met verwarmen.
- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

Dehydrate (Drogen)

OPMERKING: Het apparaat wordt niet voorverwarmd in de Uitdrogen-modus.

- 1 Om de functie te selecteren, drukt u op de functie +/- toetsen totdat DEHYDRATE helder oplicht. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven. Wanneer u 2 lagen droogt, selecteert u de 2 LEVEL-knop zodat "2 LEVEL" op het display verschijnt.
- 2 Druk op de TIME/SLICES +/- toetsen om een uitdroogtijd tot maximaal 24 uur te selecteren.
- 3 Druk op de TEMP/SHADE +/- toetsen om een temperatuur te kiezen tussen 30°C en 90°C.
- 4 Plaats de ingrediënten in de Air Fry-mand in de oven. Sluit de ovendeur en druk op START/STOP om te beginnen met bakken.

OPMERKING: Leg voor het beste resultaat de ingrediënten plat op elke laag; geen voedsel stapelen.

- 5 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "END" op het display.

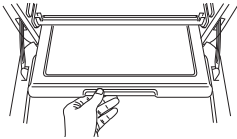
OPMERKING: Koop een extra uitdrogingsaccessoire om tot 4 niveaus tegelijk te drogen.

DAGELIJKSE REINIGING

Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- 2 Leeg de kruimellade door deze uit de oven te schuiven.

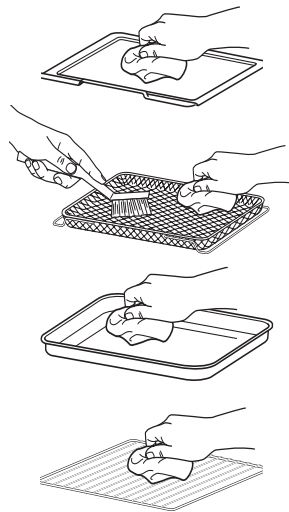
OPMERKING: Leeg de kruimelopvanglade regelmatig. Was deze zo nodig met de hand af.



- 3 Veeg na elk gebruik voedselspatten op de binnenwanden en de glazen deur van het apparaat weg met een zachte, vochtige spons.
- 4 Neem de buitenkant van het apparaat en het bedieningspaneel af met een vochtige doek om deze te reinigen. U kunt daarbij een niet-schurende vloeibare reiniger of milde sprayoplossing gebruiken. Breng de reiniger aan op de spons en niet op de ovenwanden.
- 5 Als u accessoires gebruikt, raden we aan deze in te vetten met de aanbevolen bakolie of ze te bedekken met bakpapier of aluminiumfolie voordat u er voedsel op legt. **NIET** de gaten in de braadslede afdekken met bakpapier of aluminiumfolie.

GRONDIG SCHOONMAKEN

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- 2 Verwijder alle accessoires van het apparaat, inclusief de kruimelopvanglade en was deze afzonderlijk af. Gebruik een niet-schurende reinigingsborstel om de Air Fry-mand schoon te maken. Accessoires bij voorkeur met de hand wassen. Het air fry-mandje en de roosters kunnen in de vaatwasser, maar kunnen na verloop van tijd sneller slijten. **NIET** de braadslede, bakplaat of kruimellade in de vaatwasser doen.
- 3 Gebruik warm zeepsop en een zachte doek om de binnenkant van de oven en de glazen deur te reinigen, **GEEN** schurende reinigingsmiddelen, schrobborstels of chemische reinigingsmiddelen gebruiken, omdat deze de oven beschadigen.
LET OP: Plaats het apparaat **NOOIT** in de afwasmachine en dompel het nooit onder in water of een andere vloeistof.
- 4 Om hardnekkig vet te verwijderen, laat u de bakplaat en de braadslede een nacht weken in warm zeepsop en wast u deze vervolgens met een niet-schurende spons of borstel.
- 5 Droog alle onderdelen grondig af voordat u deze weer in de oven plaatst.



BELANGRIJK: Plaats de kruimellade onder de onderste verwarmingselementen. **NIET** op de plaats van een rek schuiven.

FOUTMELDINGEN

“CALL CUST SrVC” gevolgd door “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” of “Er6”

Schakel het apparaat uit en bel de klantenservice op **0800 862 0453**. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registreren op ninjakitchen.eu/registergarantie en te zorgen dat u het product bij de hand hebt als u belt.

Veelgestelde vragen

Waarom gaat de oven niet aan?

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Steek de stekker in een ander stopcontact.
- Schakel de aardlekschakelaar zo nodig opnieuw in.
- Druk op de aan-uitknop.

Kan ik de bakplaat gebruiken in plaats van de Air Fry-mand met Air Fry-functie?

- Ja, maar de resultaten kunnen verschillen.

Moet ik de bereidingstijden en de temperatuur van traditionele ovenrecepten aanpassen?

- Houd voor het beste resultaat uw eten in de gaten tijdens het koken. Raadpleeg het bereidingsschema in de Receptengids voor meer informatie over kooktijden en temperaturen.

Kan ik het apparaat terugzetten naar de standaardinstellingen?

- De oven onthoudt de laatste instelling die voor elke functie gebruikt wordt, zelfs als u de stekker uit het stopcontact haalt. Om de standaardinstellingen van de oven voor elke functie te herstellen, houdt u de Light  en 2 LEVEL knoppen tegelijkertijd, gedurende 5 seconden, ingedrukt.

Waarom lijken de verwarmingselementen in en uit te schakelen?

- Dit is normaal. De oven is ontwikkeld om de temperatuur voor elke functie nauwkeurig te regelen door de energietoevoer naar de verwarmingselementen aan te passen.

Waarom heeft de oven een andere temperatuuraflazing met een externe thermometer?

- Heteluchtovens circuleren de lucht anders dan traditionele ovens, dus wanneer de deur wordt geopend, zal er meer warmte ontsnappen. Dit kan de externe temperatuurmeting van de binnentemperatuur van het apparaat beïnvloeden.
- Omdat dit een heteluchtoven is, kan hij sneller koken dan een traditionele oven. Heteluchtcooken gaat met een ventilator die het kookproces versnelt door warme lucht te laten circuleren en kan de temperatuur in de holte beïnvloeden. De tijd die het apparaat nodig heeft om op te warmen tot de ingestelde temperatuur is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel die wordt gekookt, de functie die wordt gebruikt en de kooktemperatuur en -tijd. De oven is voorzien van een algoritme dat ervoor zorgt dat temperatuur- en tijdstellingen werken met de meeste traditionele ovenrecepten. Hierdoor kan de temperatuur in de oven afwijken van de ingestelde temperatuur. Dit heeft geen invloed op de kookkwaliteit. Raadpleeg de Receptengids voor meer informatie over aanbevolen kooktijden en temperaturen.

Waarom is mijn apparaat niet volledig voorverwarmd wanneer de voorverwarmcyclus is voltooid?

- Tijdens het voorverwarmen zal het apparaat niet de beoogde kooktemperatuur bereiken, maar het zal voorverwarmen tot een niveau waarop het koken van uw ingrediënten begint. Naarmate de kookcyclus vordert, zal de oven blijven opwarmen en uw voedsel gaar koken. Het kan tot 10 minuten duren voordat het apparaat de beoogde kooktemperatuur heeft bereikt. Dit heeft geen invloed op de kookkwaliteit van de meeste recepten.

Waarom komt er stoom uit de ovendeur?

- Dit is normaal. Bij voedsel met een hoog vochtgehalte kan er stoom vrijkomen rond de deur.

Waarom druppelt er water op het werkblad van onder de deur?

- Dit is normaal. De condens die ontstaat door voedsel met een hoog vochtgehalte (zoals bevroren brood) kan langs de binnenkant van de deur lopen en op het werkblad druppelen.

Waarom genereert het apparaat rook?

- Zorg ervoor dat u de braadslede op de bakplaat gebruikt wanneer u alle vette voedingsmiddelen kookt of wanneer u de functies Air Fry, Roast of Whole Roast gebruikt.
- Als het probleem aanhoudt, voer dan een toastcyclus uit op kleur 7 met verwijderde accessoires; hierdoor verbrandt eventueel extra vet op de verwarmingselementen die rook veroorzaken.

PROBLEEMOPLOSSING EN VEELGESTELDE VRAGEN - VERVOLG

Hoe kan ik de bakplaat schoonmaken?

- Laat bij vastgekoekt voedsel de bakplaat weken voordat u deze schoonmaakt.
- Bekleed de bakplaat tijdens het koken met aluminiumfolie of bakpapier om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Waarom klinkt het alsof het apparaat nog steeds werkt, ook al is de stroom uitgeschakeld?

- De koelventilator kan blijven draaien, zelfs nadat het apparaat is uitgeschakeld. Dit is een normale functie en zou geen reden tot bezorgdheid moeten zijn. De koelventilator stopt als de temperatuur van de unit onder de 35°C komt.

VERVANGENDE ONDERDELEN

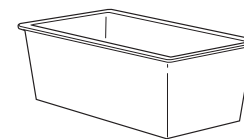
Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu.

ACCESSOIRES TE KOOP

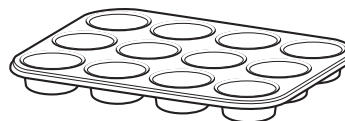
We bieden een reeks accessoires voor uw Ninja® Foodi® 10-in-1 Multifunctionele oven. Ga naar ninjakitchen.eu om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar een hoger niveau te tillen.



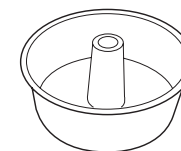
- Siliconen ovenhandschoenen



- Broodblik



- 12-cups muffinblik



- Tulbandblik

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 en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

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.

PRODUCTREGISTRATIE

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.

OBRIGADO

por adquirir o Forno multifunções 10 em 1 Ninja® Foodi®



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: 2000 W-2400 W

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho.



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.....	142
Peças	144
Colocação de acessórios	145
Antes da primeira utilização	145
Utilização do painel de controlo.....	146
Funções.....	146
Visor do painel de controlo e botões de operação.....	147
Utilizar o seu forno Ninja® Foodi®	148
Quando usar a assadeira.....	148
Usar as funções de cozedura com níveis de prateleira	148
Como reduzir o fumo.....	149
Usar as funções de cozedura.....	150
Grill (Grelhador).....	150
Air Fry (Fritar a Ar).....	150
Whole Roast (Assar XL)	151
Roast (Assar)	151
Bake (Cozer).....	152
Pizza.....	152
Toast (Torrar)	152
Bagel	153
Reheat (Reaquecer)	153
Dehydrate (Desidratar)	153
Limpeza e manutenção	154
Limpeza diária	154
Limpeza profunda.....	154
Resolução de problemas e perguntas frequentes.....	155
Peças de substituição.....	156
Acessórios para compra.....	157
Registo do produto.....	158

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

AVISO

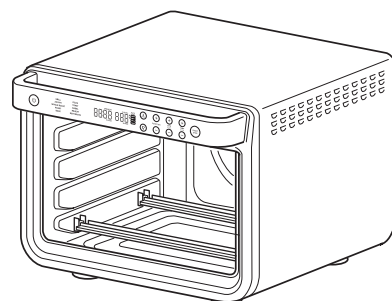
- 1 Leia todas as instruções antes de utilizar o forno e os respetivos acessórios.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Se os alimentos pegarem fogo durante a cozedura, **NÃO** abra a porta do forno.
 - Se puder fazê-lo em segurança, desligue o forno imediatamente.
 - **NÃO** coloque água no fogo. O conteúdo dos alimentos pode conter gordura e a água pode aumentar o fogo.
 - Se sair fogo da porta do forno, chame os bombeiros imediatamente.
 - **NÃO** use o forno depois de ter sofrido um incêndio. Pode ter sido danificado e apresentar risco de incêndio ou choque.
- 4 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 5 Faça um inventário de todo o conteúdo para garantir que tem todas as peças necessárias para utilizar o seu forno de forma adequada e segura.
- 6 **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.
- 7 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 8 **NUNCA** use uma tomada elétrica abaixo do nível da bancada.
- 9 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.
- 10 **NÃO** deixe o fio pendurado nas extremidades das mesas ou bancadas, nem toque em superfícies quentes, incluindo fogões e outros fornos de aquecimento.
- 11 **NUNCA** deixe o forno sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- 12 **NÃO** coloque nenhum objeto diretamente sobre os elementos de aquecimento e **NÃO** cubra o tabuleiro de migalhas ou qualquer parte do forno com folha de alumínio. Isto fará com que o forno sobreaqueça ou cause um incêndio.
- 13 **NÃO** use o forno com o tabuleiro de migalhas instalado incorretamente. O tabuleiro de migalhas **DEVE** ser colocado abaixo dos elementos de aquecimento inferiores.
- 14 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido.
- 15 **NÃO** utilize o forno se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o forno e o cabo de alimentação. Se o forno não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 16 **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o forno estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 17 **NÃO** insira nada nas aberturas de ventilação e não as obstrua.
- 18 **NÃO** coloque itens sobre a superfície enquanto a unidade estiver a operar, exceto para acessórios Ninja® recomendados e autorizados.
- 19 Antes de colocar qualquer acessório no forno, certifique-se de que está limpo e seco.
- 20 Destina-se apenas à utilização na bancada. **NÃO** coloque o forno perto da extremidade de uma bancada sobre ou perto de um fogão a gás ou elétrico. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca.
- 21 Este forno destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o forno para outros fins que não os previstos. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 22 **NÃO** guarde quaisquer materiais neste forno, exceto os acessórios fornecidos, quando não estiver em uso.
- 23 **NÃO** utilize no exterior. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento.
- 24 **NÃO** use acessórios não recomendados ou vendidos pela SharkNinja.

- 25 Quando utilizar este forno, certifique-se de que existe espaço suficiente para circulação de ar.
- 26 **NÃO** permita que o forno seja coberto ou toque em materiais inflamáveis, incluindo cortinas, cortinados, paredes ou semelhantes durante o funcionamento, pois pode ocorrer um incêndio.
- 27 Este forno tem porta de vidro temperado e é resistente a quebras. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as extremidades.
- 28 **NÃO** coloque nada diretamente sobre os elementos de aquecimento e **NÃO** use o forno sem uma grelha ou cesto de fritar a ar instalado.
- 29 **NÃO** borrife nenhum tipo de spray aerossol ou aromatizante dentro do forno durante a cozedura.
- 30 Tenha cuidado ao inserir e remover qualquer coisa do forno, especialmente quando estiver quente.
- 31 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 32 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. Cargas excessivas de alimentos podem causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do forno.
- 33 Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser colocados no forno, pois podem causar incêndio ou risco de choque elétrico.
- 34 Com exceção do papel vegetal, **NÃO** coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papel, papelão, plástico, sacos para assar e similares.
- 35 Deve-se ter muito cuidado ao usar recipientes construídos com qualquer material que não seja metal ou vidro.
- 36 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies do forno e a porta de vidro ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas disponíveis no aparelho.
- 37 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Quando o forno contém alimentos quentes, é necessário ter muito cuidado. Uma utilização inadequada pode resultar em ferimentos.
- 38 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do forno.
- 39 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.
- 40 Deixe arrefecer completamente antes de limpar e armazenar.
- 41 Quando não estiver em uso, desligue qualquer controlo e depois retire a ficha da tomada. Segure a ficha pelo corpo e desligue-a da tomada. Nunca desligue agarrando e puxando o cabo flexível.
- 42 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, causando um risco de choque elétrico.
- 43 **NÃO** use o forno como fonte de calor ou para secar.
- 44 O cabo de alimentação não é adequado para substituição. Em caso de danos, contacte a SharkNinja para reparação.
- 45 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.

	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.

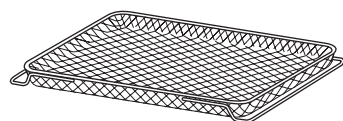
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A Unidade Principal
(cabo de alimentação
conectado não mostrado)



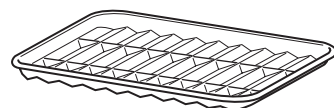
B Cesto de fritar a ar

Instale ao usar a função de fritar a ar.
Lavagem à mão recomendada.



C Assadeira

Cabe na parte superior do tabuleiro
do forno para recolher a gordura
abaixo de alimentos torrados ou fritos,
para reduzir o fumo e salpicos de
gordura. Lavar apenas à mão.



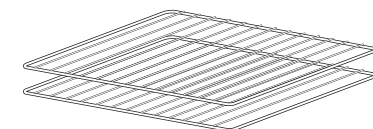
D Tabuleiro de forno

Coloque em cima da grelha.
Lavar apenas à mão.



E 2 grelhas

Use-as sozinhas ou coloque o
tabuleiro do forno por cima.
Lavagem à mão recomendada.



F Tabuleiro de migalhas removível
(já instalado na unidade)

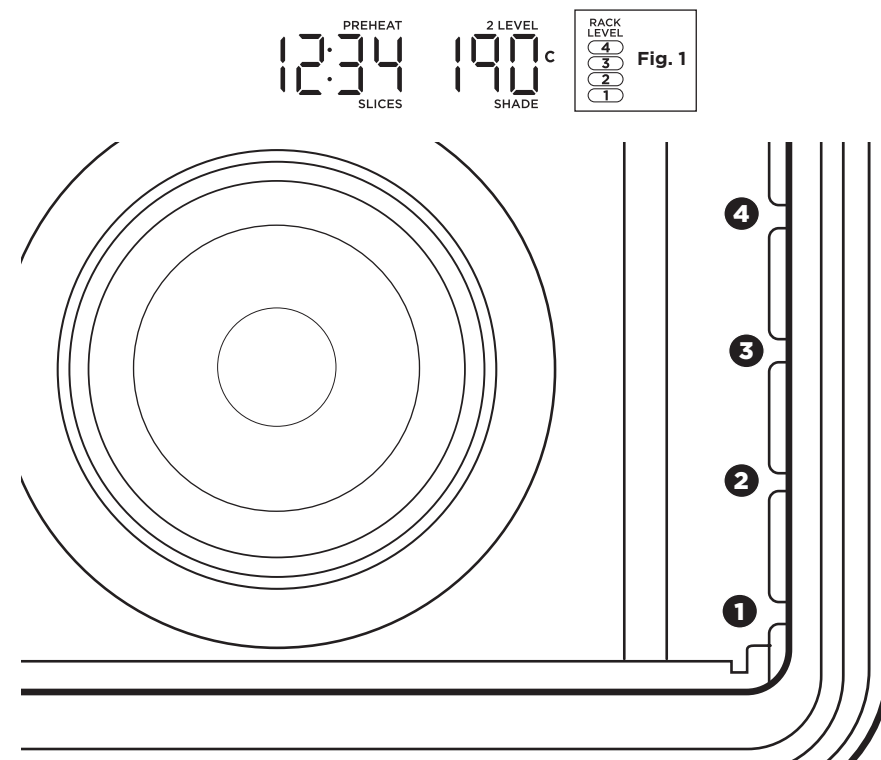
Deve permanecer instalado quando o
forno estiver em uso. Lavar apenas à mão.



IMPORTANTE: Coloque o tabuleiro de migalhas abaixo dos elementos de aquecimento inferiores.
NÃO deslize para qualquer posição de prateleira.

PRÁTICAS DE SENSO COMUM/BONS HÁBITOS:

- **NÃO** deixe o seu forno sem vigilância enquanto prepara os alimentos. Se possível, desligue o forno quando não estiver em uso para eliminar a possibilidade de ocorrência de acidentes.
- Tenha um extintor de incêndio ou cobertor de contenção de incêndio à mão num local conhecido e seguro. Se não tiver um extintor de incêndio, cubra as chamas com bicarbonato de sódio até que sejam apagadas.
- Se ocorrer um incêndio e os alimentos no forno não estiverem gordurosos, desligue imediatamente o aparelho e apague as chamas com água até que o fogo se apague. **NÃO** use água se houver gordura, pois isso pode piorar o fogo. Em vez disso, use bicarbonato de sódio.



O forno tem 4 posições de prateleira disponíveis, onde os seus acessórios podem deslizar para dentro da unidade (**veja a imagem acima**). Quando seleciona uma função, o(s) número(s) de prateleira correspondente(s) acenderão no painel de controlo. Os números no painel de controlo (**ver Fig. 1**) coincidirão com aqueles no interior da unidade. Consulte o gráfico na página 8 para obter mais detalhes.

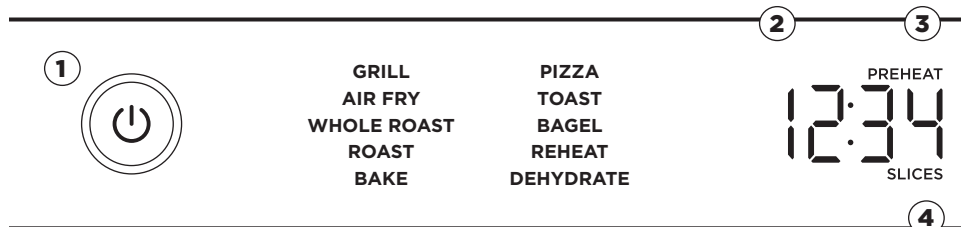
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova e elimine 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 o cesto de fritar a ar, o tabuleiro do forno, a grelha, a grelha de assar e o tabuleiro de migalhas removível em água morna com detergente, enxague e seque bem. **NÃO** coloque o tabuleiro do forno, grelha de assar ou tabuleiro de migalhas removível na máquina de lavar loiça. Os acabamentos podem degradar-se. **NUNCA** submerja a unidade principal na água.

Recomendamos colocar todos os acessórios dentro do forno e ligá-lo no modo Assar a 230 °C durante 20 minutos sem adicionar alimentos. Isto remove todos os resíduos. Isto é totalmente seguro e não prejudica o desempenho do forno.

NOTA: A lavagem à mão é recomendada para os acessórios. O cesto de fritar a ar e as grelhas podem ser colocados na máquina de lavar loiça, mas podem desgastar-se mais rapidamente com o tempo.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



FUNÇÕES

Depois de selecionar uma função abaixo, pode alterar a temperatura/tonalidade e tempo/fatias.

GRILL (GRELHAR): Grelhe carnes e peixes uniformemente e doure as partes superiores das caçarolas.

AIR FRY (FRITAR A AR): Alimentos que tradicionalmente seriam fritos — como asas de frango, batatas fritas e nuggets de frango — com pouco ou nenhum óleo adicionado.

WHOLE ROAST (ASSAR XL): Asse grandes pedaços de carne ou peixe simultaneamente, como um frango de 2,25 kg e acompanhamentos, para uma refeição completa. Ou cozinhe pedaços de carne ou peixe maiores, como um peru de 5,4 kg, sozinhos.

ROAST (ASSAR): Consiga um exterior crocante e perfeitamente cozido por dentro para refeições num tabuleiro grande, pedaços de carne ou peixe mais grossos e vegetais assados.

BAKE (COZER): Asse tudo uniformemente, desde os seus biscoitos favoritos a bolos.

PIZZA: Cozinhe pizzas congeladas ou caseiras uniformemente.

TOAST (TORRAR): Torre até 8 fatias de pão até ao nível de tostagem desejado.

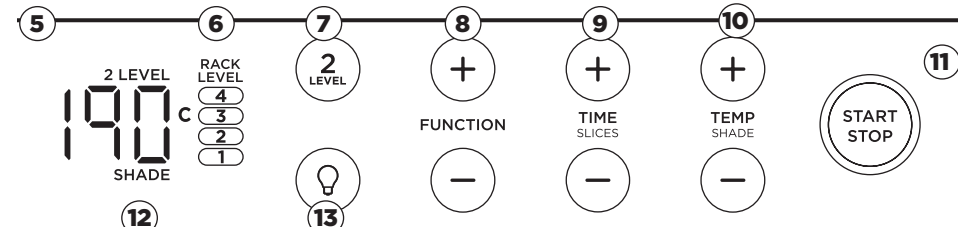
BAGEL: Toste perfeitamente até 8 metades de bagel quando forem colocadas com o lado cortado para cima na grelha.

REHEAT (REAQUECER): Aqueça as sobras sem cozinhar demais.

DEHYDRATE (DESIDRATAR): Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

NOTA: As funções Desidratar e Reaquecer não estão incluídas em todos os modelos.

NOTA: A tecnologia do forno leva a uma cozedura mais rápida. Monitorize sempre os alimentos para evitar cozedura excessiva. Consulte as tabelas de cozedura no Guia de Receitas para obter mais orientações sobre os tempos e temperaturas de cozedura.



VISOR DO PAINEL DE CONTROLO E BOTÕES DE OPERAÇÃO

- Botão (Ligar/Desligar):** Pressione para ligar e desligar a unidade.
- Visor de tempo:** Mostra o tempo de cozedura. O tempo será contado quando a cozedura estiver em curso.
- PRÉ-AQUECIMENTO:** Pisca quando a unidade estiver em pré-aquecimento. Se o forno já atingir a temperatura ao usar uma função de cozedura anterior, a unidade irá saltar o pré-aquecimento.
- FATIAS:** Acende ao usar a função Torrar ou Bagel para designar o número de fatias.
- Visor de temperatura:** Mostra a temperatura de cozedura.

NOTA: O tempo e a temperatura voltarão sempre às definições usadas na última vez em que o forno esteve em funcionamento.

- NÍVEL DE PRATELEIRA:** Dependendo da função que escolher, o(s) nível(is) de prateleira iluminado(s) indicarão onde o seu acessório deve ser colocado na unidade.
- 2 LEVEL (2 NÍVEIS):** Para funções que permitem cozinhar em 2 níveis, pressione o botão para selecionar a cozedura em 2 níveis e os níveis de prateleira serão atualizados.
- Botões FUNCTION (FUNÇÃO) +/-:** Para selecionar uma função de cozedura, pressione os botões FUNCTION (FUNÇÃO) +/-.

NOTA: Conforme percorre as funções, notará que as recomendações no nível de prateleira mudam para melhores resultados.

- Botões TIME/SLICES (TEMPO/FATIAS) +/-:** Para selecionar um tempo de cozedura, pressione os botões TIME (TEMPO) +/- . Ao usar a função Torrar ou Bagel, estes botões ajustarão o número de fatias/metades de bagel em vez do tempo. Se cozinhar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se cozinhar durante mais de 1 hora, o relógio fará a contagem regressiva em horas e minutos. Pressione os botões +/- durante 2 segundos para ativar a rolagem mais rápida em incrementos de 5 minutos.

- Botões de TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/-:** Para ajustar a temperatura, pressione os botões TEMP (TEMPERATURA) +/- . Ao usar a função Torrar ou Bagel, estes botões ajustarão o nível de tonalidade (1, mais claro - 7, mais escuro) em vez da temperatura. A temperatura aumentará em incrementos de 5 graus. Mantenha premidos os botões +/- durante 2 segundos para ativar a rolagem mais rápida em incrementos de 10 graus.

NOTA: O tempo e a temperatura de cozedura podem ser ajustados a qualquer momento durante o ciclo de cozimento.

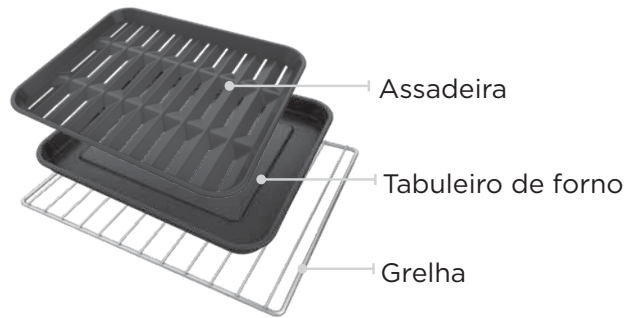
- Botão START/STOP (INICIAR/PARAR):** Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para terminar a cozedura.
- SHADE (TONALIDADE):** Acende ao usar a função Torrar ou Bagel para designar a tonalidade desejada.
- Botão de luz:** Pressione para ligar e desligar a luz interna do forno.

NOTA: A luz acenderá automaticamente quando faltar 1 minuto para o tempo de cozedura terminar e quando a porta for aberta durante a cozedura.

UTILIZAR O SEU FORNO MULTIFUNÇÕES 10 EM 1 FOODI®

QUANDO USAR A ASSADEIRA

Use a Assadeira no Tabuleiro do Forno quando cozinhar em funções de convecção (como Assar Inteiro, Assado e Frito a Ar) ou com alimentos gordurosos como: frango inteiro, asas de frango, bacon, carnes marinadas ou vegetais em óleo.



Recomendado para



Frango inteiro



Asas ou coxas de frango



Bacon



Carnes marinadas



Vegetais em óleo

COMO REDUZIR O FUMO

Recomendamos o uso de óleo vegetal de girassol, coco refinado, abacate, colza ou uva em vez de azeite.



Recomendado:
Vegetal
Girassol
Coco refinado
Abacate
Colza
Grainha de uva



Não recomendado:
Azeite
Manteiga
Margarina

O aparelho pode produzir fumo ao cozinhar numa definição mais quente do que o recomendado.

NOTA: Para obter mais tabelas culinárias, consulte o seu guia de receitas.

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM NÍVEIS DE PRATELEIRA

Quando seleciona uma função de cozedura, o painel de controlo acende a(s) altura(s) recomendada(s) da prateleira. O gráfico abaixo descreve estas recomendações juntamente com os acessórios sugeridos. Para obter os melhores resultados, use apenas os acessórios recomendados para uma determinada função e remova os demais do forno.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 camada	2 camadas	1 camada	2 camadas	1 camada	2 camadas	1 camada	2 camadas
NÍVEL 4		Cesto de fritar a ar				Cesto de fritar a ar		
NÍVEL 3			Assadeira no Tabuleiro do Forno	Cesto de fritar a ar	Cesto de fritar a ar		Tabuleiro do Forno na Grelha	Acessório na Grelha
NÍVEL 2						Assadeira no Tabuleiro do Forno		
NÍVEL 1	Assadeira no Tabuleiro do Forno	Assadeira no Tabuleiro do Forno		Assadeira no Tabuleiro do Forno	Assadeira no Tabuleiro do Forno			Acessório na Grelha

NOTA: Ao cozinhar alimentos gordurosos e gotejantes num nível, coloque o Tabuleiro do Forno na Grelha abaixo para recolher as pingas. Como alternativa, use a Assadeira em cima do Tabuleiro do Forno.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 camada	2 camadas	1 camada	1 camada	1 camada	1 camada	1 camada	2 camadas
	Cesto de fritar a ar						
Cesto de fritar a ar		Assadeira no Tabuleiro do Forno	Grelha	Grelha	Grelha	Grelha	Grelha
	Tabuleiro de forno						
							Grelha

NOTA: Coloque sempre o Tabuleiro do Forno na Grelha, **NÃO** o coloque diretamente sobre os elementos de aquecimento.

UTILIZAR O SEU FORNO MULTIFUNÇÕES 10 EM 1 FOODI®

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada elétrica e pressione o botão . A unidade desligar-se-á automaticamente após 10 minutos de inatividade.

Grill (Grelhador)

NOTA: O aparelho não faz pré-aquecimento no modo Grelhar.

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até que GRILL (GRELHAR) se ilumine intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 30 minutos.
- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar HI (Alta) ou LO (Baixa).
- 4 Coloque os ingredientes no tabuleiro do forno. Coloque o tabuleiro do forno na grelha e feche a porta do forno, pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

Air Fry (Fritar a Ar)

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até que AIR FRY (FRITAR A AR) se ilumine intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas. Ao cozinhar com 2 camadas, selecione o botão 2 LEVEL (2 NÍVEIS) para que "2 LEVEL" apareça no visor.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 4 horas.
- 3 Em seguida, pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 120 °C e 230 °C.
- 4 Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento.

NOTA: Os alimentos cozinham mais rapidamente ao usar a função Fritar a Ar. Consulte o Gráfico de Fritar a Ar no Guia de Receitas para obter mais orientações sobre os tempos e temperaturas de cozedura.

- 5 Coloque os ingredientes no cesto de fritar a ar e assadeira com o tabuleiro do forno. Se os ingredientes forem gordurosos, oleosos ou marinados, coloque o cesto no tabuleiro do forno. Use um cesto de fritar a ar para ingredientes secos.
- 6 Quando a unidade emitir um sinal sonoro para indicar que foi pré-aquecido, deslize imediatamente o cesto para o(s) nível(is) de prateleira designado(s) no painel de controlo. Se for usar também o tabuleiro do forno, coloque os dois no forno ao mesmo tempo, com o cesto na prateleira superior e a forma na grelha debaixo do cesto. Feche a porta do forno.
- 7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

NOTA: O temporizador começará a contagem regressiva assim que a unidade for pré-aquecida. Se os ingredientes não estiverem prontos para ir ao forno, basta pressionar os botões TIME (TEMPO) +/- para adicionar mais tempo.

Whole Roast (Assar XL)

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até que WHOLE ROAST (Assar Inteiro) se ilumine intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas. Ao cozinhar 2 camadas, selecione o botão 2 LEVEL (2 NÍVEIS) para que "2 LEVEL" apareça no visor.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 4 horas.

NOTA: Se cozinhar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se cozinhar durante mais de uma hora, o relógio fará a contagem decrescente com horas e minutos.

- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 120 °C e 230 °C.
- 4 Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento.

NOTA: Os alimentos cozinham mais rapidamente ao usar a função Assar Inteiro, portanto, consulte as tabelas de cozedura no Guia de Receitas para obter mais orientações sobre os tempos e temperaturas de cozedura.

- 5 Coloque os ingredientes na assadeira ou diretamente no tabuleiro do forno. Quando a unidade emitir um sinal sonoro para indicar que pré-aqueceu, coloque imediatamente a assadeira no tabuleiro na grelha do Nível 1. Feche a porta do forno. Ao cozinhar em 2 níveis, coloque o tabuleiro do forno no Nível 1 e use o cesto de fritar a ar como segunda camada no Nível 4.

NOTA: O cronómetro começará a contagem regressiva assim que a unidade for pré-aquecida. Se os ingredientes não estiverem prontos para ir ao forno, basta pressionar os botões TIME (TEMPO) +/- para adicionar mais tempo.

- 6 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

Roast (Assar)

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até que ROAST (ASSAR) se ilumine intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas. Ao cozinhar 2 camadas, selecione o botão 2 LEVEL (2 NÍVEIS) para que "2 LEVEL" apareça no visor.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 4 horas.

NOTA: Se cozinhar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se cozinhar durante mais de uma hora, o relógio fará a contagem decrescente com horas e minutos.

- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 120 °C e 230 °C.
- 4 Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento.

NOTA: Os alimentos cozinham mais rapidamente ao usar a função Assar, portanto, consulte as tabelas de cozedura no Guia de Receitas para obter mais orientações sobre os tempos e temperaturas de cozedura.

- 5 Coloque os ingredientes no tabuleiro do forno. Quando a unidade emitir um sinal sonoro para indicar que pré-aqueceu, coloque imediatamente a assadeira no tabuleiro na grelha do Nível 1. Feche a porta do forno. Ao cozinhar em 2 níveis, coloque o tabuleiro do forno no Nível 1 e use o cesto de fritar a ar como segunda camada no Nível 3.

NOTA: O cronómetro começará a contagem regressiva assim que a unidade for pré-aquecida. Se os ingredientes não estiverem prontos para ir ao forno, basta pressionar os botões TIME (TEMPO) +/- para adicionar mais tempo.

- 6 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

UTILIZAR O SEU FORNO MULTIFUNÇÕES 10 EM 1 FOODI®

Bake (Cozer)

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até BAKE (COZER) se iluminar intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas. Ao cozinhar 2 camadas, selecione o botão 2 LEVEL (2 NÍVEIS) para que "2 LEVEL" apareça no visor.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 4 horas.

NOTA: Se cozinhar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se cozinhar durante mais de uma hora, o relógio fará a contagem decrescente com horas e minutos.

- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 80 °C e 230 °C.
- 4 Pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento.
- 5 Coloque os ingredientes no tabuleiro do forno. Se preferir, pode usar outras formas de cozedura, em vez do tabuleiro do forno. Quando a unidade emitir um sinal sonoro para indicar que pré-aqueceu, coloque imediatamente o tabuleiro do forno na grelha. Feche a porta do forno.

NOTA: O temporizador começará a contagem regressiva assim que a unidade for pré-aquecida. Se os ingredientes não estiverem prontos para ir ao forno, basta pressionar os botões TIME (TEMPO) +/- para adicionar mais tempo.

- 6 Durante a cozedura, pode acender a luz ☞ para verificar o progresso.
- 7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

NOTA: Para obter melhores resultados com produtos assados, como biscoitos, forre o tabuleiro do forno com papel vegetal.

Pizza

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até PIZZA se iluminar intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar um tempo de cozedura de até 4 horas.
- 3 Pressione os botões TEMP (TEMPERATURA) +/- para selecionar uma temperatura entre 80 °C e 230 °C.
- 4 Coloque a pizza no tabuleiro do forno ou diretamente na grelha. Feche a porta do forno e pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozinhar.
- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

Toast (Torrar)

NOTA: O aparelho não faz pré-aquecimento no modo Torrar.

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até TOAST (TORRAR) se iluminar intensamente. A quantidade padrão de fatias e nível de tonalidade serão exibidos.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar o número de fatias de pão. Pode torrar até 9 fatias de uma vez.
- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar um nível de tonalidade.

NOTA: Não há ajuste de temperatura disponível para a função Torrar e a unidade não pré-aquece no modo Torrar. É muito importante selecionar o número exato de fatias para evitar torragem excessiva ou insuficiente.

- 4 Coloque as fatias de pão na grelha. Feche a porta do forno e pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozinhar.
- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

NOTA: Pode também ajustar manualmente o tempo após o início da cozedura para escolher melhor a tonalidade da sua preferência.

Bagel

NOTA: O aparelho não faz pré-aquecimento no modo Bagel.

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até BAGEL se iluminar intensamente. O número padrão de fatias e nível de tonalidade serão exibidos.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar o número de fatias. Pode torrar até 9 fatias de bagel de uma vez.
- 3 Pressione os botões TEMP (TEMPERATURA) +/- para selecionar um nível de tonalidade.

NOTA: Não há ajuste de temperatura disponível para a função Bagel e a unidade não pré-aquece no modo Bagel. É muito importante selecionar o número exato de fatias para evitar torragem excessiva ou insuficiente.

- 4 Coloque as fatias de bagel, com o lado cortado para cima, no meio da grelha. Feche a porta do forno e pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozinhar.
- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

NOTA: Pode também ajustar manualmente o tempo após o início da cozedura para escolher melhor a tonalidade da sua preferência.

Reheat (Reaquecer)

NOTA: O aparelho não faz pré-aquecimento no modo de Reaquecimento.

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até REHEAT (REAQUECER) se iluminar intensamente.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar um tempo de reaquecimento de até 4 horas.
- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 40 °C e 230 °C.
- 4 Coloque os alimentos no tabuleiro do forno ou num recipiente próprio para forno e coloque a assadeira ou recipiente na grelha. Feche a porta do forno e pressione INICIAR/PARAR para começar o aquecimento.
- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

Dehydrate (Desidratar)

NOTA: O aparelho não faz pré-aquecimento no modo Desidratar.

- 1 Para selecionar a função, pressione os botões de função +/- até DEHYDRATE (DESIDRATAR) se iluminar intensamente. As definições predefinidas de tempo e temperatura serão exibidas. Ao desidratar 2 camadas, selecione o botão 2 LEVEL (2 NÍVEIS) para que "2 LEVEL" apareça no visor.
- 2 Pressione os botões TIME/SLICES (TEMPO/ FATIAS) +/- para selecionar um tempo de desidratação de até 24 horas.
- 3 Pressione os botões TEMP/SHADE (TEMPERATURA/TONALIDADE) +/- para selecionar uma temperatura entre 30 °C e 90 °C.
- 4 Coloque os ingredientes no cesto de fritar a ar e coloque o cesto no forno. Feche a porta do forno e pressione START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozinhar.

NOTA: Para obter melhores resultados, coloque os ingredientes planos em cada camada; não empilhe comida.

- 5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (FIM).

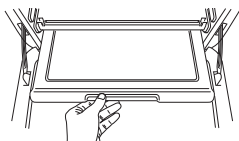
NOTA: Compre um acessório de desidratação adicional para desidratar até 4 níveis de uma vez.

LIMPEZA DIÁRIA

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

- 1 Desligue a unidade da tomada e deixe-a arrefecer antes de limpar.
- 2 Esvazie o tabuleiro de migalhas deslizando-o para fora do forno.

NOTA: Esvazie o tabuleiro de migalhas com frequência. Lave-o à mão quando necessário.



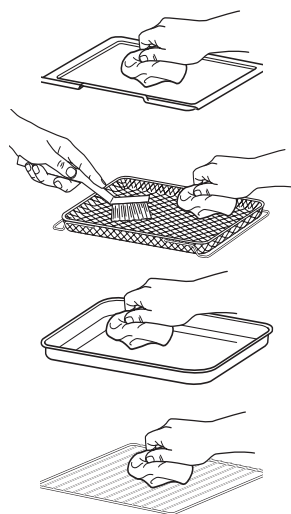
- 3 Após cada uso, limpe qualquer salpico de comida nas paredes internas e na porta de vidro da unidade com uma esponja macia e húmida.
- 4 Para limpar o exterior da unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido. Pode ser usado um agente de limpeza líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave. Aplique o agente de limpeza na esponja, não na superfície do forno, antes de limpar.
- 5 Ao usar acessórios, recomendamos untá-los com o óleo de cozinha recomendado ou cobri-los com papel vegetal ou folha de alumínio antes de colocar os alimentos por cima. **NÃO** cubra os orifícios da assadeira com papel vegetal ou folha de alumínio.

LIMPEZA PROFUNDA

- 1 Desligue a unidade da tomada e deixe-a arrefecer antes de limpar.
- 2 Remova todos os acessórios da unidade, incluindo o tabuleiro de migalhas e lave separadamente. Use uma escova de limpeza não abrasiva para lavar mais profundamente o cesto de fritar a ar. A lavagem à mão é recomendada para os acessórios. O cesto de fritar a ar e as grelhas podem ser colocados na máquina de lavar loiça, mas podem desgastar-se mais rapidamente com o tempo. **NÃO** coloque a assadeira, tabuleiro do forno ou tabuleiro de migalhas na máquina de lavar loiça.
- 3 Use água morna com detergente e um pano macio para lavar o interior do forno e a porta de vidro. **NÃO** use produtos de limpeza abrasivos, escovas de esfregar ou produtos de limpeza químicos, pois podem danificar o forno.

CUIDADO: NUNCA coloque a unidade principal na máquina de lavar loiça nem a mergulhe em água ou qualquer outro líquido.

- 4 Para remover a gordura seca, deixe o tabuleiro do forno e a assadeira de molho durante a noite em água morna com detergente e, em seguida, lave com uma esponja ou escova não abrasiva.
- 5 Seque bem todas as peças antes de colocá-las de volta no forno.



IMPORTANTE: Coloque o tabuleiro de migalhas abaixo dos elementos de aquecimento inferiores. **NÃO** deslize para qualquer posição de prateleira.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

MENSAGENS DE ERRO

“CALL CUST SrVC” seguido por “Er0,” “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” ou “Er6”

Desligue a unidade e ligue para a linha de Apoio ao Cliente através do número **0800 862 0453**. Para que possamos ajudá-lo(a) melhor, registre o seu produto online em ninjakitchen.eu/registerguarantee e tenha o produto à mão quando telefonar.

Perguntas Frequentes

Porque é que o forno não liga?

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está firmemente conectado à tomada.
- Insira o cabo de alimentação numa tomada diferente.
- Reinicialize o disjuntor, se necessário.
- Pressione o botão ligar/desligar.

Posso usar o tabuleiro do forno em vez do cesto de fritar a ar com função Fritar a ar?

- Sim, mas os resultados de cocção podem variar.

Preciso de ajustar os tempos de cozedura e as temperaturas das receitas de forno tradicionais?

- Para obter os melhores resultados, fique atento aos alimentos enquanto cozinha. Consulte as tabelas de cozedura no Guia de Receitas para obter mais orientações sobre os tempos e temperaturas de cozedura.

Posso restaurar a unidade para as definições padrão?

- O forno lembrar-se-á da última configuração usada para cada função, mesmo que o desligue. Para restaurar as definições padrão do forno para cada função, pressione os botões Luz e 2 LEVEL (2 NÍVEIS) simultaneamente durante 5 segundos.

Porque é que os elementos de aquecimento parecem estar a ligar e a desligar?

- Isto é normal. O forno é concebido para controlar a temperatura com precisão para cada função, ajustando os níveis de potência dos elementos de aquecimento.

Porque é que o forno tem uma leitura de temperatura diferente com um termómetro externo?

- Os fornos de convecção circulam o ar de forma diferente dos fornos tradicionais, portanto, quando a porta é aberta, mais calor escapará. Isto pode afetar qualquer leitura de temperatura externa da temperatura interna da unidade.
- Visto que este é um forno de convecção, pode cozinhar mais rapidamente do que um forno tradicional. A cozedura por convecção inclui um ventilador que ajuda a acelerar o tempo de cozedura, circulando o ar quente e pode afetar as temperaturas dentro da cavidade. O tempo que a unidade leva para aquecer até à temperatura definida varia de acordo com a quantidade de alimentos a serem cozinhados, a função a ser usada e a temperatura e o tempo de cozedura. O forno possui um algoritmo que garante que as definições de temperatura e tempo funcionem com a maioria das receitas de forno tradicionais. Como resultado, a temperatura dentro do forno pode ser diferente da temperatura definida. Isto não afeta a qualidade da cozedura. Consulte o Guia de Receitas para saber mais sobre os tempos e temperaturas de cozedura recomendados.

Porque é que a minha unidade não está totalmente pré-aquecida quando o ciclo de pré-aquecimento é concluído?

- Durante o pré-aquecimento, a unidade não atingirá a temperatura de cozedura pretendida, mas irá pré-aquecer a um nível que começará a cozinhar os seus ingredientes. À medida que o ciclo de cozedura continua, o forno continuará a aquecer e cozinhar a comida até ficar pronta. Pode levar até 10 minutos para a unidade atingir a temperatura de cozedura pretendida. Isto não afeta a qualidade de cozedura da maioria das receitas.

Porque é que o vapor está a sair da porta do forno?

- Isto é normal. Alimentos com alto teor de humidade podem libertar vapor à volta da porta.

Porque é que a água está a pingar na bancada por baixo da porta?

- Isto é normal. A condensação criada por alimentos com alto teor de humidade (como pães congelados) pode escorrer pela parte interna da porta e pingar na bancada.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES - CONT.

Porque é que a unidade está a gerar fumo?

- Certifique-se de usar a assadeira no tabuleiro do forno ao cozinhar todos os alimentos gordurosos ou ao usar as funções Fritar a ar, Assar ou Assar Inteiro.
- Se o problema persistir, execute um ciclo de Tostar na tonalidade 7 com os acessórios removidos; isto irá queimar qualquer gordura adicional nos elementos de aquecimento que estão a causar fumo.

Como posso limpar o tabuleiro do forno?

- Para alimentos colados, deixe o tabuleiro do forno de molho antes de limpar.
- Forre o tabuleiro do forno com folha de alumínio ou papel vegetal ao cozinhar para facilitar a limpeza.

Porque é que a unidade parece que ainda está a funcionar, embora a alimentação esteja desligada?

- A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar mesmo depois de a unidade ser desligada. Esta é uma função normal e não deve ser motivo de preocupação. A ventoinha de arrefecimento irá parar depois de a temperatura da unidade atingir menos de 35 °C.

PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

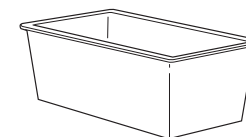
Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu.

ACESSÓRIOS PARA COMPRA

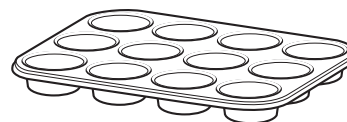
Oferecemos uma gama de acessórios para o seu Forno multifunções 10 em 1 Ninja® Foodi®. Visite ninjakitchen.eu para expandir as suas capacidades e levar a sua culinária para o nível seguinte.



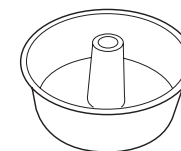
- Luvas de silicone



- Tabuleiro de pão



- Forma para 12 queques



- Forma

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.

REGISTO DO PRODUTO

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 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 sobresselentes 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.

TAKK

for at du kjøpte Ninja® Foodi® 10-i-1 Multifunksjonsovn



REGISTRER KJØPET DITT

- ninjakitchen.eu/registerguarantee/
- Skann QR-koden med en mobilenhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____
Serienummer: _____
Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)
Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220-240 V~, 50-60 Hz
Watt: 2000 W-2400 W

TIPS: Du finner modell- og serienummer på QR-kodeetiketten på undersiden av enheten.



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 innsamlingsystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	162
Deler	164
Plassering av tilbehør	165
Før første gangs bruk	165
Bruk av betjeningspanelet	166
Funksjoner	166
Kontrollpaneldisplay og betjeningsknapper	167
Å bruke din Ninja® Foodi®-ovn	168
Når bruker man stekebrettet	168
Å bruke tilberedningsfunksjonene med ristnivåer	168
Hvordan redusere røyk	169
Slik bruker du stekefunksjonene	170
Grill (Grille)	170
Air Fry (Luftfrityr)	170
Whole Roast (Steke XL)	171
Roast (Steke)	171
Bake	172
Pizza	172
Toast	172
Bagel	173
Reheat (Oppvarming)	173
Dehydrate (dehydrere)	173
Rengjøring og vedlikehold	174
Daglig rengjøring	174
Dyprengjøring	174
Feilsøking og ofte stilte spørsmål	175
Reservedeler	176
Tilbehør for kjøp	177
Produktregistrering	178

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Ved bruk av elektriske apparater bør du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

- 1 Les alle instruksjoner før bruk av ovnen og tilbehøret.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 Hvis matinnhold settes i brann under matlaging, **IKKE** åpne ovnsdøren.
 - Hvis du kan gjøre dette trygt, koble fra ovnen umiddelbart.
 - **IKKE** kast vann på brannen. Matinnhold kan inneholde fett og vann kan føre til at brannen øker.
 - Hvis flammer kommer fra ovnsdøren, kall brannvesenet umiddelbart.
 - **IKKE** bruk ovnen etter at den har opplevd en brann. Den kan ha blitt skadet og være en risiko for brann eller elektrisk sjokk.
- 4 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 5 Tell opp alt innholdet for å sikre at du har alle delene som trengs for å kunne bruke ovnen trygt og riktig.
- 6 **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.
- 7 **ALDRI** koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 8 **ALDRI** bruk elektrisk støpsel under benkeplatenivå.
- 9 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 10 **IKKE** la ledningen henge over kantene på bord eller benkeplater eller berøre varme overflater, inkludert ovner og andre varmeovner.
- 11 Hold **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.
- 12 **IKKE** plasser en gjenstand direkte på varmeelementene og **IKKE** dekk smulebrett eller noen del av ovnen med tinnfolie. Dette vil føre til at ovnen overopphetes eller forårsaker brann.
- 13 **IKKE** bruk ovnen med smulebrettet feil installert. Smulebrettet **MÅ** plasseres under de nedre varmeelementene.
- 14 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker.
- 15 **IKKE** bruk ovnen hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. Dersom ovnen svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 16 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
- 17 **IKKE** sett inn noe i ventilasjonshullene og ikke blokker dem.
- 18 **IKKE** plasser gjenstander på overflaten mens enheten er i bruk med unntak av godkjent anbefalt Ninja®-tilbehør.
- 19 Før du plasserer tilbehør i ovnen, må du sørge for at de er rene og tørre.
- 20 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. **IKKE** plasser ovnen nær kanten av en benkeplate på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk ovn. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt.
- 21 Denne ovnen er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk denne ovnen til noe annet enn tilsiktet bruk. Misbruk kan forårsake skader.
- 22 **IKKE** lagre annet enn levert tilbehør, i denne ovnen når den ikke er i bruk.
- 23 **IKKE** for bruk utendørs. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse.
- 24 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller solgt av SharkNinja.

- 25 Ved bruk av denne ovnen, sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luft sirkulasjon.
- 26 **IKKE** la ovnen være dekket av eller berøre brennbare materialer, inkludert gardiner, draperier, vegger eller lignende når den er i bruk, da brann kan oppstå.
- 27 Denne ovnen har en herdet glassdør og er motstandsdyktig mot brudd. Unngå å skrape opp dørøverflaten eller få hakk på kantene.
- 28 **IKKE** plasser noe direkte på varmeelementene og **IKKE** bruk ovnen uten et trådstativ eller en luftfrityrstekingskurv installert.
- 29 **IKKE** spray noen type aerosolspray eller smakstilsetning i ovnen under tilberedning.
- 30 Vær forsiktig når du setter inn og fjerner noe fra ovnen, spesielt når den er varm.
- 31 Spenningen i stikkkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 32 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.
- 33 Mat av for stor størrelse eller metallredskaper må ikke settes inn i ovnen, da de kan skape brann eller risiko for elektrisk sjokk.
- 34 Med unntak av bakepapir, **IKKE** plasser noen av følgende materialer i ovnen: papir, papp, plast, stekeposer og lignende.
- 35 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.
- 36 **IKKE** berør varme overflater. Ovnens overflater og glassdør er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak.
- 37 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Det må utvises ekstrem forsiktighet når ovnen inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 38 Les avsnittet om «Rengjøring og vedlikehold» vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av ovnen.
- 39 Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
- 40 La nedkjøles fullstendig før rengjøring og flytting for oppbevaring.
- 41 Når ikke i bruk, sett alle kontroller til «av», og koble deretter fra. Grip tak i støpselet og dra det ut av stikkkontakten. Koble aldri fra ved å gripe og dra i den fleksible ledningen.
- 42 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra skrubben og komme i kontakt med elektriske deler og medføre risiko for elektrisk støt.
- 43 **IKKE** bruk ovnen som en varmekilde eller for tørking.
- 44 Strømledningen er ikke egnet for utskifting. Ved skade, kontakt SharkNinja for service.
- 45 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruks for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.



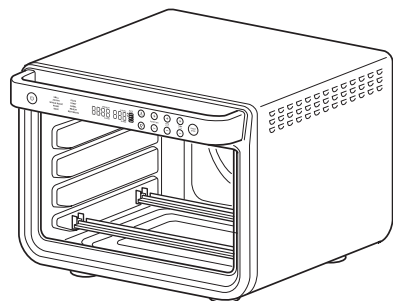
Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

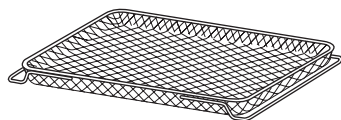
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

A Hovedenhet
(tilkoblet strømledning
ikke vist)



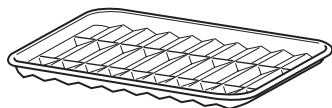
B Luftfrityrkurv

Installer ved bruk av
luftfrityrstekingsfunksjonen.
Håndvask anbefalt.



C Stekebrett

Passer på toppen av ovnsbrettet
for å fange fett under stekt eller
luftfrityrstekt mat for å redusere
røyk og fettsprut. Kun håndvask.



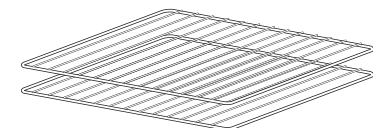
D Stekeovnskuff

Plasser på toppen av
trådstativet. Kun håndvask.



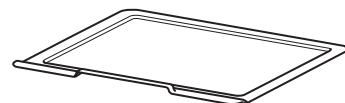
E 2 trådstativer

Bruk alene eller plasser
ovnsbrettet på toppen. Håndvask
anbefalt.



F Fjernbart smulebrett
(allerede installert i enhet)

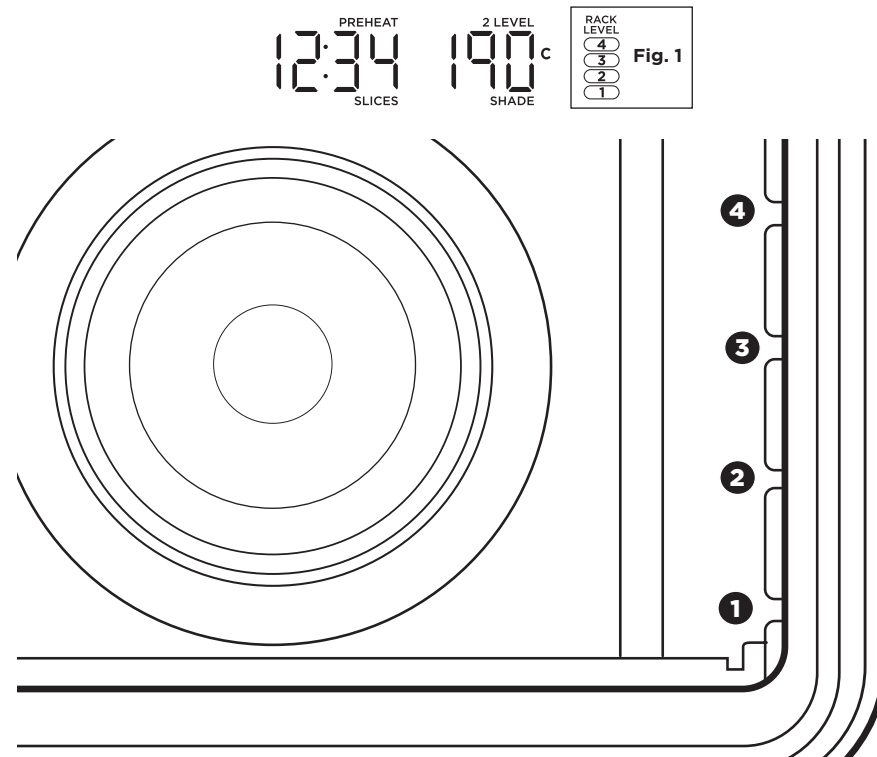
Må forbli installert når ovnen er
i bruk. Kun håndvask.



VIKTIG: Plasser smulebrett under de nedre varmeelementene. **IKKE** skyv inn i stativposisjonene.

SUNN FORNUFT-PRAKSIS / GODE VANER:

- **IKKE** forlat ovnen din uten oppsyn mens du lager mat. Hvis mulig, koble fra ovnen når den ikke er i bruk, for å eliminere muligheten for at ulykker skjer.
- Ha et brannslukningsapparat eller et brannteppe for hånden på et trygt, kjent sted. Hvis du ikke har et brannslukningsapparat, sprut natron på flammene til de er slukket.
- Hvis en brann oppstår og maten i ovnen ikke er fet, koble umiddelbart enheten fra og sprut vann på flammene inntil brannen er slukket. **IKKE** bruk vann hvis det er fett tilstede, da dette kan gjøre brannen verre. Bruk heller natron.



Ovnen har 4 tilgjengelige stativposisjoner der tilbehørene dine kan skyves inn i enheten (**se bilde ovenfor**). Når du velger en funksjon, vil de(t) korresponderende stativnummeret/-numrene lyses opp på kontrollpanelet. Numrene på kontrollpanelet (**se fig. 1**) vil samsvare med de på innsiden av enheten. Se diagrammet på side 8 for ytterligere detaljer.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask luftfrityrstekingskurven, ovnsbrettet, trådstativet, stekebrettet og det avtakbare smulebrettet i varmt såpevann, skyll deretter og tørk grundig. **IKKE** sett ovnsbrett, stekebrett eller avtakbart smulebrett i oppvaskmaskinen. Finisher kan nedbrytes. Senk **ALDRI** hovedenheten ned i vann.

Vi anbefaler å plassere alt tilbehør i ovnen og kjøre det på Roast (Steking) ved 230 °C i 20 minutter uten å tilsette mat. Dette fjerner eventuelle rester. Dette er helt trygt og ikke skadelig for ovnens ytelse.

MERK: Tilbehørene er håndvaskanbefalt. Luftfrityrstekingskurven og trådstativene kan settes i oppvaskmaskinen, men kan slites raskere over tid.

BRUK AV BETJENINGSPANELET



FUNKSJONER

Når du har valgt en funksjon nedenfor, kan du endre temperatur/farge og tid/skiver.

GRILL (GRILLE): Griller kjøtt og fisk jevnt og bruner toppen av gryteretter.

AIR FRY (LUFTFRITYR): Mat som tradisjonelt ville bli stekt i fett – som kyllingvinger, pommefrites og kylling nuggets – med lite til ingen ekstra olje.

WHOLE ROAST (STEKE XL): Stek samtidig store proteiner, som en kylling på 2,25 kg og sideretter, for et fullstendig måltid. Eller tilbered et større protein, som en 5,4 kg kalkun, alene.

ROAST (STEKE): Oppnå en sprø utside og perfekt stekt innside for full størrelse stekebrettmåltider, tykkere proteiner og stekte grønnsaker.

BAKE: Bak jevnt alt fra dine beste småkaker til kaker.

PIZZA: Tilbered frosne eller hjemmelagede pizzaer jevnt.

TOAST: Rist opptil 8 skiver brød til ditt ønskede brunete nivå.

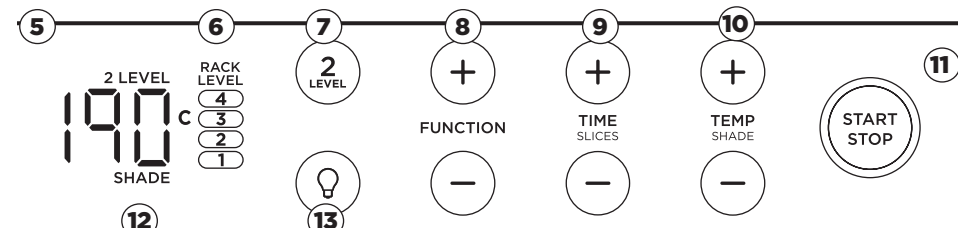
BAGEL: Rist perfekt opptil 8 halve bagels når de er plassert med skjæresiden opp på trådstativet.

REHEAT (Oppvarming): Varm opp resten uten å oversteke.

DEHYDRATE (DEHYDRERE): Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

MERK: Dehydrate (Dehydrer)- og Reheat (Varm opp)-funksjonene er ikke inkludert på alle modeller.

MERK: Ovnens teknologi fører til raskere matlaging. Overvåk alltid mat for å forhindre oversteiking. Referer til tilberedningsdiagrammer i Oppskriftsveiledningen for mer veiledning om steketider og -temperaturer.



KONTROLLPANELDISPLAY OG BETJENINGSKNAPPER

1 ⏻ (Strøm)-bryter: Trykk for å slå enheten av og på.

2 Tidvisning: Viser steketiden. Tiden vil telle ned når steking pågår.

3 FORVARMING: Blinker når enheten forvarmes. Hvis ovnen allerede er ved temperatur fra å ha brukt en tidligere tilberedningsfunksjon, vil enheten hoppe over forvarming.

4 SKIVER: Lyser opp ved bruk av Toast- eller Bagel-funksjonen for å angi antall skiver.

5 Temperaturvisning: Viser steketemperatur.

MERK: Tid og temperatur vil alltid gå tilbake til instillingene brukt siste gang ovnen var i bruk.

6 STATIVNIVÅ: Avhengig av funksjonen du velger, vil de(t) opplyste stativnivået/ene indikere hvor tilbehøret ditt bør plasseres i enheten.

7 2 NIVÅ: For funksjoner som lar deg tilberede på 2 nivåer, trykk på knappen for å velge 2-nivåtilberedning og stativnivåer vil oppdateres.

8 FUNKSJON +/- knapper: For å velge en tilberedningsfunksjon, trykk på FUNKSJON +/- knappene.

MERK: Idet du beveger deg gjennom funksjoner, vil du legge merke til at stativnivåanbefalingene endres for det beste resultatet.

9 TID/SKIVER +/- knapper: For å velge en steketid, trykk på TID +/- knappene. Når du bruker funksjonen Toast eller Bagel, vil disse knappene justere antall skiver/bagelhalvdeler i stedet for tiden. Ved tilberedning i 1 time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Hvis du tilbereder i mer enn 1 time, vil klokken telle ned med timer og minutter. Hold inne +/- knappene i 2 sekunder for å aktivere fastere rulling i trinn på 5 minutter.

10 TEMP/FARGE +/- knapper: For å justere temperatur, trykk på TEMP +/- knappene. Når du bruker funksjonen Toast eller Bagel, vil disse knappene justere fargenivået (1, lysest – 7, mørkest) i stedet for temperaturen. Temperaturen vil øke i trinn på 5 grader. Hold inne +/- knappene i 2 sekunder for å aktivere raskere rulling i trinn på 10 grader.

MERK: Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen.

11 START/STOP-knappen: Trykk for å starte/avslutte tilberedning.

12 FARGE: Lyser opp ved bruk av Toast- eller Bagel-funksjonen for å angi ønsket farge.

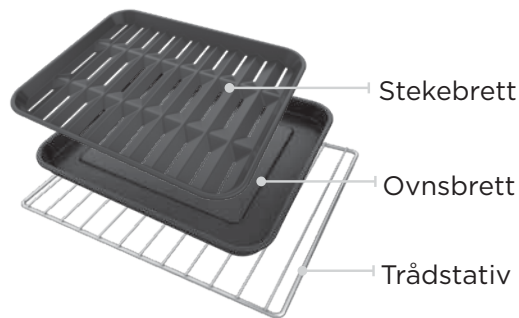
13 ⏻ (Lys) knapp: Trykk på for å slå ovnslyset av og på.

MERK: Lyset vil automatisk slås på når 1 minutt av tilberedningstiden gjenstår og når døren er åpen under tilberedning.

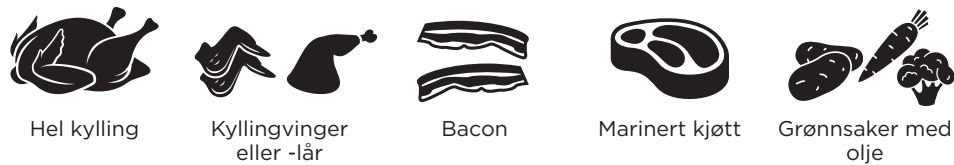
BRUKE DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKSJONSOVN

NÅR BRUKER MAN STEKEBRETTET

Bruk stekebrett på ovnsbrett ved tilberedning på varmluftfunksjoner (så som Whole Roast (Steking XL), Roast (Stek) og Air Fry (Luftfrityrsteking), eller med fet mat som: hel kylling, kyllingvinger, bacon, marinert kjøtt eller grønnsaker med olje.



Anbefalt for



HVORDAN REDUSERE RØYK

Vi anbefaler å bruke grønnsaks-, solsikke-, raffinert kokos-, avokado-, raps- eller druekjerneolje i stedet for olivenolje.



Anbefalt:
Grønnsaks
Solsikke
Raffinert kokos
Avokado
Raps
Druerkjerne

Anbefales ikke:
Olivenolje
Smør
Margarin

Enheten kan produsere røyk under tilberedning på en varmere innstilling enn det som er anbefalt.

MERK: For flere tilberedningsdiagrammer, referer til oppskriftsveiledningen din.

Å BRUKE TILBEREDNINGSFUNKSJONENE MED RISTNIVÅER

Når du velger en tilberedningsfunksjon, vil kontrollpanelet lyse opp de(n) anbefalte stativhøyden(e). Diagrammet nedenfor fremlegger disse anbefalingene sammen med de foreslåtte tilbehørene. For beste resultater, bruk kun de anbefalte tilbehørene for en gitt funksjon og fjern de andre fra ovnen.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag	1 lag	2 lag
NIVÅ 4		Luftfrityrstekingsskurv				Luftfrityrstekingsskurv		
NIVÅ 3			Stekebrett på ovnsbrett	Luftfrityrstekingsskurv	Luftfrityrstekingsskurv		Ovnsbrett på trådstativ	Tilbehør på trådstativ
NIVÅ 2						Stekebrett på ovnsbrett		
NIVÅ 1	Stekebrett på ovnsbrett	Stekebrett på ovnsbrett		Stekebrett på ovnsbrett	Stekebrett på ovnsbrett			Tilbehør på trådstativ

MERK: Ved tilberedning av fett, dryppende mat på ett nivå, plasser ovnsbrettet på trådstativet under for å fange dryppene. Bruk alternativt stekebrettet på toppen av ovnsbrettet.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 lag	2 lag	1 lag	1 lag	1 lag	1 lag	1 lag	2 lag
	Luftfrityrstekingsskurv						
Luftfrityrstekingsskurv		Stekebrett på ovnsbrett	Trådstativ	Trådstativ	Trådstativ	Trådstativ	Trådstativ
	Ovnsbrett						
							Trådstativ

MERK: Plasser alltid ovnsbrett på trådstativ, **IKKE** plasser direkte på varmeelementer.

BRUKE DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKSJONSOVN – FORTS.

SLIK BRUKER DU STEKEFUNKSJONENE

For å slå på enheten, plugg støpselet inn i en stikkontakt og trykk på -knappen. Enheten vil automatisk slå seg av etter 10 minutter med inaktivitet.

Grill

MERK: Enheten forvarmer ikke i Grill-modus.

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil GRILL lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 30 minutter.
- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge enten HØY eller LAV.
- 4 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Plasser stekebrettet på trådstativet og lukk ovnsdøren, trykk på START/STOPP for å starte tilberedning.
- 5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

Air Fry (Luftfrityr)

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil AIR FRY (LUFTFRITYRSTEKING) lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet. Når du tilbereder 2 lag, velg 2 NIVÅER-knappen, slik at «2 NIVÅER» vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 4 timer.
- 3 Trykk deretter på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 120 °C og 230 °C.
- 4 Trykk på START/STOPP for å starte forvarmingen.

MERK: Mat tilberedes raskere ved bruk av Luftfrityrstekingsfunksjonen. Referer til diagrammet for Luftfrityrsteking i Oppskriftsveiledningen for mer veiledning om tilberedningstider og -temperaturer.

- 5 Plasser ingrediensene i luftfrityrstekingskurven og på stekebrettet med ovnsbrettet. Hvis ingrediensene er fete, oljete eller marinerte, plasser kurven på ovnsbrettet. Bruk luftfrityrkurv for tørre ingredienser.
- 6 Når enheten piper for å signalisere at den er forvarmet, skyv umiddelbart kurven inn på trådstativet/-stativene designert på kontrollpanelet. Hvis du også bruker stekebrettet, skyv begge inn i ovnen samtidig med kurven på det øvre stativet og pannen på trådstativet under kurven. Lukk ovnsdøren.
- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

MERK: Tidtakeren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å settes inn i ovnen, bare trykk på TID +/- knappene for å legge til mer tid.

Whole Roast (Steke XL)

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil STEKING XL lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet. Når du tilbereder 2 lag, velg 2 NIVÅER-knappen, slik at «2 NIVÅER» vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 4 timer.

MERK: Ved tilberedning i 1 time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn 1 time, teller klokken ned med timer og minutter.

- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 120 °C og 230 °C.
- 4 Trykk på START/STOPP for å starte forvarmingen.

MERK: Mat tilberedes raskere ved bruk av Whole Roast (Steking XL)-funksjonen, så referer til tilberedningsdiagrammer i Oppskriftsveiledningen for mer veiledning om tilberedningstider og -temperaturer.

- 5 Plasser ingrediensene på stekebrettet eller direkte på ovnsbrett. Når enheten piper for å indikere at den er forvarmet, plasser umiddelbart stekebrettet på ovnsbrettet på trådstativet på nivå 1. Lukk ovnsdøren. Ved tilberedning på 2 nivåer, plasser ovnsbrettet på nivå 1 og bruk luftfrityrstekingskurven som det andre laget på nivå 4.

MERK: Tidtageren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å settes inn i ovnen, bare trykk på TID +/- knappene for å legge til mer tid.

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

Roast (Steking)

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil ROAST (STEKING) lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet. Når du tilbereder 2 lag, velg 2 NIVÅER-knappen, slik at «2 NIVÅER» vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 4 timer.

MERK: Ved tilberedning i 1 time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn 1 time, teller klokken ned med timer og minutter.

- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 120 °C og 230 °C.
- 4 Trykk på START/STOPP for å starte forvarmingen.

MERK: Mat tilberedes raskere ved bruk av Roast (Steking)-funksjonen, så referer til tilberedningsdiagrammer i Oppskriftsveiledningen for mer veiledning om tilberedningstider og -temperaturer.

- 5 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Når enheten piper for å indikere at den er forvarmet, plasser umiddelbart stekebrettet på ovnsbrett på trådstativet på nivå 1. Lukk ovnsdøren. Ved tilberedning på 2 nivåer, plasser ovnsbrettet på nivå 1 og bruk luftfrityrstekingskurven som det andre laget på nivå 3.

MERK: Tidtageren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å settes inn i ovnen, bare trykk på TID +/- knappene for å legge til mer tid.

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

BRUKE DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKSJONSOVN - FORTS.

Bake

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil BAKE lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet. Når du tilbereder 2 lag, velg 2 NIVÅER-knappen, slik at «2 NIVÅER» vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 4 timer.

MERK: Ved tilberedning i 1 time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn 1 time, teller klokken ned med timer og minutter.

- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 80 °C og 230 °C.
- 4 Trykk på START/STOPP for å starte forvarmingen.
- 5 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Andre bakeformer kan brukes i stedet for ovnsbrettet hvis foretrukket. Når enheten piper for å indikere at den er forvarmet, må du umiddelbart plassere stekeovnstativet på trådstativet. Lukk ovnsdøren.

MERK: Tidtakeren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å settes inn i ovnen, bare trykk på TID +/- knappene for å legge til mer tid.

- 6 Under tilberedning kan du slå på lyset Q for å kontrollere fremgang.
- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

MERK: For best resultat med bakte varer som kaker, bruk bakepapir på ovnsbrettet.

Pizza

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil PIZZA lyser klart opp. Standardtid- og -temperaturinnstillingen vil vises.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en tilberedningstid på opptil 4 timer.
- 3 Trykk på TEMP +/- knappene for å velge en temperatur mellom 80 °C og 230 °C.
- 4 Plasser pizza på ovnsbrettet eller direkte på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/STOPP for å starte tilberedning.
- 5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

Toast

MERK: Enheten forvarmer ikke i Toast-modus.

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil TOAST lyser klart opp. Standardmengden for skiver og brunhet vises.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge antall brødskeer. Du kan riste opp til 9 skiver samtidig.
- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge brunhetsnivå.

MERK: Det er ingen temperaturjustering tilgjengelig for Toast-funksjonen, og enheten forvarmer ikke i Toast-modus. Det er svært viktig å velge nøyaktig antall skiver for å unngå at brødet blir ristet for lite eller for mye.

- 4 Plasser brødskeer på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/STOPP for å starte tilberedning.
- 5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

MERK: Du kan også manuelt justere tiden når tilberedning har startet for å bedre velge din foretrukne farge.

Bagel

MERK: Enheten forvarmer ikke i Bagel-modus.

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil BAGEL lyser klart opp. Standardtallene for skiver og brunhetsnivå vises.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge antall skiver. Du kan riste opp til 9 bagelskeer samtidig.
- 3 Trykk på TEMP +/- knappene for å velge et brunhetsnivå.

MERK: Det er ingen temperaturjustering tilgjengelig for Bagel-funksjonen, og enheten forvarmer ikke i Bagel-modus. Det er svært viktig å velge nøyaktig antall skiver for å unngå at brødet blir ristet for lite eller for mye.

- 4 Plasser bagelskeer, skåret side opp i midten av trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/STOPP for å starte tilberedning.
- 5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

MERK: Du kan også manuelt justere tiden når tilberedning har startet for å bedre velge din foretrukne farge.

Reheat (Oppvarming)

MERK: Enheten forvarmer ikke i Reheat (Varm opp)-modus.

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil REHEAT (VARM OPP) lyser klart opp.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en oppvarmingstid på opptil 4 timer.
- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 40 °C og 230 °C.
- 4 Plasser mat på stekeovnskuffen eller i en beholder som er ovnssikker, og plasser pannen eller beholderen på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/STOPP for å starte oppvarming.
- 5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» («FERDIG») vises på displayet.

Dehydrate (dehydrere)

MERK: Enheten forvarmer ikke i Dehydrate (Dehydrere)-modus.

- 1 For å velge funksjonen, trykk på funksjon +/- knappene inntil DEHYDRATE (DEHYDRERE) lyser klart opp. Standardtemperaturen vises på displayet. Når du dehydrerer 2 lag, velg 2 NIVÅER-knappen, slik at «2 NIVÅER» vises på displayet.
- 2 Trykk på TID/SKIVER +/- knappene for å velge en dehydreringstid på opptil 24 timer.
- 3 Trykk på TEMP/FARGE +/- knappene for å velge en temperatur mellom 30 °C og 90 °C.
- 4 Plasser ingrediensene i luftfrityrkurven og plasser kurven i ovnen. Lukk ovnsdøren og trykk på START/STOPP for å starte tilberedning.

MERK: For best resultat, legg ingredienser flatt på hvert lag; stable ikke mat.

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

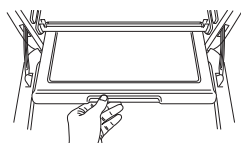
MERK: Kjøp ytterligere dehydreringstilbehør for å dehydrere opptil 4 nivåer samtidig.

DAGLIG RENGJØRING

Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra kontakten og la ovnen avkjøles før rengjøring.
- 2 Tøm smulebrettet ved å skyve det ut av ovnen.

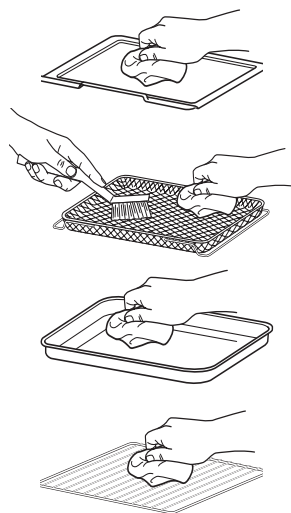
MERK: Tøm smulebrettet ofte. Håndvask ved behov.



- 3 Etter hver bruk, tørk av matsprut på de indre veggene og glassdøren til enheten med en myk, fuktig svamp.
- 4 Tørk av yttersidene og kontrollpanelet med en fuktig klut. Et ikke-slipende flytende rensmiddel eller mild sprayoppløsning kan brukes. Påfør rensmidlet på svampen for rengjøring og ikke på overflaten.
- 5 Ved bruk av tilbehør, anbefaler vi å smøre dem med anbefalt matlagingsolje eller å dekke dem med bakepapir eller tinnfolie før du plasser mat på dem. **IKKE** dekk stekebrettthull med bakepapir eller tinnfolie.

DYPRENGJØRING

- 1 Koble enheten fra kontakten og la ovnen avkjøles før rengjøring.
 - 2 Fjern alt tilbehør fra enheten, inkludert smulebrettet, og vask separat. Bruk en ikke-skurende rengjøringsbørste til å vaske luftfrityrkurven. Tilbehør er håndvaskanbefalt. Luftfrityrstekingskurven og trådstativene kan settes i oppvaskmaskinen, men kan slites raskere over tid. **IKKE** plasser stekebrett, ovnsbrett eller smulebrett i oppvaskmaskin.
 - 3 Bruk varmt såpevann og en myk klut for å vaske innsiden av ovnen og glassdøren, **IKKE** bruk slipende rengjøringsmidler, skrubbebørster eller kjemiske rengjøringsmidler, da de vil skade ovnen.
- FORSIKTIG:** Sett **ALDRI** hoveddelen i oppvaskmaskin eller senk den ned i vann eller andre væsker.
- 4 For å fjerne tøft fett, la ovnsbrett og stekebrett ligge over natten i varmt såpevann, vask deretter med en ikke-slipende svamp eller børste.
 - 5 Tørk alle deler grundig før de settes tilbake i ovnen.



VIKTIG: Plasser smulebrett under de nedre varmeelementene. **IKKE** skyv inn i stativposisjoner.

FEILMELDINGER

«RING CUST SrVC» fulgt av «Er0», «Er1», «Er2», «Er3», «Er4», «Er5», eller «Er6»

Slå av enheten og ring kundeservice på **0800 862 0453**. For at vi skal kunne assistere deg bedre, registrer produktet ditt online på ninjakitchen.eu/registerguarantee og ha produktet for hånden når du ringer.

OSS

Hvorfor slår ikke ovnen seg på?

- Sørg for at strømledningen er godt koblet til kontakten.
- Sett strømledningen inn i en annen stikkontakt.
- Tilbakestill kretsbyteren om nødvendig.
- Trykk på av/på-knappen.

Kan jeg bruke ovnsbrettet i stedet for luftfrityrstekingskurven med luftfrityrstekingsfunksjon?

- Ja, men sprøheten kan variere.

Må jeg justere tilberedningstidene og temperaturene til tradisjonelle stekeovnsoppskrifter?

- For beste resultater, hold et øye med maten din under tilberedning. Referer til tilberedningsdiagrammer i Oppskriftsveiledningen for mer veiledning om steketider og -temperaturer.

Kan jeg gjenopprette enheten til standardinnstillingene?

- Ovnen husker den siste innstillingen som ble brukt for hver funksjon, selv om du kobler den fra. For å gjenopprette ovnsens standardinnstillinger for hver funksjon, trykk på Lys Ø og 2 NIVÅER-knappene samtidig i 5 sekunder.

Hvorfor virker det som varmeelementene slår seg av og på?

- Dette er normalt. Ovnen er utformet for å kontrollere temperaturen nøyaktig for hver funksjon ved å justere varmeelementenes effektnivåer.

Hvorfor har ovnen en annen temperaturavlesning med et eksternt termometer?

- Varmluftsovner sirkulerer luft annerledes enn tradisjonelle ovner, så når døren er åpen, vil mer luft slippe ut. Dette kan påvirke en eventuell temperaturavlesning av enhetens innvendige temperatur.
- Siden dette er en varmluftsovn, kan den tilberede raskere enn en tradisjonell ovn. Varmluftstilberedning inkluderer en vifte som bidrar til å påskynde tilberedningstid ved å sirkulere varm luft, og kan påvirke temperaturer inne i ovnsrommet. Tiden det tar for enheten å varme seg opp til den innstilte temperaturen vil variere basert på mengden mat som tilberedes, funksjonen som brukes og tilberedningstemperaturen og -tiden. Ovnen har en algoritme som sikrer at temperatur- og tidsinnstillinger fungerer med de fleste tradisjonelle ovnsoppskrifter. Som et resultat, kan temperaturen inne i ovnen variere fra den innstilte temperaturen. Dette påvirker ikke tilberedningskvalitet. Referer til Oppskriftsveiledningen for å lære mer om anbefalte tilberedningstider og -temperaturer.

Hvorfor er ikke enheten min fullt forvarmet når forvarmingssyklusen er fullført?

- Under forvarming vil enheten ikke nå den mente tilberedningstemperaturen, men den vil forvarmes til et nivå som vil begynne å tilberede ingrediensene dine. Idet tilberedningssyklusen fortsetter, vil ovnen fortsette å varmes opp og tilberede maten din til den er ferdig. De kan ta opptil 10 minutter for enheten å nå den mente tilberedningstemperaturen. Dette påvirker ikke tilberedningskvaliteten for de fleste oppskrifter.

Hvorfor kommer det damp ut fra ovnsdøren?

- Dette er normalt. Mat med høyt fuktighetsinnhold kan slippe ut damp rundt døren.

FEILSØKING OG OFTE STILTE SPØRSMÅL - FORTS.

Hvorfor drypper det vann på benkeplaten fra under døren?

- Dette er normalt. Kondensjonen skapt av mat med et høyt fuktighetsinnhold (for eksempel frosset brød) kan renne ned på innsiden av døren og dryppe på benkeplaten.

Hvorfor genererer enheten røyk?

- Sikre at du bruker stekebrettet på ovnsbrettet når du tilbereder all fet mat eller ved bruk av funksjonene Luftfrityrsteking, Steking eller Steking XL.
- Hvis problemet fortsetter, kjør en Toast-syklus på farge 7 med tilbehør fjernet; dette vil brenne bort ekstra fett på varmelementene som forårsaker røyk.

Hvordan kan jeg rengjøre ovnsbrettet?

- For mat som sitter fast, la ovnsbrettet ligge i vann før rengjøring.
- Legg tinnfolie eller bakepapir på ovnsbrettet under tilberedning for å gjøre rengjøring enklere.

Hvorfor høres enheten ut som om den kjører selv om strømmen er av?

- Avkjølingsviften kan fortsette å kjøre selv etter at enheten er slått av. Dette er en normal funksjon og bør ikke være en kilde til bekymring. Avkjølingsviften vil stoppe etter at temperaturen på enheten kommer under 35 °C.

RESERVEDELER

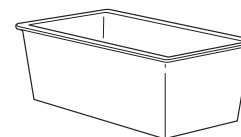
Gå til ninjakitchen.eu ta for å bestille flere deler og tilbehør.

TILBEHØR FOR KJØP

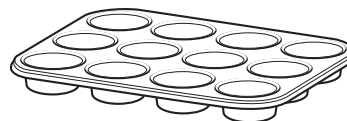
Vi tilbyr et utvalg av tilbehør for din Ninja® Foodi® 10-i-1 Multifunksjonsovn. Besøk ninjakitchen.eu for å lære mer og for å ta matlagingen din til neste nivå.



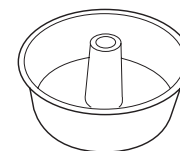
- Grytevotter i silikon



- Brødform



- Muffinpanne med 12 kopper



- Tubepanne

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 og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

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

PRODUKTREGISTRERING

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.
- Utsiktet 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.



REKISTERÖI OSTOKSESI


ninjakitchen.eu/registerguarantee/


Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V~, 50-60 Hz

Teho: 2000 W-2400 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen alla 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 materiaaliressurssien 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	182
Osat	184
Lisävarusteiden käyttö- ja säilytyspaikat	185
Ennen ensimmäistä käyttöä	185
Ohjauspaneelin käyttö	186
Toiminnot	186
Ohjauspaneelin näyttö ja käyttöpainikkeet	187
Ninja® Foodi® -uunin käyttö	188
Milloin paistoalustaa käytetään	188
Kypsennystoimintojen käyttö ritilöiden tasoilla	188
Miten vähentää savua	189
Kypsennystoimintojen käyttö	190
Grill (Grillaus)	190
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	190
Whole Roast (Paahto XL)	191
Roast (Paahto)	191
Bake (Paisto)	192
Pizza	192
Toast (Paahtoleivät)	192
Bagel (Bagelit)	193
Reheat (Uudelleenlämmitys)	193
Dehydrate (Kuivaus)	193
Puhdistus ja huolto	194
Päivittäinen puhdistus	194
Syväpuhdistus	194
Vianmääritys ja UKK	195
Varaosat	196
Saatavana olevat lisävarusteet	197
Tuotteen rekisteröinti	198

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

VAROITUS

- 1 Lue kaikki ohjeet ennen uunin ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Jos ruoka syttyy tuleen kypsennyksen aikana, **ÄLÄ** avaa uunin luukua.
 - Irrota uuni pistorasiasta välittömästi, jos se on turvallisesti mahdollista.
 - **ÄLÄ** heitä vettä liekkeihin. Elintarvikkeet voivat sisältää rasvaa ja vesi voi aiheuttaa tulen syttymisen.
 - Jos uunin luukusta syöksyy tulta, ota heti yhteys palolaitokselle.
 - **ÄLÄ** käytä uunia palovahingon jälkeen. Se voi olla vaurioitunut ja aiheuttaa tulipalon tai sähköiskujen vaaran.
- 4 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.
- 5 Tarkista pakkauksen sisältö varmistaaksesi, että sinulla on kaikki tarvittavat osat uunin oikeanlaisista ja turvallista käyttöä varten.
- 6 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
- 7 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kaukoohjausjärjestelmään.
- 8 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä pistorasia työtasoinen alapuolella.
- 9 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna pienten lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 10 **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai anna niiden koskettaa kuumia pintoja, liedet ja kuumat uunit mukaan lukien.
- 11 Uunia ei saa **KOSKAAN** jättää ilman valvontaa käytön aikana.
- 12 **ÄLÄ** aseta mitään suoraan lämmityselementtien päälle **ÄLÄKÄ** peitä murualustaa tai mitään muutakaan uunin osaa alumiinifoliolla. Tämä aiheuttaa uunin ylikuumenemisen tai jopa tulipalon.
- 13 **ÄLÄ** käytä uunia väärin asennetun murualustan kanssa. Murualustan **TÄYTYY** olla sijoitettuna lämmityselementtien alapuolelle.
- 14 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai perusyksikön koteloja veteen tai muuhun nesteeseen.
- 15 **ÄLÄ** käytä uunia, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta uuni ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos uunin toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 16 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoja tai ilmaliitäntöjen aukkoja laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 17 **ÄLÄ** laita mitään tuuletusaukkoihin äläkä tuki niitä.
- 18 **ÄLÄ** aseta mitään laitteen päälle laitteen ollessa toiminnassa, lukuun ottamatta hyväksytyjä ja suositeltuja Ninja®-lisävarusteita.
- 19 Varmista, että lisävarusteet ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin laitat ne uuniin.
- 20 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. **ÄLÄ** aseta uunia lähelle työtason reunaa tai lähelle kuumaa kaasua- tai sähkökuumennuslevyä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- 21 Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä tätä uunia mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 22 **ÄLÄ** säilytä uunissa mitään muuta kuin sen mukana toimitettuja lisävarusteita, kun uuni ei ole käytössä.
- 23 **EI SAA** käyttää ulkona. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä.
- 24 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita.

- 25 Varmista tätä uunia käyttäessäsi, että uunin yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 26 **ÄLÄ** peitä uunia tai anna sen koskettaa jotakin helposti syttyvää materiaalia, kuten verhoja, kankaita, seinä tai muuta vastaavaa käytön aikana, sillä se voi aiheuttaa tulipalon syttymisen.
- 27 Tämän uunin luukku on karkaistua lasia, joka ei rikkoudu herkästi. Vältä naarmuttamista luukun pintaa tai nirhaamasta sen reunoja.
- 28 **ÄLÄ** aseta mitään suoraan lämmityselementtien päälle **ÄLÄKÄ** käytä uunia ilman ritilää tai kypsennyskorja.
- 29 **ÄLÄ** suihkuta minkäänlaista aerosolisuihketta tai mitään maustetta uunin sisään ruoanvalmistuksen aikana.
- 30 Ole varovainen, kun laitat jotakin uuniin tai otat sieltä jotakin pois, etenkin jos uuni on kuuma.
- 31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 32 Älä päästä ruokaa koskettamaan lämmityselementtejä. Liian suuren ruokamäärän laittaminen uuniin saattaa aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahingon tai haitata uunin turvallista käyttöä.
- 33 Isokokoisia ruokia tai metalliastioita ei saa laittaa uuniin, koska ne voivat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran.
- 34 Leivinpaperia lukuun ottamatta **ÄLÄ** laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, paistopussit ja muut vastaavat.
- 35 Ole erityisen varovainen, jos käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.
- 36 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Uunin pinnat ja lasinen luukku ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja.
- 37 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Ole erityisen varovainen, jos uunissa on kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 38 Katso uunin huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 39 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 40 Anna jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista ja siirtämistä säilytystä varten.
- 41 Kun laitetta ei käytetä, kytke kaikki toiminnat pois päältä ja irrota sitten virtajohto. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeen tyvestä. Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla johtoon ja vetämällä sitä.
- 42 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 43 **ÄLÄ** käytä uunia lämmönlähteenä tai kuivattamiseen.
- 44 Virtajohtoa ei voi vaihtaa. Mikäli laite vaurioituu, täytyy huolto järjestää ottamalla yhteyttä SharkNinjaan.
- 45 **Älä KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomiotta.



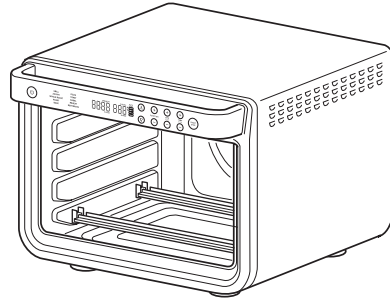
Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet vältyäksesi palovammoilta.



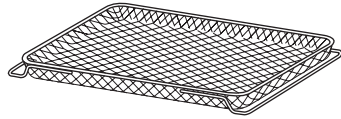
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

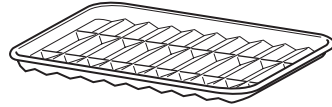
- A** Laite
(laitteessa kiinni oleva
virtajohto ei näy kuvassa)



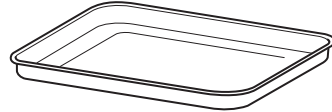
- B** Kuumailmakypsennyskori
Asenna, kun käytät
kuumailmapaistotoimintoa.
Käsinpesu suositeltavaa.



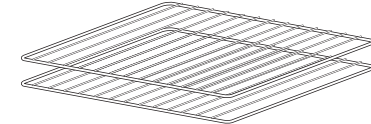
- C** Paistoalusta
Sopii uunipellin päälle asetettavaksi,
jotta kuumailmassa kypsennettyjen
tai paahdettujen ruokien rasva valuu
pois alustalta vähentäen näin savua
ja rasvan roiskumista. Vain käsinpesu.



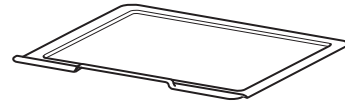
- D** Uunipelti
Aseta ritilän päälle.
Vain käsinpesu.



- E** 2 ritilää
Käytä yksinään tai uunipellin päälle
asetettuna. Käsinpesu suositeltavaa.



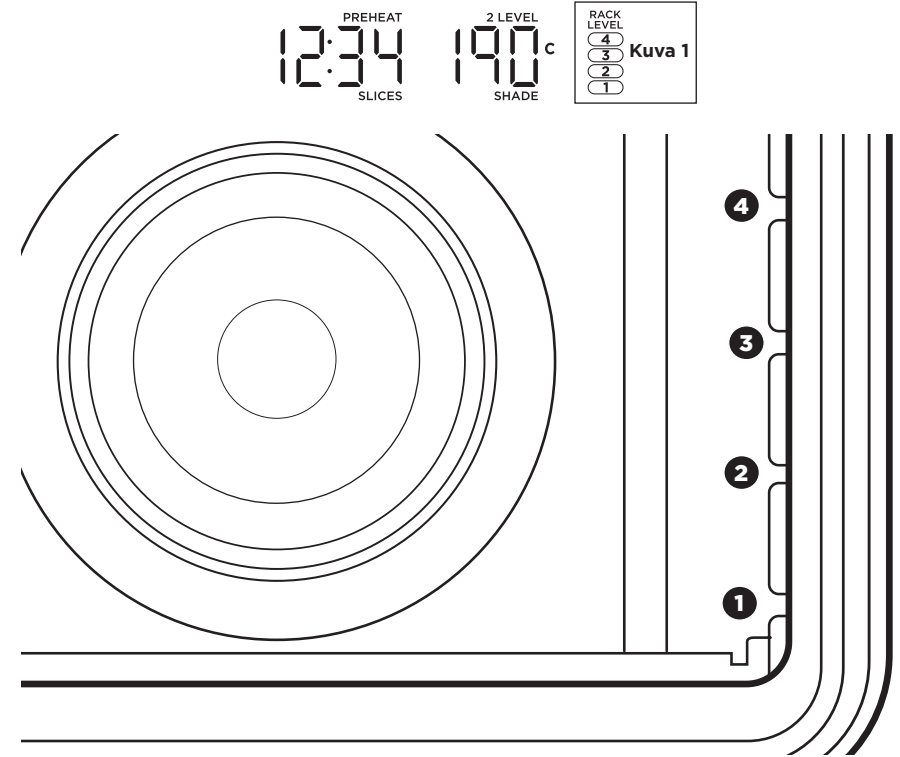
- F** Irrotettava murualusta
(jo asennettu laitteeseen)
Alustan on oltava paikallaan, kun
uuni on käytössä. Vain käsinpesu.



TÄRKEÄÄ: Aseta murualusta alempien lämmityselementtien alle. **ÄLÄ** liu'uta sitä millekään
ritilän tasolle.

HYVIÄ KÄYTÄNTÖJÄ:

- **ÄLÄ** jätä uunia valvomatta ruoan valmistamisen aikana. Jos mahdollista, irrota uuni onnettomuuksien välttämiseksi pistorasiasta kun sitä ei käytetä.
- Pidä sammutinta tai sammutuspeitettä käden ulottuvilla tutussa ja turallisessa paikassa. Jos sinulla ei ole sammutinta, levitä liekkeihin ruokasoodaa tulen sammuttaksesi.
- Jos tulipalon sattuessa uunissa oleva ruoka ei ole rasvaista, irrota laite välittömästi pistorasiasta ja sammuta liekit vedellä, kunnes palo on sammunut. **ÄLÄ** käytä vettä jos uunissa on rasvaa, sillä se voi pahentaa tilannetta. Käytä sen sijaan ruokasoodaa.



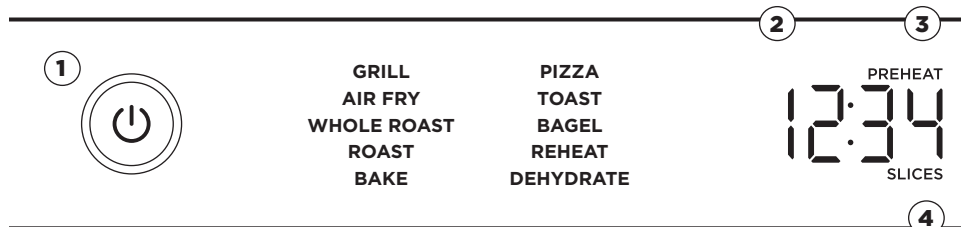
Uunissa on 4 eri ritilän tasoa, joihin lisävarusteet voidaan asettaa (**katso yllä oleva kuva**). Valitessasi toiminnon, sitä vastaaviin ritilöiden numeroon/numeroihin syttyy valo ohjauspaneelissa. Ohjauspaneelin numerot (**katso kuva 1.**) ovat identtiset laitteen sisällä olevien numeroiden kanssa. Katso lisätietoja sivulta 8 olevasta taulukosta.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese kypsennyskori, uunipelti, ritilä ja irrotettava murualusta lämpimässä saippuavedessä ja huuhtele ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **ÄLÄ** laita uunipeltiä, ritilää tai irrotettavaa murualustaa astianpesukoneeseen. Pinnat voivat vaurioitua. **ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen.

Suosittelemme laittamaan kaikki lisävarusteet uuniin ja kuumentamaan niitä Roast -toiminnolla 230 °C:ssa 20 minuutin ajan ilman ruokaa. Tämä poistaa kaikki jäämät. Tämä on täysin turvallista eikä vahingoita uunin suorituskykyä.

HUOMAUTUS: Lisävarusteille suositellaan käsinpesua. Kypsennyskori ja ritilät voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta ne voivat kulua ajan myötä nopeammin.



TOIMINNOT

Kun olet valinnut alla olevan toiminnon, voit muuttaa lämpötilaa/tummuusastetta ja aikaa / viipaleiden määrää.

GRILL (grillaus): Grillaa lihat ja kalat sekä ruskista vuokaruokien pinnat tasaisesti.

AIR FRY (kuumailmakypsennys): Ruoat, jotka yleensä friteerataan – kuten kanansiivet, ranskanperunat ja kananugetit – valmistuvat ilman lisättyä öljyä tai vain hyvin pienen öljymäärän kanssa.

WHOLE ROAST (paahto XL): Paahta samanaikaisesti suuria proteiinipitoisia ruokia, kuten 2,25 kg kanaa ja lisukkeita täydelliseksi ateriaksi. Tai kypsennä yksi suurempi proteiininlähde kerralla, kuten 5,4 kiloinen kalkkuna.

ROAST (paahto): Rapea pinta ja täydellinen kypsytys sisältä – sopii niin uunipellillä valmistettavien kokonaisten aterioiden, suurempien proteiininlähteiden kuin paahtettujen vihanneksienkin valmistamiseen.

BAKE (paisto): Paistaa tasaisesti kaiken suosikkikokkeistasi kotitekoisiin pizzoihin.

PIZZA: Paistaa tasaisesti pakastettuja tai kotitekoisia pizzoja.

TOAST (paahtoleivät): Paahta samanaikaisesti tasaisesti jopa 8 leipäviipaletta juuri sellaisiksi kuin haluat.

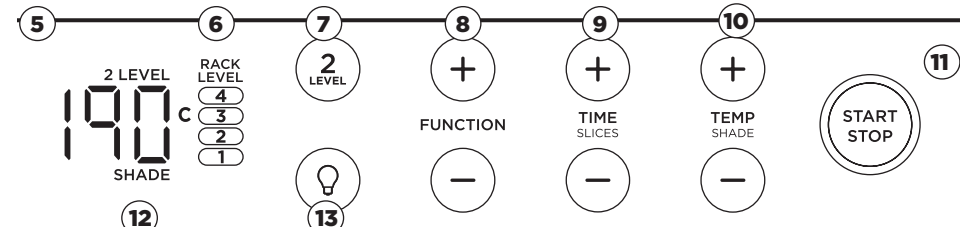
BAGEL (bagelit): Paahta samanaikaisesti täydellisesti jopa 8 bagelin puolikasta, jotka on asetettu ritalle leikkuupinta ylöspäin.

REHEAT (uudelleenlämmitys): Lämmitä eilisen tähteet ilman ylikypsennyksen vaaraa.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

HUOMAUTUS: Dehydrate- ja Reheat -toimintoja ei ole kaikissa malleissa.

HUOMAUTUS: Uunin tekniikka nopeuttaa ruoanlaittoa. Seuraa aina ruoan valmistumista ylikypsytämisen estämiseksi. Katso reseptioppaan taulukoista lisätietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista.



OHJAUSPANEELIN NÄYTTÖ JA KÄYTTÖPAINIKKEET

1 (Virta)painike: Paina käynnistääksesi laitteen tai sammuttaaksesi sen.

2 Ajan näyttö: Näyttää kypsennysajan. Aika vähenee, kun kypsennys on käynnissä.

3 PREHEAT: Valon vilkuessa laite esilämmitteä. Jos uuni on jo lämmennyt edellisestä käytöstä, se ohittaa esilämmityksen.

4 SLICES: Palaa, kun käytetään Toast- tai Bagel-toimintoja leipäviipaleiden määrän määrittämiseen.

5 Lämpötilan näyttö: Näyttää kypsennyslämpötilan.

HUOMAUTUS: Aika ja lämpötila palautuvat aina niihin asetuksiin, jotka valittiin uunin edellisen käyttökerran yhteydessä.

6 RACK LEVEL: Valitsemastasi toiminnosta riippuen valaistut ritaloiden tasot ohjaavat lisävarusteen asettamista oikealle paikalleen.

7 2 LEVEL: Jos haluat käyttää toimintoja, joiden avulla voit valmistaa ruokaa kahdella tasolla, paina 2-level-kypsennyksen painiketta ja ritalan tasot päivittyvät.

8 FUNCTION +/- -painikkeet: Valitse kypsennystoiminto painamalla FUNCTION +/- -painikkeita.

HUOMAUTUS: Kun selaat toimintoja, huomaat, että ritalan tason suositukset muuttuvat parhaiden tulosten saavuttamiseksi.

9 TIME/SLICES +/- -painikkeet: Valitse kypsennysaika painamalla TIME +/- -painikkeita. Toast- ja Bagel-toimintoja käytettäessä nämä painikkeet muuttavat viipaleiden määrää ajan sijaan. Jos kypsennysaika on 1 tunti tai vähemmän, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika yli 1 tunnin, kello laskee alaspäin tunteja ja minuitteja. Pidä +/- -painikkeita painettuna 2 sekunnin ajan aktivoitaksesi nopeamman vierityksen 5 minuutin välein.

10 TEMP/SHADE +/- -painikkeet: Säädä lämpötilaa painamalla TEMP +/- -painikkeita. Toast- ja Bagel-toimintoja käytettäessä nämä painikkeet muuttavat tummuusastetta (1 vaalein – 7 tummin) lämpötilan sijaan. Lämpötila nousee 5 asteen välein. Pidä +/- -painikkeita painettuna 2 sekunnin ajan aktivoitaksesi nopeamman vierityksen 10 asteen välein.

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana.

11 START/STOP-painike: Aloita tai lopeta kypsennys painamalla.

12 SHADE: Palaa, kun käytetään Toast- tai Bagel -toimintoja halutun tummuusasteen määrittämiseen.

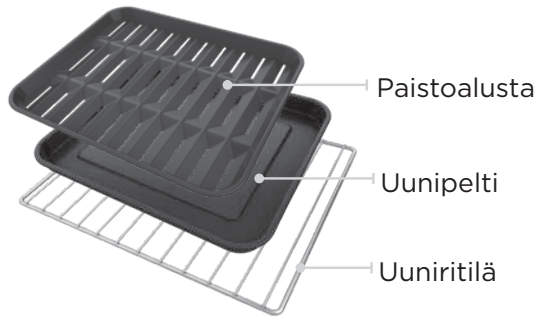
13 (Valo)painike: Paina sytyttääksesi ja sammuttaaksesi uunin sisävalon.

HUOMAUTUS: Valo syttyy automaattisesti, kun kypsennysaikaa on 1 minuuttia jäljellä ja kun luukku on auki ruoanlaiton aikana.

FOODI® 10-IN-1 MONITOIMIUUNI -UUNIN KÄYTTÖ

MILLOIN PAISTOALUSTAA KÄYTETÄÄN

Käytä paistoalustaa uunipellillä, kun valmistat ruokaa kiertoilmatoiminnoilla (kuten Whole Roast-, Roast- ja Air Fry -toiminnoilla) tai rasvaisen ruoan kanssa, kuten: kokonaiset kanat, kanansiivet, pekoni, marinoidut lihat tai öljytyt vihannekset.



Suosittelaa



KYSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ RITILÖIDEN TASOILLA

Kun valitset kypsennystoiminnon, ohjauspaneeli valaisee suositellun ritilän tason korkeuden. Seuraavassa taulukossa on esitetty nämä suositukset yhdessä ehdotettujen lisävarusteiden kanssa. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi käytä vain tiettyyn toimintoon suositeltuja lisävarusteita ja poista muut uunista.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 taso	2 tasoa	1 taso	2 tasoa	1 taso	2 tasoa	1 taso	2 tasoa
TASO 4		Kuumailma-kypsennys kori				Kuumailma-kypsennys kori		
TASO 3			Paistoalusta uunipellillä	Kuumailma-kypsennys kori	Kuumailma-kypsennys kori		Uunipelti ritilällä	Lisävaruste ritilällä
TASO 2						Paistoalusta uunipellillä		
TASO 1	Paistoalusta uunipellillä	Paistoalusta uunipellillä		Paistoalusta uunipellillä	Paistoalusta uunipellillä			Lisävaruste ritilällä

HUOMAUTUS: Kun kypsennät rasvaisia, valuvia ruokia yhdellä tasolla, aseta uunipelti ritilän alapuolelle, jonne rasva tippuu. Vaihtoehtoisesti voit käyttää uunipellin päällä olevaa paistoalustaa.

MITEN VÄHENTÄÄ SAVUA

Suosittelimme kasvi-, kookos-, avokado-, tai viinirypäleensiemenöljyn käyttöä oliiviöljyn sijaan.



Suosittelaa:
Kasviöljyt
Auringonkukka
Kookos
Avokado
Rypsi
Viinirypäleensiemen

Ei suositella:
Oliiviöljy
Voi
Margariini

Laitte saattaa tuottaa savua, jos kypsennys tapahtuu suositeltua korkeammassa lämpötilassa.

HUOMAUTUS: Lisäohjeita ruoanlaittoon löydät reseptioppaastasi.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 taso	2 tasoa	1 taso	1 taso	1 taso	1 taso	1 taso	2 tasoa
	Kuumailma-kypsennys kori						
Kuumailma-kypsennys kori		Paistoalusta uunipellillä	Uuniritilä	Uuniritilä	Uuniritilä	Uuniritilä	Uuniritilä
	Uunipelti						
							Uuniritilä

HUOMAUTUS: Aseta uunipelti aina ritilälle **ÄLÄKÄ** suoraan lämmityselementtien päälle.

FOODI® 10-IN-1 MONITOIMIUUNI -UUNIN KÄYTTÖ -UUNIA - JATKUU

KYSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten **ON**-painiketta. Laite sammuu automaattisesti 10 minuutin käyttämättömyyden jälkeen.

Grill (Grillaus)

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä grillaustilassa.

- 1 Valitse toiminto ja paina toimintopainiketta +/-, kunnes GRILL syttyy näytölle. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse enintään 30 minuutin kypsennysaika.
- 3 Valitse TEMP/SHADE +/- -painikkeilla joko HI tai LO.
- 4 Laita ainekset uunipellille. Aseta uunipelti rutilälle ja sulje uunin luukku. Paina sitten START/STOP-painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi.
- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

- 1 Toiminnon valitsemiseksi paina toimintopainikkeita +/-, kunnes AIR FRY palaa kirkkaana. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset. Kun kypsennät kahdella tasolla, valitse 2 LEVEL-painike niin, että "2 LEVEL" näkyy näytössä.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kypsennysaika (enintään 4 tuntia).
- 3 Paina EMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Ruoka kypsyy nopeammin Air Fry -toimintoa käytettäessä. Katso reseptioppaan kohdasta Air Fry lisätietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista.

- 5 Aseta ainekset kypsennyskoriin ja paistoalustalle uunipellille. Jos ainekset ovat rasvaisia, öljyisiä tai marinoituja, aseta kori uunipellille. Käytä pelkkää kuumailmakypsennyskoriä, kun valmistat kuivia aineksia.
- 6 Kun laite piippaa merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta kori välittömästi ohjauspaneelissa ilmoitetun rutilän taso(i)lle. Jos käytät myös uunipeltiä, laita molemmat uuniin samanaikaisesti, kori ylimmälle tasolle ja uunipelti rutilälle korin alapuolelle. Sulje uunin luukku.
- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit lisätä aikaa TIME +/- -painikkeilla.

Whole Roast (Paahto XL)

- 1 Valitse toiminto ja paina toimintopainiketta +/-, kunnes WHOLE ROAST syttyy näytölle. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset. Kun kypsennät kahdella tasolla, valitse 2 LEVEL-painike niin, että "2 LEVEL" näkyy näytössä.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kypsennysaika (enintään 4 tuntia).

HUOMAUTUS: Jos kypsennysaika on alle 1 tunti, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika on yli 1 tunti, kello laskee alaspäin tunteja ja minuitteja.

- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Ruoka kypsyy nopeammin Whole Roast -toimintoa käytettäessä, joten katso reseptioppaan kypsennysohjeet saadaksesi lisätietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista.

- 5 Laita ainekset paistoalustalle tai suoraan uunipellille. Kun laitteesta kuuluu piippaus merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta paistoalusta uunipellille ja välittömästi rutilälle tasolle 1. Sulje uunin luukku. Kun kypsennät 2 tasolla, aseta uunipelti tasolle 1 ja kypsennyskori toiselle tasolle 4.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit lisätä aikaa TIME +/- -painikkeilla.

- 6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

Roast (Paahto)

- 1 Paina painikkeita +/-, kunnes ROAST syttyy näytölle. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset. Kun kypsennät kahdella tasolla, valitse 2 LEVEL-painike niin, että "2 LEVEL" näkyy näytössä.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kypsennysaika (enintään 4 tuntia).

HUOMAUTUS: Jos kypsennysaika on alle 1 tunti, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika on yli 1 tunti, kello laskee alaspäin tunteja ja minuitteja.

- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Ruoka kypsyy nopeammin Roast-toimintoa käytettäessä, joten katso reseptioppaan kypsennysohjeet saadaksesi lisätietoja kypsennysajoista ja lämpötiloista.

- 5 Laita ainekset uunipellille. Kun laitteesta kuuluu piippaus merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta uunipelti välittömästi rutilälle tasolle 1. Sulje uunin luukku. Kun kypsennät 2 tasolla, aseta uunipelti tasolle 1 ja kypsennyskori toiselle tasolle 3.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit lisätä aikaa TIME +/- -painikkeilla.

- 6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

FOODI® 10-IN-1 MONITOIMIUUNI -UUNIN KÄYTTÖ -UUNIA - JATKUU

Bake (Paisto)

- 1 Valitse toiminto ja paina toimintopainikkeita +/-, kunnes BAKE syttyy näytölle. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset. Kun kypsennät kahdella tasolla, valitse 2 LEVEL-painike niin, että "2 LEVEL" näkyy näytössä.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kypsennysaika (enintään 4 tuntia).

HUOMAUTUS: Jos kypsennysaika on alle 1 tunti, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika on yli 1 tunti, kello laskee alaspäin tunteja ja minuutteja.

- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 80 °C ja 230 °C.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Laita ainekset uunipellille. Halutessasi voit käyttää uunipellin sijasta muita uunivuokia. Kun laitteesta kuuluu piippaus merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta uunipelti välittömästi rutilälle. Sulje uunin luukku.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit lisätä aikaa TIME +/- -painikkeilla.

- 6 Voit laittaa valon ☐ päälle kypsennyksen ajaksi seurataksesi kypsennyksen etenemistä.
- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

HUOMAUTUS: Jotta saat parhaan mahdollisen lopputuloksen leipoessasi keksejä tai muita vastaavia, peitä uunipelti leivinpaperilla.

Pizza

- 1 Valitse toiminto painamalla toimintopainikkeita +/-, kunnes PIZZA tulee esiin näytölle. Näytölle tulee näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetus.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kypsennysaika (enintään 4 tuntia).
- 3 Paina TEMP +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 80 °C ja 230 °C.
- 4 Aseta pizza uunipellille tai suoraan rutilälle. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentyminen painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

Toast (Paahtoleivät)

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä Toast-toimintoa käytettäessä.

- 1 Valitse toiminto painamalla toimintopainikkeita +/-, kunnes TOAST tulee esiin näytölle. Näytölle tulevat viipaleiden määrän ja tummuusasteen oletusarvot.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse leipäviipaleiden määrä. Voit paahtaa samanaikaisesti jopa yhdeksän viipaletta.
- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse tummuusaste.

HUOMAUTUS: Toast-toimintoa käytettäessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa tai esilämmittää uunia. On erittäin tärkeää valita juuri oikea määrä viipaleita, jotta ne eivät paahtu liikaa tai liian vähän.

- 4 Laita leipäviipaleet rutilälle. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentyminen painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

HUOMAUTUS: Voit myös kypsennyksen alkaessa säätää manuaalisesti aikaa, niin saat paremmin haluamasi tummuusasteen.

Bagel (Bagelit)

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä Bagel-toimintoa käytettäessä.

- 1 Valitse toiminto painamalla toimintopainikkeita +/-, kunnes BAGEL tulee esiin näytölle. Näytölle tulevat näkyviin viipaleiden määrän ja tummuusasteen oletusarvot.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse viipaleiden määrä. Voit paahtaa samanaikaisesti jopa 9 bagelin puolikasta.
- 3 Paina TEMP +/- -painikkeita ja valitse tummuusaste.

HUOMAUTUS: Bagel-toimintoa käytettäessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa tai esilämmittää uunia. On erittäin tärkeää valita juuri oikea määrä viipaleita, jotta ne eivät paahtu liikaa tai liian vähän.

- 4 Laita bagelin puolikkaat rutilän keskelle leikkuupinta ylöspäin. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentyminen painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

HUOMAUTUS: Voit myös kypsennyksen alkaessa säätää manuaalisesti aikaa, niin saat paremmin haluamasi tummuusasteen.

Reheat (Uudelleenlämmitys)

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä Reheat-toimintoa käytettäessä.

- 1 Valitse toiminto painamalla toimintopainikkeita +/-, kunnes REHEAT tulee esiin näytölle.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse aika (enintään 4 tuntia).
- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 40 °C ja 230 °C.
- 4 Laita ruoka uunipellille tai uuninkestävään astiaan ja aseta pelti tai astia rutilälle. Sulje uunin luukku ja aloita lämmittäminen painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

Dehydrate (Kuivaus)

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä Dehydrate-toimintoa käytettäessä.

- 1 Valitse toiminto painamalla toimintopainikkeita +/-, kunnes DEHYDRATE tulee esiin näytölle. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset. Kun kuivatat kahdella tasolla, paina 2 LEVEL -painiketta niin että "2 LEVEL" tulee esiin näytölle.
- 2 Paina TIME/SLICES +/- -painikkeita ja valitse kuivausaika (enintään 24 tuntia).
- 3 Paina TEMP/SHADE +/- -painikkeita ja valitse lämpötila väliltä 30 °C ja 90 °C.
- 4 Laita ainekset kuumailmakypsennykskoriin ja kori uuniin. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentyminen painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi aseta ainekset tasaisesti jokaiselle tasolle; älä pinota ruokaa.

- 5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti "END" (loppu).

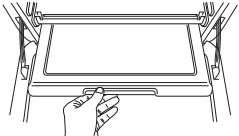
HUOMAUTUS: Hanki lisävarusteita kuivaamiseen, niin voit kuivattaa jopa 4 tasoa kerralla.

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- 2 Tyhjennä murualusta ottamalla se pois uunista.

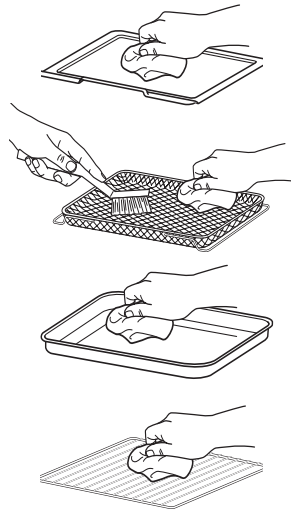
HUOMAUTUS: Tyhjennä murualusta usein. Pese tarvittaessa käsin.



- 3 Pyyhi jokaisen käyttökerran jälkeen roiskeet laitteen sisäseiniltä ja lasisesta luukusta pehmeällä, kostealla sienellä.
- 4 Puhdista perussyksikön ulkopinta ja käyttöpaneeli pyyhkimällä ne puhtaiksi kostealla liinalla. Puhdistuksessa voidaan myös käyttää hankaamatonta nestemäistä puhdistusainetta tai mietoa suihkutettavaa liuosta. Lisää puhdistusainetta sienelle ennen puhdistamista, älä suoraan uunin pinnalle.
- 5 Lisävarusteita käytettäessä on suositeltavaa voidella ne suositellulla ruokaöljyllä tai peittää ne leivinpaperilla tai alumiinifoliolla, ennen kun ruokaa laitetaan niiden päälle. **ÄLÄ** peitä paistoalustaa leivinpaperilla tai alumiinifoliolla.

SYVÄPUHDISTUS

- 1 Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- 2 Irrota kaikki lisävarusteet murualusta mukaan lukien, ja pese ne erikseen. Käytä hankaamatonta puhdistusharjaa kuumailmakypsenyskorin perusteellisempaan puhdistamiseen. Suosittelemme pesemään lisävarusteet käsin. Kypsenyskori ja ritilät voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta ne voivat kulua ajan myötä nopeammin. **ÄLÄ** pese paistoalustaa, uunipeltiä tai murualustaa astianpesukoneessa.
- 3 Pese uunin sisäosat ja lasinen luukku lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla, **ÄLÄ** käytä voimakkaita ja kemiallisia puhdistusaineita tai hankaavia pesusieniä, sillä ne saattavat vahingoittaa uunia. **HUOMIO: ÄLÄ KOSKAAN** laita laitetta astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- 4 Pinttyneen rasvan poistamiseksi anna uunipellin ja paistoalustan liota yön yli lämpimässä saippuavedessä ja pese sitten hankaamattomalla pesusienellä tai -harjalla.
- 5 Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin uuniin.



TÄRKEÄÄ: Aseta murualusta alempien lämmityselementtien alle. **ÄLÄ** liu'uta sitä millekään ritilän tasolle.

VIRHEILMOITUKSET

"CALL CUST SrVC" (soita asiakaspalveluun) seuraavissa virheilmoituksissa: "Er0", "Er1", "Er2", "Er3", "Er4", "Er5" tai "Er6"

Katkaise laitteesta virta ja soita asiakaspalveluun numeroon **0800 862 0453**. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa ninjakitchen.eu/registerguarantee ja pidä tuote käden ulottuvilla soittaessasi.

UKK

Miksi uuni ei mene päälle?

- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kytke virtajohto johonkin toiseen pistorasiaan.
- Käännä suojakatkaisin tarvittaessa pois päältä ja takaisin päälle.
- Paina virtapainiketta.

Voinko käyttää uunipeltiä kypsenyskorin sijaan Air Fry -toimintoa käyttäessäni?

- Kyllä, mutta ruoasta ei tällöin välttämättä tule yhtä nopeaa.

Täytyykö minun muuttaa kypsenysaikoja tai lämpötiloja, kun valmistan perinteisiä uunissa valmistettavia ruokia?

- Parhaat tulokset saat kun pidät ruokaa silmällä ruoanlaiton aikana. Katso reseptioppaan taulukoista lisätietoja kypsenysajoista ja lämpötiloista.

Voinko palauttaa laitteen oletusasetukset?

- Uuni muistaa viimeisimmät valinnat kussakin toiminnossa, vaikka sen virtajohto irrotettaisiin välillä pistorasiasta. Jos haluat palauttaa uunin kaikkien toimintojen oletusasetukset, paina LightQ ja 2 LEVEL -painikkeita samanaikaisesti 5 sekunnin ajan.

Miksi näyttää siltä, että lämmityselementit ovat välillä päällä ja välillä pois päältä?

- Tämä on normaalia. Uuni on suunniteltu säilyttämään lämpötila tarkasti jokaisessa toiminnossa lämmityselementtien tehotasoa säätämällä.

Miksi uunissa on eri lämpötila erillisellä lämpömittarilla mitattuna?

- Kiertoilmauunit kierrättävät ilmaa eri tavalla kuin perinteiset uunit, joten lämpöä pääsee ulos kun ovi avataan. Tämä voi aiheuttaa laitteen sisälämpötilan eron erillisellä lämpömittarilla mitattuna.
- Koska tämä on kiertoilmauuni, se voi kypsentää ruokaa nopeammin kuin perinteinen uuni. Kiertoilmakypsenykseen kuuluu tuuletin, joka nopeuttaa kypsenysaikaa kiertämällä kuumaa ilmaa ja voi vaikuttaa uunin lämpötiloihin. Aika laitteen lämpenemiseen asetettuun lämpötilaan vaihtelee kypsennettävän ruoan määrän, käytetyn toiminnon sekä kypsenyslämpötilan ja -ajan mukaan. Uunin algoritmi varmistaa, että lämpötila- ja aika-asetukset toimivat useimpien perinteisten uuniruokien kanssa. Tämän seurauksena uunin lämpötila voi poiketa asetetusta lämpötilasta. Tämä ei vaikuta kypsenyksen laatuun. Katso reseptioppaasta lisätietoja suositelluista kypsenysajoista ja lämpötiloista.

Miksi laitteeni ei ole täysin esilämmitetty, kun esilämmitys aika on saavutettu?

- Esilämmityksen aikana laite ei saavuta haluttua kypsenyslämpötilaa, mutta se lämpenee tasolle, joka mahdollistaa ruoan kypsentämisen aloittamisen. Kun kypsenysjakso jatkuu, uuni jatkaa kuumenemistä ja valmistaa ruokasi sopivaksi. Halutun kypsenyslämpötilan saavuttamiseen voi mennä 10 minuuttia. Tämä ei yleensä vaikuta ruoan valmistuksen laatuun.

Miksi uunin luukusta tulee höyryä?

- Tämä on normaalia. Ruoat, joilla on suuri kosteuspitoisuus, voivat päästää höyryä luukun pinnalle.

Miksi luukun alaosa tippuu vettä työtasolle?

- Tämä on normaalia. Kosteuspitoiset ruoat (kuten pakastimesta otetut leipäviipaleet), tuottavat tiivistynyttä vesihöyryä, joka saattaa aiheuttaa nesteen valumisen luukun sisäpuolelta työtasolle.

Miksi uunista tulee savua?

- Varmista, että käytät uunipellillä olevaa paistoalustaa, kun kypsennät rasvaisia ruokia tai kun käytät Air Fry-, Roast- tai Whole Roast -toimintoja.
- Jos ongelma jatkuu, suorita Toast-toiminto asteella 7 poistamatta lisävarusteita; tämä poltttaa kaiken ylimääräisen savua aiheuttavan rasvan lämmityselementeistä.

Miten puhdistan uunipellin?

- Pinttyneen ruoan osalta anna uunipellin liota ennen puhdistamista.
- Kun valmistat ruokaa, suojaa uuninpelti alumiinifoliolla tai leivinpaperilla puhdistamisen helpottamiseksi.

Miksi kuulostaa siltä, että laite on edelleen käynnissä, vaikka virta on katkaistu?

- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaansa myös laitteen sammuttamisen jälkeen. Tämä on normaalia, eikä siitä tarvitse huolestua. Jäähdytyspuhallin pysähtyy, kun laitteen lämpötila on alle 35 ° C.

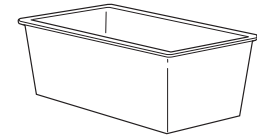
VARAOSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.

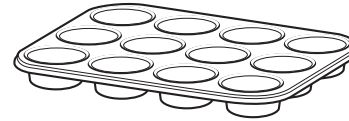
Valikoimistamme löydät lisävarusteet Ninja® Foodi® 10-in-1 Monitoimiuuni Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaittomahdollisuuksiasi ja nostaaksesi ruoanlaittosi uudelle tasolle.



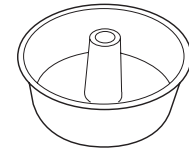
• Silikonikintaat



• Leipävuoka



• 12 kupin muffinssivuoka



• Kakkuvuoka

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 Ninjaalla 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 ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

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 Ninjaalta.

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 lähetyksilmoituksesta)

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 suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

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 kehittämiä, 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 köpt Ninja®Foodi® 10-i-1 multifunktionsugn



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effekt: 2000 W-2400 W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten på enhetens bas.



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 återtännas 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	202
Delar	204
Tillbehörens placering	205
Före första användning	205
Användning av kontrollpanelen	206
Funktioner	206
Kontrollpanelens display och driftsknappar	207
Hur du använder din Ninja® Foodi® ugn	208
När du använder stekplåten	208
Hur du använder matlagningsfunktionerna med gallernivåer	208
Hur du reducerar rök	209
Använd tillagningsfunktionerna	210
Grill	210
Air Fry (Luftfriterer)	210
Whole Roast (Steka XL)	211
Roast (Steka)	211
Bake (Baka)	212
Pizza	212
Toast (Rosta)	212
Bagel	213
Reheat (Värm upp)	213
Dehydrate (Torka)	213
Rengöring och underhåll	214
Daglig rengöring	214
Grundlig rengöring	214
Felsökning & Vanliga frågor	215
Reservdelar	216
Tillbehör för inköp	217
Produktregistrering	218

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttagas, inklusive:

⚠ VARNING

- 1 Läs alla instruktioner innan du använder ugnen och dess tillbehör.
- 2 Dammsugaren 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 den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.
- 3 **LÅT BLI** att öppna ugnsluckan ifall ingredienser fattar eld under matlagning.
 - Koppla ur ugnen omedelbart om du kan göra det på ett säkert sätt.
 - **LÅT BLI** att kasta vatten på elden. Matingredienser kan innehålla fett varvid vattnet kan få elden att växa.
 - Om elden tränger sig ut genom ugnsluckan ska du omedelbart ringa räddningstjänsten.
 - **LÅT BLI** att använda ugnen efter att den utsatts för eld. Den kan ha skadats och medföra en risk för brand eller elstöt.
- 4 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
- 5 Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av ugnen.
- 6 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort sladd 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.
- 7 Anslut **ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 8 Använd **ALDRIG** eluttag vid lägre höjd än köksbänken.
- 9 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när dammsugaren används i närheten av barn.
- 10 **LÅT INTE** sladden hänga över kanterna på bord eller bänkar eller vidröra heta ytor, inklusive spisar och andra ugnar.
- 11 **LÄMNA ALDRIG** ugnen utan uppsikt när den används.
- 12 **LÅT BLI** att placera föremål direkt på de värmebärande elementen och täck **INTE** vare sig smuluppsamlingsbrickan eller någon annan ugnskomponent med aluminiumfolie. Detta gör att ugnen överhettas eller orsakar brand.
- 13 **LÅT BLI** att använda ugnen utan att ha installerat smuluppsamlingsbrickan korrekt. Smuluppsamlingsbrickan **MÅSTE** placeras under de lägre värmebärande elementen.
- 14 För att skydda mot elchocker, **SÄNK INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- 15 **ANVÄND INTE** ugnen med skadad sladd eller kontakt. Inspektera ugnen och sladden med jämna mellanrum. Om ugnen inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 16 **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.
- 17 **SÄTT INTE** in något i ventilationsspringorna och blockera dem inte.
- 18 **PLACERA INTE** föremål på enheten medan den är igång förutom godkända rekommenderade Ninja®-tillbehör.
- 19 Tillbehör som placeras i ugnen måste vara rena och torra.
- 20 Avsedd endast för användning på bänkskiva. **PLACERA INTE** ugnen nära köksbänkens kant eller intill en het gaslåga eller elektrisk värmekälla. Se till att ytan är jämn, ren och torr.
- 21 Den här ugnen är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här ugnen för något annat än dess avsedda användning. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 22 **FÖRVARA INTE** något material, förutom medföljande tillbehör, i denna ugn när den inte används.
- 23 **ANVÄND INTE** utomhus. **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse.
- 24 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja.

- 25 Se till att det finns tillräckligt med utrymme så att luften kan cirkulera när du använder ugnen.
- 26 Ugnen ska **INTE** täckas eller vidröras av lättantändliga material, inklusive gardiner, draperier, väggar eller liknande när den används, eftersom brand kan uppstå.
- 27 Denna ugn har en tålig lucka i härdat glas. Undvik att repa luckans yta eller göra hack i kanterna.
- 28 **LÅT BLI** att placera föremål direkt på de värmebärande elementen och använd **INTE** ugnen utan att ha installerat ett galler eller en luftfriteringskorg.
- 29 **SPREJA INTE** någon typ av aerosolspray eller smaksättning i ugnen under tillagningen.
- 30 Var försiktig när du sätter in och tar ut något ur ugnen, särskilt när den är varm.
- 31 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 32 Förhindra att maten kommer i kontakt med värmeelementen. Att fylla ugnen med överdrivet mycket mat kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av ugnen.
- 33 Allt för stora matbitar eller kokkärl får inte placeras i ugnen eftersom de kan orsaka brand eller risk för elstöt.
- 34 **PLACERA INTE** något av följande material i ugnen: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande – med undantag för bakplåtspapper.
- 35 Yttersta försiktighet bör iakttagas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.
- 36 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Ugnens glaslucka och ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller isolerande grytvantar och tillgängliga handtag.
- 37 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Extrem försiktighet måste vidtas när ugnen innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.
- 38 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av ugnen.
- 39 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 40 Låt ugnen svalna helt och hållet innan du rengör och/eller ställer undan den.
- 41 Vrid alla knappar till "AV"-läge när ugnen inte används och koppla sedan ur den. Håll i kontakten och dra ut sladden ur eluttaget. Koppla aldrig ur apparaten genom att dra i nätsladden.
- 42 **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.
- 43 **ANVÄND INTE** ugnen som värmekälla eller för torkning.
- 44 Sladdenheten är olämplig att byta ut. Kontakta SharkNinja för service om skada uppstår.
- 45 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



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



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



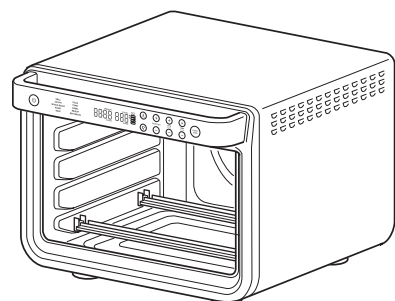
Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för användning i hushåll inomhus.

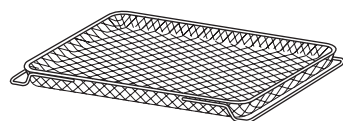
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

A Huvudenhet
(fast nätsladd visas ej)



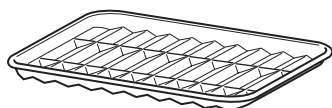
B Luftfriteringskorg

Installera när du använder luftfriteringsfunktionen. Tvätt för hand rekommenderas.



C Stekplåten

Passar ovanpå ugsformen för att samla upp fett under stekt eller luftfriterad mat samt reducera rök och fettstänk. Endast handtvätt.



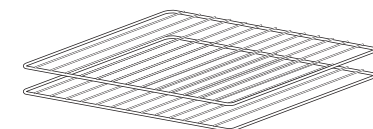
D Ugsform

Placera ovanpå gallret. Endast handtvätt.



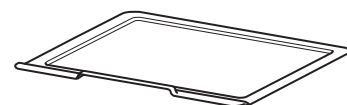
E 2 Galler

Används för sig självt eller så placeras ugsformen ovanpå. Tvätt för hand rekommenderas.



F Löstagbar smuluppsamlingsbricka
(redan installerad i enheten)

Måste sitta kvar när ugnen används. Endast handtvätt.

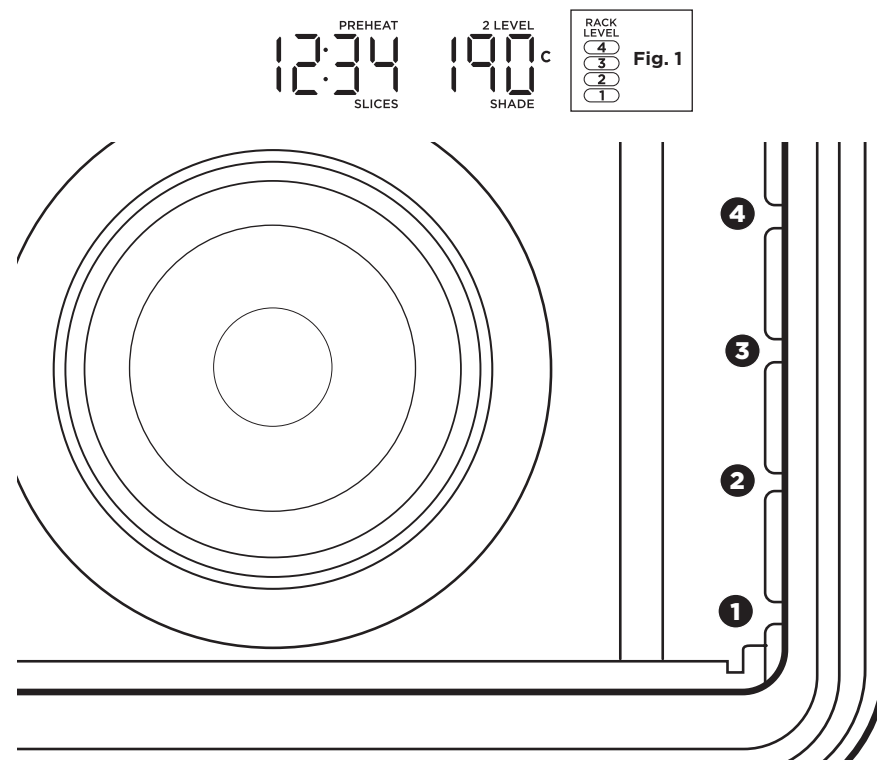


VIKTIGT: Placera smuluppsamlingsbrickan under de lägre värmebärande elementen. **LÅT BLI** att placera i någon av gallerpositionerna.

SUND PRAXIS / GODA VANOR:

- Lämna **INTE** ugnen oövervakad medan du lagar mat. Koppla ur ugnen om möjligt när du inte använder den för att eliminera risken för olyckor.
- Se till att en brandsläckare eller brandfilt finns till hands på en säker plats och att du vet var den är. Om du inte har någon brandsläckare, håll bikarbonat över lågorna tills de släcks.
- Om det börjar brinna och maten i ugnen inte innehåller fett ska du omedelbart koppla ur enheten och hälla vatten över den tills elden släcks. **LÅT BLI** att använda vatten ifall det finns fett eftersom det kan göra elden värre. Använd bikarbonat i stället.

TILLBEHÖRENS PLACERING



Ugnen har fyra (4) möjliga gallerpositioner där dina tillbehör kan placeras i enheten (se bilden ovan). När du väljer en funktion kommer motsvarande gallernummer att lysa upp på kontrollpanelen. Numren på kontrollpanelen (se figur 1) kommer att stämma överens med numren inuti enheten. Se tabellen på sida 8 för utförligare information.

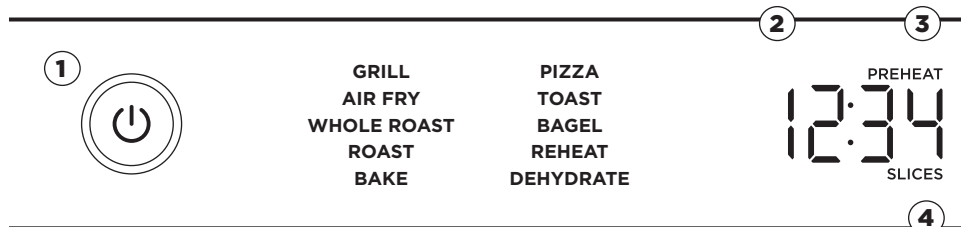
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- Tvätta luftfriteringskorgen, ugsformen, gallret, stekgallret och den löstagbara smuluppsamlingsbrickan i varmt tvålatten, skölj sedan och torka ordentligt. **LÅT BLI** att placera ugsformen, stekgallret eller den löstagbara smuluppsamlingsbrickan i diskmaskinen. Ytbehandlingar kan degraderas. Sänk **ALDRIG** ned enheten i vatten.

Vi rekommenderar att alla tillbehör placeras i ugnen och att den körs på Ugnstekning (Roast) med 230 °C i 20 minuter utan att någon mat läggs in. På så sätt får du bort eventuella matrester. Detta är helt säkert och skadar inte ugnens prestanda.

OBS! Tillbehören ska helst tvättas för hand. Luftfriteringskorgen och gallren kan placeras i diskmaskinen, men det kan resultera i snabbare nötning med tiden.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN



FUNKTIONER

När du valt en funktion nedan kan du ändra temperatur/nyans och grilltid/antal skivor.

GRILL: Grillar kött och fisk jämnt och bryner toppen på grytor.

LUFTFRITERING: Mat som traditionellt ska friteras – t.ex. kycklingvingar, pommes frites och kycklingnuggets – med lite eller ingen olja.

STEKA XL: Stek stora proteinrika maträtter, som t.ex. en 2,25 kg kyckling, och sidorätter på en och samma gång för en komplett måltid. Eller så kan du tillaga en större proteinrik maträtt som t.ex. en 5,4 kg kalkon för sig själv.

UGNSSTEKNING (ROAST): Få en krispig utsida och perfekt tillagad insida för fullstora måltider i ugnform, tjockare protein och stekta grönsaker.

BAKA: Baka jämnt – allt från dina favoritkakor till tårtor.

PIZZA: Tillaga djupfrysta eller hembakade pizzor jämnt.

ROSTA: Rosta upp till åtta brödskivor till önskad nyans.

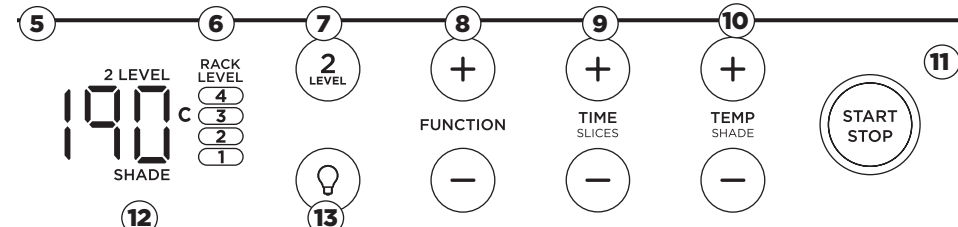
BAGEL: Perfekt rostning av upp till åtta bagelhalvor när de placeras på gallret med den skurna sidan uppåt.

UPPVÄRMNING (REHEAT): Värm upp mat som blivit över till lagom temperatur.

DEHYDRATE: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

OBS! Funktionerna Torka och Värm upp finns inte på alla modeller.

OBS! Ugnens teknik resulterar i snabbare matlagning. Övervaka alltid maten för att undvika överstekning. Se matlagningstabellerna i receptguiden för utförligare vägledning om matlagningstider och temperaturer.



KONTROLLPANELENS DISPLAY OCH DRIFTSKNAPPAR

- 1 Strömknapp:** Tryck för att slå på och stänga av enheten.
- 2 Tidsindikator:** Visar tillagningstiden. Tiden räknas ned när tillagningen pågår.
- 3 FÖRVÄRMNING:** Blinkar när enheten håller på att förvärma. Om ugnen redan uppnått temperaturen med hjälp av en tidigare inställd matlagningsfunktion kommer enheten att hoppa över förvärmningen.
- 4 SKIVOR:** Lyser upp när du använder funktionen Rosta eller Bagel för att ange antalet skivor.
- 5 Temperaturindikator:** Visar tillagningstemperaturen.

OBS! Tid och temperatur återgår alltid till de inställningar som gällt när ugnen senast användes.

- 6 GALLERNIVÅ:** Beroende på funktionen du väljer kommer den/de belysta gallernivån/-nivåerna att ange var ditt tillbehör bör placeras i enheten.
- 7 2 LEVEL:** För funktioner som ger dig möjlighet att laga mat på två (2) nivåer, trycker du knappen för att välja 2-nivå-matlagning så uppdateras racknivåerna.
- 8 Knapparna FUNCTION +/-:** För att välja matlagningstid trycker du på knapparna FUNCTION +/-.

OBS! Allteftersom du navigerar genom funktioner kommer du att märka att rekommendationerna gällande racknivå ändras för bästa resultat.

- 9 Knapparna TIME/SLICE +/-:** För att välja matlagningstid trycker du på knapparna TIME +/- . När du använder funktionen Rosta eller Bagel kan du med dessa knappar justera antalet skivor/bagelhalvor i stället för tiden. Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om du lagar mat i mer än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter. Håll ned knapparna +/- i två (2) sekunder för att aktivera snabbare skrollning i 5 minuters intervall.
- 10 Knapparna TEMP/SHADE +/-:** För att justera temperaturen trycker du på knapparna TEMP +/- . När du använder funktionen Rosta eller Bagel justerar knappen nyansen (1, ljusast – 7, mörkast) i stället för temperaturen. Temperaturen kommer att öka i 5 graders intervall. Håll ned knapparna +/- i två (2) sekunder för att aktivera snabbare skrollning i 10 graders intervall.

OBS! Tillagningstid och temperatur kan justeras när som helst under tillagningscykeln.

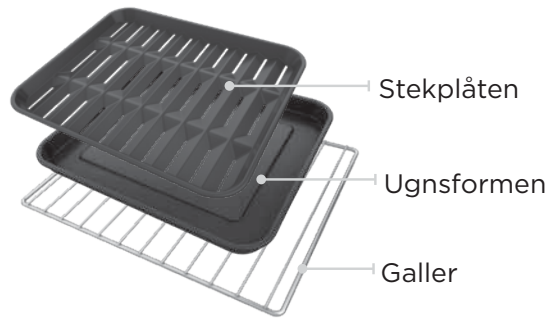
- 11 START/STOP-knappen:** Tryck för att börja eller avsluta tillagningen.
- 12 NYANS:** Lyser upp när du använder funktionen Rosta eller Bagel för att ange önskad nyans.
- 13 Ljusknapp:** Tryck för att slå på och stänga av ugnens invändiga belysning.

OBS! Ljuset kommer automatiskt att tändas när det är 1 minuts matlagning kvar samt när luckan är öppen under matlagning.

HUR DU ANVÄNDER DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKTIONSGUGN

NÄR DU ANVÄNDER STEKPLÅTEN

Använd stekplåten ovanpå ugnformen när du lagar mat med hjälp av konvektionsfunktioner (som t.ex. helstekning, ugnstekning och luftfritering) eller med fettrik mat såsom hel kyckling, kycklingvingar, bacon, marinerat kött eller grönsaker i olja.



Rekommenderas för



Hel kyckling



Kycklingvingar eller -lår



Bacon



Marinerat kött



Grönsaker i olja

HUR DU REDUCERAR RÖK

Vi rekommenderas att du använder vegetabilisk olja, solrosolja, raffinerad kokosolja, avokado-, raps- eller druvkärneolja i stället för olivolja.



Rekommenderas:
Grönsaker
Solros
Raffinerad kokosnöt
Avokado
Raps
Druvkärna



Rekommenderas ej:
Olivolja
Smör
Margarin

Enheten kan avge rök under tillagning vid högre temperaturer än de rekommenderade.

OBS! Se din kokbok för fler matlagningstabeller.

HUR DU ANVÄNDER MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED GALLERNIVÅER

När du väljer en matlagningsfunktion kommer kontrollpanelen att lysa upp rekommenderad(e) gallerhöjd(er). Tabellen nedan visar dessa rekommendationer samt föreslagna tillbehör. För bästa resultat, använd endast rekommenderade tillbehör för respektive funktion och ta ut de övriga från ugnen.

	WHOLE ROAST		ROAST		AIR FRY		BAKE	
	1 lager	2 lager	1 lager	2 lager	1 lager	2 lager	1 lager	2 lager
NIVÅ 4		Luftfriterings-korg				Luftfriterings-korg		
NIVÅ 3			Stekplåt på ugnform	Luftfriterings-korg	Luftfriterings-korg		Ugnform på galler	Tillbehör på galler
NIVÅ 2						Stekplåt på ugnform		
NIVÅ 1	Stekplåt på ugnform	Stekplåt på ugnform		Stekplåt på ugnform	Stekplåt på ugnform			Tillbehör på galler

OBS! När du tillagar fettrik mat på ena våningen, placera ugnformen på gallret nedanför för att samla upp fett som droppar ned. Alternativt, kan du använda stekplåten ovanpå ugnformen.

DEHYDRATE		GRILL	TOAST	BAGEL	REHEAT	PIZZA	
1 lager	2 lager	1 lager	1 lager	1 lager	1 lager	1 lager	2 lager
	Luftfriterings-korg						
Luftfriterings-korg		Stekplåt på ugnform	Galler	Galler	Galler	Galler	Galler
	Ugnformen						
							Galler

OBS! Placera alltid ugnformen på gallret. **INTE** direkt på värmebärande element.

HUR DU ANVÄNDER DIN FOODI® 10-I-1 MULTIFUNKTIONSUGN – FORTS.

ANVÄND TILLAGNINGSFUNKTIONERNA

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på -knappen. Enheten kommer att automatiskt att stängas av efter tio (10) minuters inaktivitet.

Grill

OBS! Enheten förvärms inte i Grill-läget.

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen GRILL tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till 30 minuter.
- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja antingen HI eller LO.
- 4 Lägg ingredienserna på ugnsplåten. Placera ugnsgnformen på gallret och stäng ugnsluckan, tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

Air Fry (Luftfriter)

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen AIR FRY (luftfriter) tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas. När du lagar mat på två nivåer trycker du på 2 LEVEL-knappen så att "2 LEVEL" visas på displayen.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till fyra (4) timmar.
- 3 Tryck sedan på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 120 °C och 230 °C.
- 4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

OBS! Det går snabbare att laga mat när du använder luftfriteringsfunktionen (Air Fry). Se tabellen om luftfritering i receptguiden för utförligare vägledning om matlagningstider och temperaturer.

- 5 Placera ingredienserna i luftfriteringskorgen och stekplåten med ugnsgnformen i. Om ingredienserna är feta, oljiga eller marinerade ska korgen placeras på ugnsgnformen. Använd luftfriteringskorgen för torra ingredienser.
- 6 När enheten piper till för att ange att förvärmning är klar ska du omedelbart skjuta in korgen i den/de gallernivå/-nivåer som anges på kontrollpanelen. Om du även använder ugnsplåten skjuter du in den båda i ugnen samtidigt, med korgen på det övre gallret och plåten på gallret under korgen. Stäng ugnsluckan.
- 7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, trycker du bara på knapparna TIME +/- för att lägga till mer tid.

Whole Roast (Steka XL)

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen WHOLE ROAST (helstekning) tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas. När du lagar mat på två nivåer trycker du på 2 LEVEL-knappen så att "2 LEVEL" visas på displayen.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till fyra (4) timmar.

OBS! Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om tillagningstiden är längre än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter.

- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 120 °C och 230 °C.
- 4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

OBS! Det går snabbare att laga mat när du använder helstekningsfunktionen (Whole Roast). Se matlagningstabellerna i receptguiden för utförligare vägledning om matlagningstider och temperaturer.

- 5 Placera ingredienserna på stekplåten eller direkt på ugnsgnformen. När enheten piper till för att ange att förvärmning är klar placerar du omedelbart stekplåten ovanpå ugnsgnformen på gallret på nivå 1. Stäng ugnsluckan. När du lagar mat på två (2) nivåer placerar du ugnsgnformen på nivå 1 och använder luftfriteringskorgen som ett andra lager på nivå 4.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, trycker du bara på knapparna TIME +/- för att lägga till mer tid.

- 6 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

Roast (Steka)

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen ROAST (ugnsstekning) tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas. När du lagar mat på två nivåer trycker du på 2 LEVEL-knappen så att "2 LEVEL" visas på displayen.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till fyra (4) timmar.

OBS! Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om tillagningstiden är längre än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter.

- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 120 °C och 230 °C.
- 4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

OBS! Det går snabbare att laga mat när du använder ugnstekningsfunktionen (Roast). Se matlagningstabellerna i receptguiden för utförligare vägledning om matlagningstider och temperaturer.

- 5 Lägg ingredienserna på ugnsplåten. När enheten piper till för att ange att förvärmning är klar placerar du omedelbart stekplåten ovanpå ugnsgnformen på gallret på nivå 1. Stäng ugnsluckan. När du lagar mat på två (2) nivåer placerar du ugnsgnformen på nivå 1 och använder luftfriteringskorgen som ett andra lager på nivå 3.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen trycker du bara på knapparna TIME +/- för att lägga till mer tid.

- 6 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

HUR DU ANVÄNDER DIN FOODI® 10-I-1

MULTIFUNKTIONSUGN – FORTS.

Bake (Baka)

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen BAKE (baka) tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas. När du lagar mat på två nivåer trycker du på 2 LEVEL-knappen så att "2 LEVEL" visas på displayen.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till fyra (4) timmar.

OBS! Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om tillagningstiden är längre än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter.

- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 80 °C och 230 °C.
- 4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.
- 5 Lägg ingredienserna på ugnsplåten. Andra bakplåtar kan användas i stället för ugnnsformen om så önskas. När enheten piper för att visa att den har förvärmats placerar du omedelbart ugnsplåten på gallret. Stäng ugnsluckan.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, trycker du bara på knapparna TIME +/- för att lägga till mer tid.

- 6 Under matlagning kan du slå på ljuset  för att kontrollera hur det går.
- 7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

OBS! För bästa resultat med bakverk, t.ex. kakor, ska ett bakplåtspapper läggas på ugnnsformen.

Pizza

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen PIZZA tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja matlagningstid upp till fyra (4) timmar.
- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 80 °C och 230 °C.
- 4 Placera pizzan på ugnnsformen eller direkt på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

Toast (Rosta)

OBS! Enheten förvärms inte i Rosta-läget.

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen TOAST (rosta) tänds. Standardvärdet för skivor och nyans visas.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja antal brödskivor. Du kan rosta upp till nio skivor samtidigt.
- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja nyans.

OBS! Det finns ingen temperaturjustering för rostningsfunktionen och enheten förvärms inte i Rosta-läget. Det är mycket viktigt att välja exakt antal skivor för att undvika över- eller underrostning.

- 4 Lägg brödskivorna på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

OBS! Du kan även justera tiden manuellt efter att tillagning har börjat för att välja önskad nyans.

Bagel

OBS! Enheten förvärms inte i Bagel-läget.

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen BAGEL tänds. Standardangivelsen för skivor och nyansnivå visas.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja antal skivor. Du kan rosta upp till nio bagels samtidigt.
- 3 Tryck på knapparna TEMP +/- för att välja nyans.

OBS! Det finns ingen temperaturjustering för bagelfunktionen och enheten förvärms inte i Bagel-läget. Det är mycket viktigt att välja exakt antal skivor för att undvika över- eller underrostning.

- 4 Placera bagelskivorna med den skurna sidan uppåt mitt på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/STOP för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

OBS! Du kan även justera tiden manuellt efter att tillagning har börjat för att välja önskad nyans.

Reheat (Värm upp)

OBS! Enheten förvärms inte i läget Värm upp (Reheat).

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen REHEAT (värm upp) tänds.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja uppvärmningstid upp till fyra (4) timmar.
- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 40 °C och 230 °C.
- 4 Placera maten i ugnnsformen eller i en ugnssäker behållare och placera formen eller behållaren på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/STOP för att starta uppvärmningen.
- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

Dehydrate (Torka)

OBS! Enheten förvärms inte i Torka-läget (Dehydrate).

- 1 För att välja funktionen trycker du på funktionsknapparna +/- tills indikationen DEHYDRATE (torka) tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas. När du torkar mat på två nivåer trycker du på 2 LEVEL-knappen så att "2 LEVEL" visas på displayen.
- 2 Tryck på knapparna TIME/SLICES +/- för att välja torkningstid upp till 24 timmar.
- 3 Tryck på knapparna TEMP/SHADE +/- för att välja en temperatur på mellan 30 °C och 90 °C.
- 4 Lägg ingredienserna i luftfriteringskorgen och placera korgen i ugnen. Stäng ugnsluckan och tryck på START/STOP för att starta tillagningen.

OBS! För bästa resultat lägger du ingredienserna plant på varje lager. Lägg inte matbitar på varandra.

- 5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och "END" visas på displayen.

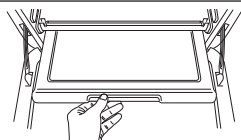
OBS! Du kan köpa extra torkningstillbehör för att torka på upp till fyra (4) nivåer samtidigt.

DAGLIG RENGÖRING

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Koppla ur enheten från uttaget och låt den svalna före rengöring.
- 2 Töm smuluppsamlingsbrickan genom att dra ut den ur ugnen.

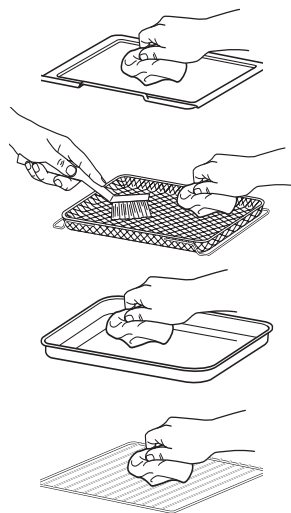
OBS! Töm smuluppsamlingsbrickan ofta. Handtvätta vid behov.



- 3 Torka av eventuellt matstänk på insidan av ugnen och glasluckan med en mjuk, fuktig svamp.
- 4 För att rengöra huvudenheten och kontrollpanelen utvändigt torkar du av dem med en fuktig trasa. En rengöringsvätska utan slipmedel eller en mild sprejlösning kan användas. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på ugnsytan, före rengöringen.
- 5 När du använder tillbehör rekommenderar vi att du fettar in dem med rekommenderad matlagningsolja, eller täcker dem med bakplåtspapper eller aluminiumfolie innan du lägger mat på dem. **LÅT BLI** att täcka stekplåtens hål med bakplåtspapper eller aluminiumfolie.

GRUNDLIG RENGÖRING

- 1 Koppla ur enheten från uttaget och låt den svalna före rengöring.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från enheten, inklusive smuluppsamlingsbrickan, och tvätta separat. Använd en icke-slipande rengöringsborste för att grundligt tvätta luftfriteringskorgen. Tillbehör ska helst tvättas för hand. Luftfriteringskorgen och gallren kan placeras i diskmaskinen, men det kan resultera i snabbare nötning med tiden. **LÅT BLI** att placera stekplåten, ugnformen eller smuluppsamlingsbrickan i diskmaskinen.
- 3 Använd varmt tvålsvatten och en mjuk trasa för att rengöra insidan av ugnen och glasluckan. **LÅT BLI** att använda slipmedel, grova borstar eller rengöringskemikalier, eftersom de kommer att skada ugnen.
- OBS! SÄTT ALDRIG** huvudenheten i diskmaskinen och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.
- 4 För att få bort fett, låt ugnformen och stekplåten ligga i varmt tvålsvatten under natten, och skölj sedan med hjälp av en icke-grov svamp eller borste.
- 5 Torka alla delar ordentligt innan de läggs tillbaka i ugnen.



VIKTIGT: Placera smuluppsamlingsbrickan under de lägre värmebärande elementen. **LÅT BLI** att placera i någon av gallerpositionerna.

FELMEDDELANDE

"CALL CUST SrVC" följt av "Er0", "Er1", "Er2", "Er3", "Er4", "Er5", eller "Er6"

Stäng av enheten och ring kundtjänst på **0800 862 0453**. För att vi ska kunna erbjuda bättre service ber vi dig registrera din produkt online på ninjakitchen.eu/registerguarantee och ha produkten till hands när du ringer.

VANLIGA FRÅGOR

Varför slås inte ugnen på?

- Kontrollera att sladden är ordentligt ansluten till uttaget.
- Sätt in sladden i ett annat uttag.
- Återställ krets brytaren vid behov.
- Tryck på strömknappen.

Kan jag använda ugnformen i stället för luftfriteringskorgen med funktionen Luftfritering (Air Fry)?

- Ja, men krispigheten kan variera.

Behöver jag justera tillagningstid och temperatur för traditionella ugnrecept?

- För bästa resultat bör du hålla koll på din mat under tillagning. Se matlagningstabellerna i receptguiden för utförligare vägledning om matlagningstider och temperaturer.

Kan jag återställa enheten till standardinställningarna?

- Ugnen kommer ihåg den senast använda inställningen för varje funktion, även om du kopplar ur den. För att återställa ugnens standardinställningar för varje funktion trycker du samtidigt in knapparna Light Q och 2 LEVEL i fem (5) sekunder.

Varför verkar värmeelementen slås på och av?

- Detta är normalt. Ugnen är utformad för exakt kontroll av temperaturen för varje funktion genom att justera värmeelementens effektnivåer.

Varför visar ugnen en annan temperatur än en extern termometer?

- Konvektionsugnar cirkulerar luften på ett annorlunda sätt än traditionella ugnar, så när luckan öppnas kommer mer värme ut. Detta kan påverka en extern termometers avläsning av temperaturen inuti enheten.
- Eftersom detta är en konvektionsugn kan den laga mat snabbare än en traditionell ugn. Konvektionsugnar är försedda med en fläkt som hjälper till att påskynda matlagninstiden genom att cirkulera varm luft, vilket kan påverka temperaturer inuti enheten. Den tid det tar för enheten att uppnå inställd temperatur kommer att variera beroende på mängden mat som håller på att tillagas, funktionen som används samt matlagningstemperatur och -tid. Ugnen är försedd med en algoritm som säkerställer att temperatur- och tidsinställningar fungerar med de flesta traditionella ugnrecept. Därmed kommer temperaturen inuti ugnen att skilja sig från den inställda temperaturen. Detta påverkar inte matlagningskvaliteten. Se receptguiden för att läsa mer om rekommenderade matlagningstider och temperaturer.

Varför är min enhet inte fullt uppvärmd när uppvärmningen är klar?

- Under uppvärmning kommer enheten inte att uppnå önskad matlagningstemperatur, utan den förvärmer till en lämplig temperatur för att börja tillaga dina ingredienser. Medan matlagningscykeln fortsätter kommer ugnen fortsätta att värma upp och tillaga din mat tills den är klar. Det kan ta upp till tio (10) minuter för enheten att uppnå önskad matlagningstemperatur. Detta påverkar inte matlagningskvaliteten för de flesta recept.

Varför kommer det ånga från ugnsluckan?

- Detta är normalt. Mat med högt fuktinnehåll kan frigöra ånga kring luckan.

Varför droppar det vatten från luckans undersida och ner på bänken?

- Detta är normalt. Kondensationen som skapas av livsmedel med högt fuktinnehåll (t.ex. fryst bröd) kan rinna ned från luckans insida och droppa ner på bänken.

FELSÖKNING & VANLIGA FRÅGOR – FORTS.

Varför avger enheten rök?

- Se till att du använder stekplåten på ugsnsformen när du använder fet mat eller när du använder funktionerna Luftfritering (Air Fry), Ugsnstekning (Roast) eller Helstekning (Whole Roast).
- Om problemet kvarstår, kör en rostcykel på nyans 7 med tillbehören uttagna. Fett som blivit över på de värmebärande elementen och avger rök kommer att brinna bort.

Hur kan jag rengöra ugsnsformen?

- För mat som fastnat ska du låta ugsnsformen ligga i vatten innan du rengör den.
- Täck ugsnsformen med aluminiumfolie eller bakplåtspapper när du lagar mat för att underlätta rengöring.

Varför låter enheten som att den är igång även när strömmen är av?

- Fläkten kan fortsätta att fungera även efter att enheten har stängts av. Detta är en normal funktion och bör inte orsaka oro. Fläkten kommer att sluta när temperaturen i enheten sjunker under 35 °C.

RESERVDELAR

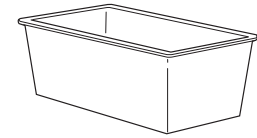
Beställ extradelar och tillbehör på ninjakitchen.eu.

TILLBEHÖR FÖR INKÖP

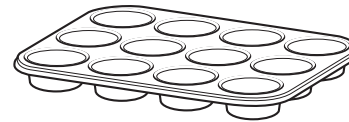
Vi erbjuder en rad olika tillbehör för din 10-i-1 multifunktionsugn. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningsoptioner och ta din matlagning till nästa nivå.



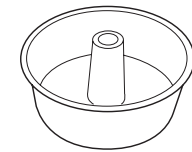
- Silikonvantar



- Brödform



- Bakform för 12 st. muffins



- Tubform

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 och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

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.

PRODUKTREGISTRERING

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.



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

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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

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

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

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 geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n 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
Thorp 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