

NINJA®

Foodi® Grill & Air Fryer

AG301EU

**BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER**




TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® grill og airfryer



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu

 Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~, 50-60Hz

Watt: 1760W

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

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU.

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

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	3
Dele	5
Lær din grill at kende	6
Funktionsknapper	6
Betjeningsknapper	6
Inden første brug	6
Sådan bruger du grillen	7
Stænkplade	7
Grillstyringsteknologi	7
Tilberedningsfunktioner	8
Grill (Grill)	8
Air Fry (Luftstegning)	9
Roast (Stegning)	10
Bake (Bagning)	11
Dehydrate (Dehydrering)	12
Rengøring af din grill	12
Fejlfinding	13
Produktregistrering	15

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

Læs alle anvisningerne, inden du bruger din Ninja® Foodi®-grill.

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

⚠ ADVARSEL

- 1 Fjern og bortskaf beskyttelsesdækslet, der er monteret på apparatets stik.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. **DU MÅ IKKE** tillade, at apparatet bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.
- 4 Dette apparat er kun til privat brug. **Brug IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. **Brug IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. **Må IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.
- 5 Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Placér IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 6 **Sørg ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 7 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15,25 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 8 **Brug IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder i en lang ledning.
- 9 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.
- 10 **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicér apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 11 **Brug ALDRIG** en stikkontakt placeret under bordoverfladen.
- 12 **Du må ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
- 13 **Placér IKKE** apparatet og lad ikke ledningen hænge over bordkanter, skranker eller varme overflader, herunder ikke tæt på varm gas eller elektrisk brænder eller en opvarmet ovn.
- 14 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 15 Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 16 **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde eller stænkplade ikke er sat i.
- 17 **Sørg ALTID for**, at låget er helt lukket, før du bruger apparatet.
- 18 **Flyt IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 19 **Dæk IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

- 20 **Rør IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper, grillhandsker og holde i apparatets håndtag.
- 21 **Rør IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Grillpladen og kurven bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Der anbefales brug af langskafede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 22 **Brug IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 23 For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTID** bruge et termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kerntemperatur.
- 24 Hvis der opstår brand i fedtstoffet, eller apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 25 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 26 For at afbryde skal alle knapper være slukkede, træk så stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.
- 27 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 28 **Rengør IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele, hvilke kan forårsage elektrisk stød.
- 29 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.



Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.

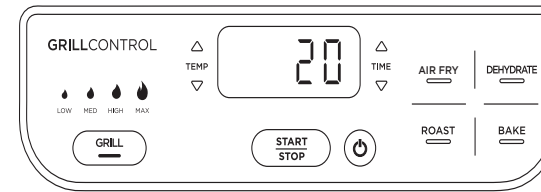
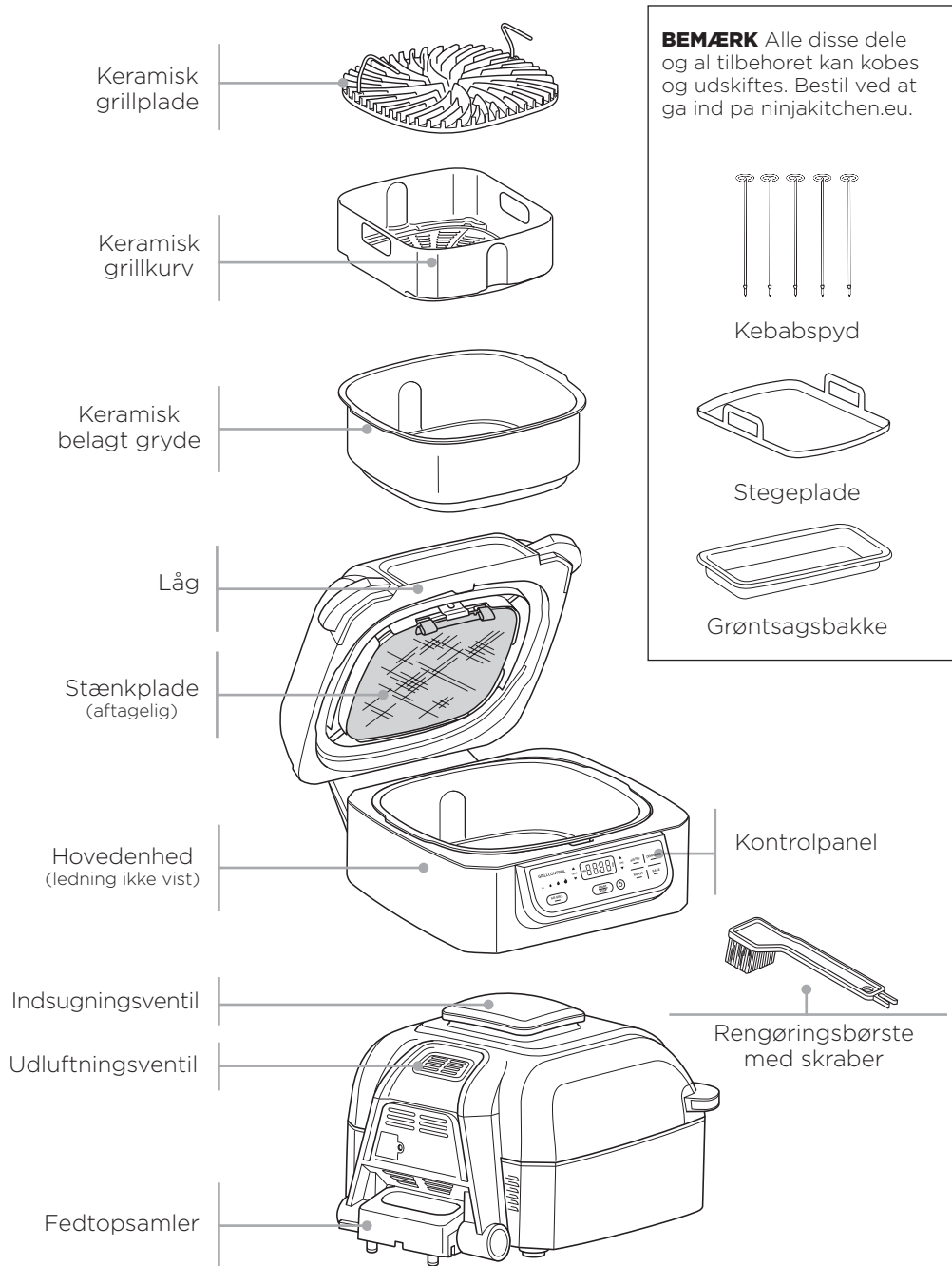


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER



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

FUNKTIONSKNAPPER

GRILL (GRILL) Lynsteg og brun mad med grillstriber og ensartet tilberedning hele vejen rundt.


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



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

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

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

BETJENINGSKNAPPER

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

TEMP-pile Brug op-  og nedpilene  for TEMP til at justere tilberedningstemperaturen for alle funktioner. Når du bruger Grill-funktionen, kan du justere tilberedningstemperaturen vha. GRILL-knappen eller op- og ned-pilene.

TID-pile Brug op-  og nedpilene  for TID til at justere tilberedningstiden for alle funktioner.

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

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

STANDBY Apparatet slukker, hvis du ikke er i gang med at tilberede mad, og kontrolpanelet ikke har været i brug i 10 minutter.

INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern al emballage, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask grillpladen, stænkpladen, grillkurven, rengøringsbørsten og gryden i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Grillpladen, stænkpladen, grillkurven, rengøringsbørsten og gryden kan også tåle at blive vasket i opvaskemaskinen. **VASK ALDRIG** hovedenheden i opvaskemaskinen.

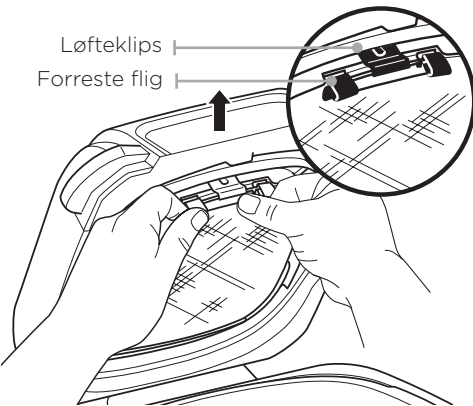
SÅDAN BRUGER DU GRILLEN

STÆNKPLADE

Stænkpladen, der er placeret på undersiden af låget, holder varmelementet rent og forebygger røg. Stænkpladen kan fjernes mhp. rengøring, men vi anbefaler, at du lader den sidde under madlavning.

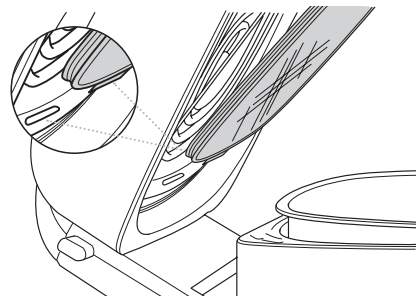
Fjernelse af stænkpladen

Fjern stænkpladen, og rengør den efter hver brug. Først skal du lade stænkpladen køle helt af, og derefter kan du fjerne den ved at løsne den forreste klips ved at trykke den opad med tommelfingeren, samtidigt med at du trækker én af fligene ind mod dig med den anden hånd. Dette vil løsne stænkpladen, så du kan trække den ud af holderen langs lågets bagerste del.



Montering af stænkpladen

For at montere stænkpladen skal du trykke den forsigtigt ind i lågets bagerste del. Sæt den bagerste flig på pladen ind i holderen på lågets bagerste del. Tryk derefter stænkpladen opad, indtil den klikker fast i klipsen på lågets forreste del.



GRILLSTYRINGSTEKNOLOGI

Med vores teknologi kan du styre grillpladens temperatur for nøjagtig tilberedning samt for at undgå røg i køkkenet.

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

LAV	MIDDEL	HØJ	MAKS.
<ul style="list-style-type: none">BaconPølserFyldte peberfrugter sammen med tyk barbecuesovsIndbagte pizzaer	<ul style="list-style-type: none">Frosset kødMarineret/paneret kød	<ul style="list-style-type: none">BøfferKyllingBurgereHotdogs	<ul style="list-style-type: none">GrøntsagerFrugtPizzaFriske/frosne skaldyrKebab

BEMÆRK: Apparatet kan udvikle røg under madlavning. For at begrænse mængden af røg anbefaler vi brug af vegetabilsk olie, kokos-, avocado- eller vindrukerneolie i stedet for olivenolie.

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

Grilning af flere portioner

Når du griller mere end to portioner mad efter hinanden, anbefaler vi, at du tømmer den aftagelige gryde for fedt/olie. Dette vil hjælpe med at forebygge, at fedtet brænder eller udvikler røg.

Vi anbefaler også, at du varmer grillpladen op igen i mindst 3-5 minutter mellem portionerne for at sikre ensartede grillstriber og tilberedning.

Skift til grill efter brug af en anden funktion

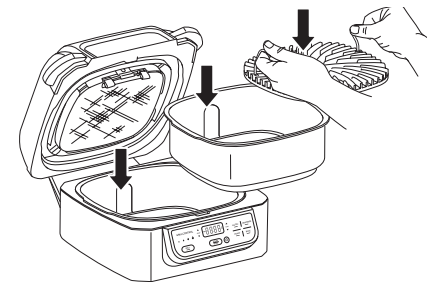
Hvis enheden allerede er varm efter at have været brugt i en anden funktion, og grillpanden er ved stuetemperatur, når du placerer den i enheden, vil "Tilføj mad" muligvis dukke frem på skærmen øjeblikkeligt. Vi anbefaler at lade grillristen varme op i mindst 6 minutter, inden du placerer ingredienser på den. Mens enheden fortsat er tændt og grillristen varmer op, vil "Tilføj mad" forblive på skærmen, indtil du åbner låget og placerer ingredienser på panden.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

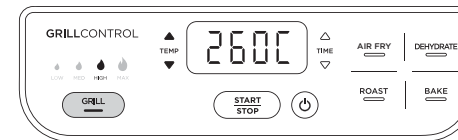
Sørg for, at apparatet er sat i stikkontakten, før du tænder det. Tryk på afbryderknappen ☹.

Grill

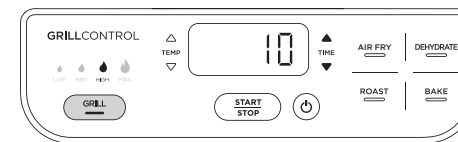
1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på den bagerste del af hovedenheden. Placér derefter grillpladen i gryden med håndtagene vendt opad. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



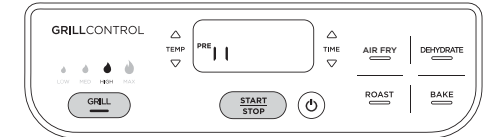
2 Tryk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vil lyse op på venstre side af kontrolpanelet, og den tilsvarende lufttemperatur vil vises på displayet. Tryk på Grill-knappen eller op- og nedpile for TID for at justere temperaturen.



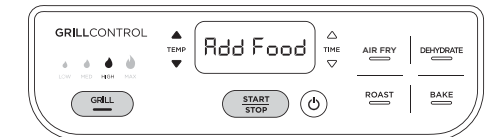
3 Tryk på op- og nedpilene for TID for at indstille tilberedningstiden i et minutsintervaller op til 30 minutter.



4 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde forvarmning. Displayet vil vise PRE, og statusbjælken vil begynde. Det kan tage op til otte minutter at forvarme apparatet, alt efter den valgte temperatur.



5 Når forvarmningen er færdig, vil apparatet bippe og meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet.



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

BEMÆRK: Under madlavning kan du åbne låget for at kontrollere eller vende din mad. Timeren stilles på pause, når låget åbnes, og starter automatisk igen, når låget lukkes.

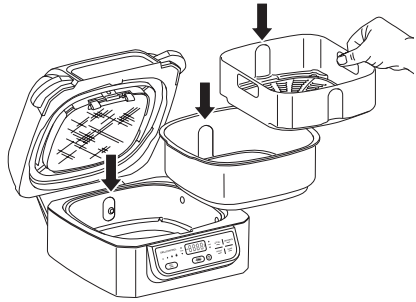
7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af. Apparatets yderlag af rustfrit stål vil være varmt efter madlavning. Hvis du har brug for at tilberede maden længere, skal du blot trykke på op-pilen for TID for at lægge tid til og derefter trykke på START-/STOP-knappen.

BEMÆRK: Hvis du tilbereder flere portioner, skal olien fra den aftagelige gryde tømmes efter to portioner. Dette vil hjælpe med at forebygge, at fedtet brænder eller udvikler røg.

SÅDAN BRUGER DU GRILLEN - FORT.

Luftstegning

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



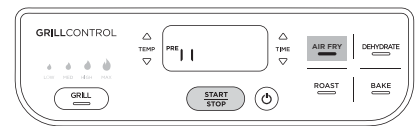
- 2 Tryk på Air Fry-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene for TEMP til at justere temperaturen.



- 3 Brug op- og nedpilene for TID til at indstille tilberedningstiden i 1 minuts-intervaller op til 1 time.



- 4 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde forvarmning. Displayet vil vise PRE, og statusbjælken vil begynde. Det kan tage op til 3 minutter at forvarme apparatet, alt efter den valgte temperatur.



BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på Air Fry-knappen igen. Meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet. Åbn låget, og læg ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil begynde nedtællingen. Gå videre til trin 7 for yderligere anvisninger.

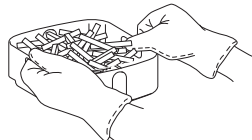
- 5 Når forvarmningen er færdig, vil apparatet bippe og meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet.



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



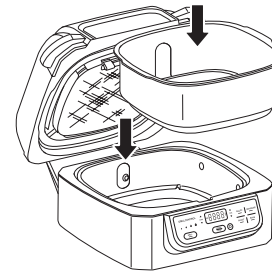
- 7 For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du ryster ingredienserne i kurven jævnlige. Når du åbner låget, vil apparatet sættes på pause. Brug en tang med ender af silikone til at vende din mad eller grillhandsker til at ryste kurven. Når du er færdig, skal du sætte kurven tilbage i apparatet og lukke låget. Tilberedningen vil automatisk fortsætte, når du lukker låget.



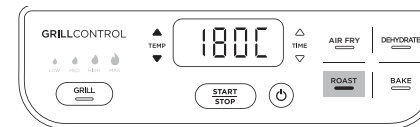
- 8 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af. Apparatets yderlag af rustfrit stål vil være varmt efter madlavning. Hvis du har brug for at tilberede maden længere, skal du blot trykke på op-pilen for TID for at lægge tid til og derefter trykke på START-/STOP-knappen.

Stegning

- 1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på hovedenheden, og luk låget.

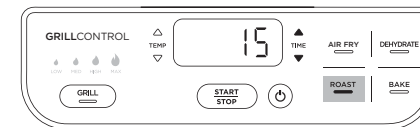


- 2 Tryk på ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene for TEMP til at justere temperaturen.

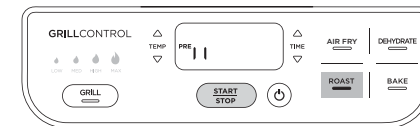


BEMÆRK: For at konvertere opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontroller maden ofte, så du undgår, at den får for meget.

- 3 Brug op- og nedpilene for TID til at indstille tilberedningstiden med 15 minutters-intervaller op til 4 timer.



- 4 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde forvarmning. Displayet vil vise PRE, og statusbjælken vil begynde. Det kan tage op til tre minutter at forvarme apparatet, alt efter den valgte temperatur.

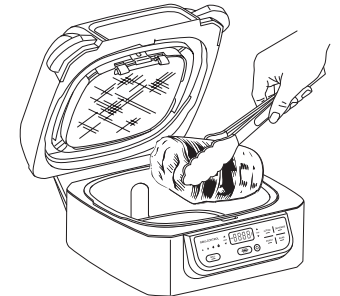


BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på ROAST-knappen igen. Meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet. Åbn låget, og læg ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

- 5 Når forvarmningen er færdig, vil apparatet bippe og meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet.



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



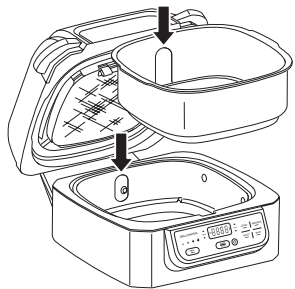
BEMÆRK: Under tilberedningen kan du åbne låget og kontrollere din mad. Timeren stilles på pause, når låget åbnes, og starter automatisk igen, når låget lukkes.

- 7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af. Apparatets yderlag af rustfrit stål vil være varmt efter madlavning. Hvis du har brug for at tilberede maden længere, skal du blot trykke på op-pilen for TID for at lægge tid til og derefter trykke på START-/STOP-knappen.

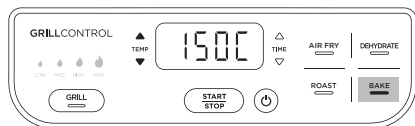
SÅDAN BRUGER DU GRILLEN - FORTS.

Bagning

- 1 Placér gryden i apparatet med grydens indhak placeret på linje med fremspringet på hovedenheden, og luk derefter låget.

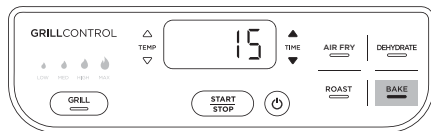


- 2 Tryk på BAKE-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene for TEMP til at justere temperaturen.

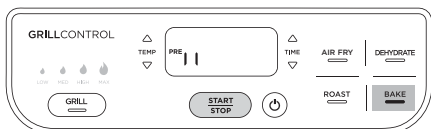


BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Kontrollér maden ofte, så du undgår, at den får for meget.

- 3 Brug op- og nedpilene for TID til at indstille tilberedningstiden i 15 minutters-intervaller op til 4 timer.



- 4 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde forvarmning. Displayet vil vise PRE, og statusbjælken vil begynde. Det kan tage op til tre minutter at forvarme apparatet, alt efter den valgte temperatur.

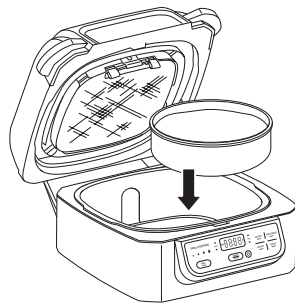


BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på BAKE-knappen igen. Meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet. Åbn låget, og læg ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

- 5 Når forvarmningen er færdig, vil apparatet bippe og meddelelsen Add Food (Tilføj mad) vil blinke på displayet.



- 6 Åbn låget og læg ingredienserne i gryden, eller stil din bageplade direkte i bunden af gryden, og luk låget for at begynde tilberedningen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.

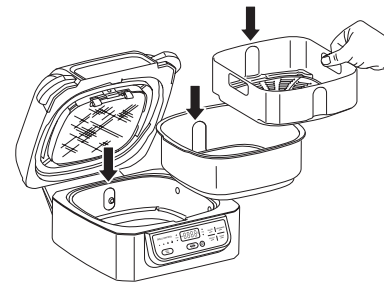


BEMÆRK: Under tilberedningen kan du åbne låget og kontrollere din mad. Timeren stilles på pause, når låget åbnes, og starter automatisk igen, når låget lukkes.

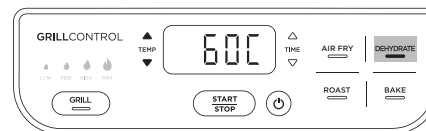
- 7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af. Apparatets yderlag af rustfrit stål vil være varmt efter madlavning. Hvis du har brug for at tilberede maden længere, skal du blot trykke på op-pilen for TID for at lægge tid til og derefter trykke på START-/STOP-knappen.

Dehydrering

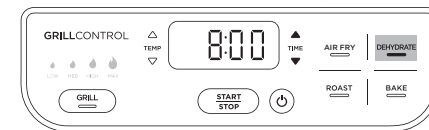
- 1 Placér gryden i enheden med grydens indhak på linje med fremspringet på hovedenheden, og læg derefter et enkelt lag ingredienser i bunden af gryden. Sæt grillkurven i gryden, og læg et lag ingredienser i bunden af kurven. Luk låget.



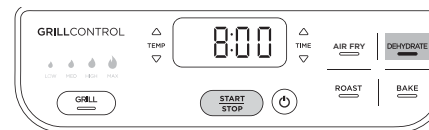
- 2 Tryk på DEHYDRATE-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene for TEMP til at indstille din ønskede temperatur.



- 3 Brug op- og nedpilene for TID til at indstille dehydreringstiden i 15 minutters-intervaller op til 12 timer.



- 4 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde dehydrering. Apparatet kræver ikke forvarmning.



BEMÆRK: Under dehydrering kan du åbne låget og kontrollere din mad. Timeren stilles på pause, når låget åbnes, og starter automatisk igen, når låget lukkes.

- 5 Når dehydreringstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Tag din mad ud, og luk låget.

RENGØRING AF DIN GRILL

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

- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det. Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af.
- Brug en fugtig klud til at aftørre hovedenheden og kontrolpanelet.
- Gryden, grillpladen, grillkurven, stænkpladen, rengøringsbørsten og andet Ninja-grilltilbehør kan tåle opvaskemaskine.

BEMÆRK: BRUG ALDRIG slibende redskaber eller rengøringsmidler.
NEDSÆNK ALDRIG hovedenheden i vand eller andre væsker.

- Hvis du vasker delene op i hånden, kan du bruge rengøringsbørsten. Brug den modsatte ende af rengøringsbørsten til at skrabe fastbrændt mad af. Lufttør eller aftør alle dele efter opvask i hånden.
- Hvis der sidder madrester eller fedt fast på grillpladen, stænkpladen eller andre aftagelige dele, skal du lægge dem i en vask eller stabet i gryden, som fyldes med varmt sæbevand. Lad delene ligge i blød et par timer eller natten over. Efter iblødlægning, brug rengøringsbørsten til at rengøre hver del.
- Med tiden kan der samle sig fedt på stænkpladens forreste flige og ramme. Det hjælper at lægge stænkpladen i blød natten over for at løsne det fastbrændte fedt. Efter iblødlægning, brug rengøringsbørsten til at fjerne fedtet fra rammen af rustfrit stål og de forreste flige.

FEJLFINDING

- **Meddelelsen “Add Food” (Tilføj mad) vises på displayet.**
Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilføje din ingredienser.
- **Meddelelsen “Shut Lid” (Luk låg) vises på displayet.**
Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.
- **Meddelelsen “Add Pot” (Indsæt gryde) vises på displayet.**
Gryden er ikke sat i apparatet.
- **Meddelelsen “E” vises på displayet.**
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.
- **Hvorfor er der lys, der blinker, når jeg har trykket på START-/STOP-knappen?**
Dette er en statusbjælke, der angiver, hvor langt forvarmningen er nået.
- **Hvorfor starter forvarmningens statusbjælke ikke fra begyndelsen?**
Når apparatet allerede er varmt fra tidligere brug, er det ikke nødvendigt at gennemføre hele forvarmningsperioden.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**
Lad apparatet forvarme, inden du kommer ingredienser i.
- **Hvorfor ryger det fra mit apparat?**
Når du bruger Grill-funktionen, skal du altid vælge den anbefalede temperatur. De anbefalede indstillinger kan ses i Kvikstartguiden/Inspirationsvejledningen. Sørg for, at stænkpladen er monteret.
- **Hvordan sætter jeg apparatet på pause, så jeg kan kontrollere min mad?**
Når låget åbnes under madlavning, sættes apparatet automatisk på pause.
- **Min mad er brændt på.**
Tilføj ikke mad, før forvarmningen er færdig. For at opnå det bedste resultat skal du kigge til maden under tilberedning, og tage den ud, når den har fået nok. Tag straks maden ud, når tilberedningstiden er slut, så du undgår, at den får for meget.
- **Min mad blev ikke tilberedt under tilberedning med luftstegning.**
For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i et ensartet lag på bunden af grillkurven uden at lappe over hinanden. Ryst løse råvarer under tilberedningen for ensartet sprødhed.
- **Hvorfor flyver min mad rundt under luftstegning?**
Sommetider bliver let mad blæst rundt af ventilatoren. For at undgå dette kan du sætte løs mad fast (f.eks. det øverste stykke brød i din sandwich) med tandstikker.
- **Kan jeg luftstege ingredienser med våd panering?**
Ja, men du skal bruge den korrekte paneringsteknik. Det er vigtigt, at du først bruger mel, så æg og til sidst brødkrummer. Sørg for at trykke paneringen fast på maden, så den bliver siddende. Løs panering kan blive blæst af med apparatets kraftige ventilator.
- **Displayet lyser ikke længere.**
Enheden er slukket. Tryk på afbryderknappen for at tænde apparatet igen.
- **Kan jeg annullere eller springe forvarmning over?**
For det bedste resultat anbefaler vi kraftigt forvarmning. Du kan springe forvarmning over ved at vælge funktionen igen, når du har trykket på START-/STOP-knappen. Du kan dog ikke springe forvarmning over, når du bruger Grill-funktionen.
- **Hvordan kan jeg give stænkpladen en hovedrengøring?**
Stænkpladen bør rengøres efter hver brug og kan tåle opvaskemaskine. Med tiden kan der samle sig fedt på stænkpladens forreste flige og ramme. Det hjælper at lægge stænkpladen i blød natten over for at løsne det fastbrændte fedt. Efter iblødlægning bruges rengøringsbørsten til at fjerne fedtet fra rammen af rustfrit stål og de forreste flige.

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 fabriktionskvaliteten.

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Foodi® gesundheitsgrill und heissluftfritteuse



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1760 W

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



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

INHALT

Wichtige sicherheitshinweise	19
Teile	21
Merkmale und funktionen ihres grills	22
Funktionstasten	22
Bedientasten	22
Vor der ersten verwendung	22
Die verwendung ihres grills	23
Spritzschutz	23
Grillcontrol-technologie	23
Garfunktionen	24
Grill (Grillen)	24
Air Fry (Mit luft frittieren)	25
Roast (Rösten)	26
Bake (Backen)	27
Dehydrate (Dehydrieren)	28
Die reinigung ihres grills	28
Anleitung zur fehlerbehebung	29
Produktregistrierung	31

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Bitte lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen vor dem Gebrauch Ihres Ninja® Foodi®-Grills.

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

WARNUNG

- 1 Entfernen und entsorgen Sie die Schutzhülle von dem Netzstecker dieses Gerätes.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. **Das Gerät darf NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 4 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **Benutzen Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **Benutzen Sie dieses Gerät NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. **Verwenden Sie das Gerät NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 5 Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. **Stellen Sie das Gerät während der Nutzung NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 6 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.
- 7 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 10 **Verwenden Sie das Gerät NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 11 **Verwenden Sie NIEMALS** einen Stecker unterhalb der Arbeitsfläche.
- 12 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 13 **Gerät NICHT** auf Tischkanten, Arbeitsflächen oder heiße Oberflächen stellen bzw. Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen, auch NICHT auf oder in die Nähe einer Gas- oder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.
- 14 Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 15 Bevor Sie das Zubehör in den Kocher einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide sauber und trocken sind.
- 16 **Verwenden Sie das Gerät NICHT**, wenn der abnehmbare Kochtopf und der Spritzschutz nicht installiert sind.
- 17 **Stellen Sie vor der Nutzung IMMER** sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.

- 18 **Bewegen Sie das Gerät NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 19 **Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 20 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 21 **Berühren Sie das Zubehör NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen. Die Grillplatte und der Korb erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie physischen Kontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie **IMMER** vorsichtig vor, wenn Sie das Produkt nutzen. Die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen ist empfohlen.
- 22 **Verwenden Sie dieses Gerät NICHT** zum Frittieren.
- 23 Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer **IMMER**, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung.“
- 26 Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- 27 Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und dem Entfernen oder Einsetzen von Zubehör abkühlen.
- 28 **Verwenden Sie KEINE** Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zur Reinigung.
- 29 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht vorgenommen werden.



Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



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

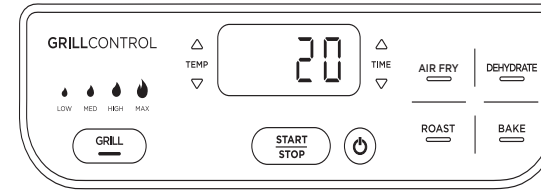
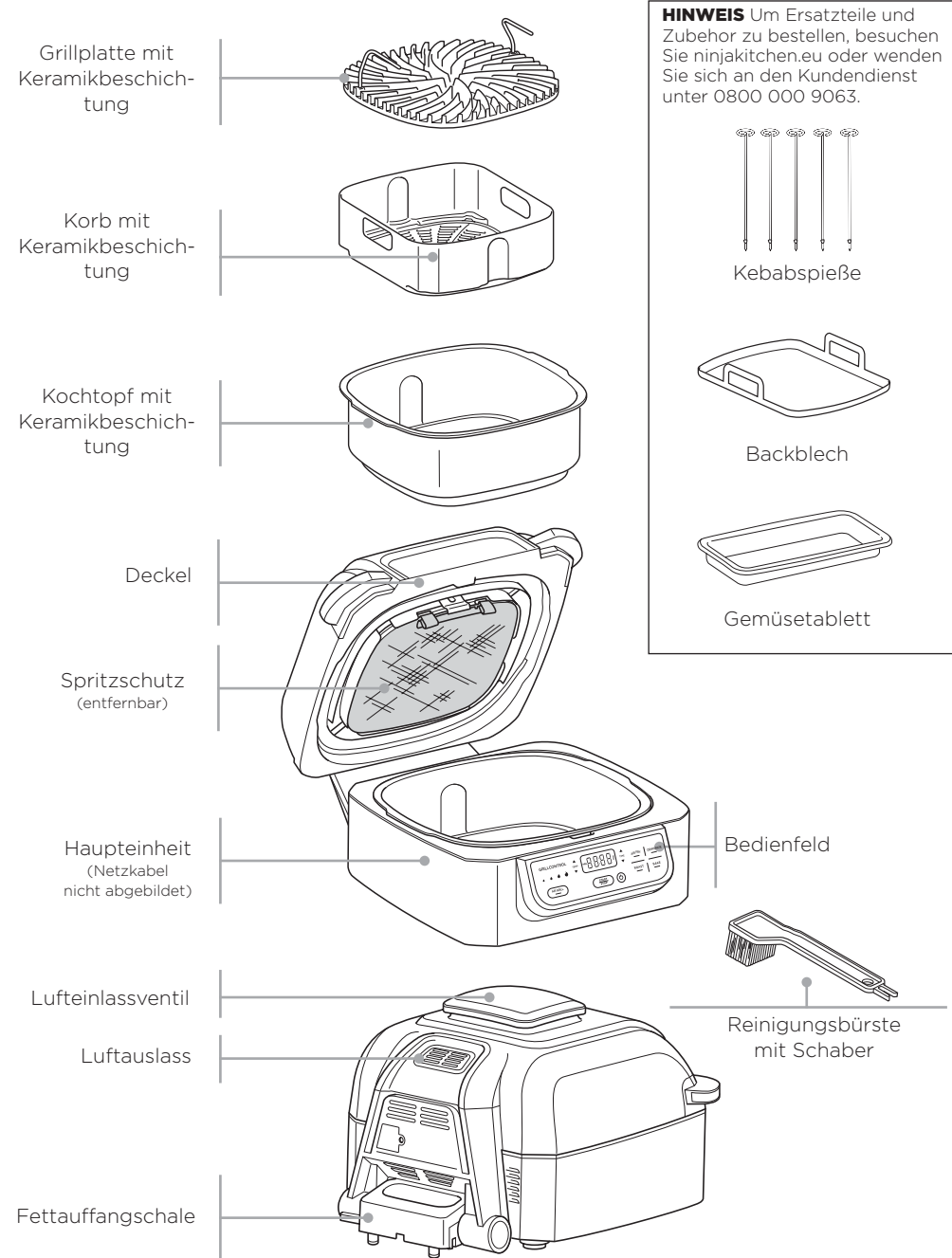


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN



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

FUNKTIONSTASTEN

GRILL (GRILLEN) Schmoren und braten Sie Lebensmittel mit Grillstreifen und rundum gleichmäßigem Garen.

AIR FRY (MIT LUFT FRITTIEREN) Für krosse und knackige Lebensmittel mit wenig oder ohne Öl.

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

BAKE (BACKEN) Verwenden Sie diese Funktion, um Kuchen, Süßigkeiten, Nachspeisen und mehr zu backen.

DEHYDRATE (DEHYDRIEREN) Dehydrieren Sie Fleisch, Obst und Gemüse, um gesunde Snacks zuzubereiten.

BEDIENTASTEN

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

TEMP-Pfeile Verwenden Sie TEMP-Pfeile nach oben (▲) und unten (▼) um die Gartemperatur bei einer beliebigen Funktion einzustellen. Wenn Sie die Grill-Funktion verwenden, drücken Sie die GRILL-Taste oder verwenden Sie die Pfeile nach oben und unten, um die Garzeit einzustellen.

TIME-Pfeile Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben (▲) und unten (▼) um die Garzeit bei einer beliebigen Funktion einzustellen.

HINWEIS: Verwenden Sie die Pfeiltasten nach oben und unten, um die Temperatur oder Garzeit zu ändern. Das Gerät übernimmt dann diese Einstellungen.

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

STANDBY-MODUS Das Gerät schaltet sich ab, wenn kein Garvorgang läuft und das Bedienfeld für 10 Minuten nicht verwendet wurde.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie Etiketten und Kleband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei insbesondere die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Reinigen Sie die Grillplatte, den Spritzschutz, den Korb, die Reinigungsbürste und den Kochtopf in warmem Spülwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Die Grillplatte, der Spritzschutz, der Gemüsekorb, die Reinigungsbürste und der Kochtopf sind auch spülmaschinenfest. **REINIGEN SIE DIE HAUPT-EINHEIT NIEMALS** in der Spülmaschine.

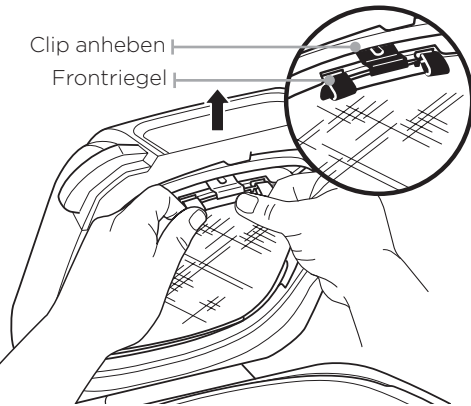
DIE VERWENDUNG IHRES GRILLS

SPRITZSCHUTZ

Der Spritzschutz befindet sich auf der Unterseite des Deckels, hält das Heizelement sauber und vermeidet die Rauchbildung. Der Spritzschutz lässt sich zur Reinigung entfernen, wir empfehlen Ihnen allerdings, ihn beim Kochen zu verwenden.

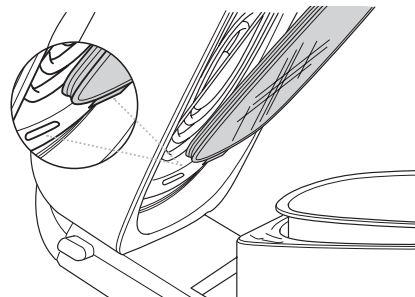
Entfernung des Spritzschutzes

Entfernen Sie den Spritzschutz zur Reinigung nach jeder Verwendung. Lassen Sie den Spritzschutz zunächst vollständig abkühlen. Entfernen Sie ihn anschließend, indem Sie mit Ihrem Daumen die vordere Clip-Befestigung lösen, indem Sie sie nach oben drücken und mit Ihrer anderen Hand einen der Riegel zu sich hinziehen. Dadurch wird der Spritzschutz gelöst, sodass Sie ihn aus dem Schlitz am hinteren Teil des Deckels ziehen können.



Einsetzen des Spritzschutzes

Um den Spritzschutz einzusetzen, drücken Sie ihn vorsichtig in den hinteren Teil des Deckels. Fügen Sie den hinteren Riegel des Spritzschutzes in den Schlitz am hinteren Teil des Deckels ein. Drücken Sie den Spritzschutz anschließend nach oben, bis er hörbar in den vorderen Teil des Deckels einrastet.



GRILLCONTROL-TECHNOLOGIE

Unsere Technologie erlaubt es Ihnen, die Temperatur der Grillplatte zu kontrollieren, um ein präzises Garen zu ermöglichen und Rauch in der Küche zu vermeiden.

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

NIEDRIG	MEDIUM	HOCH	MAXIMUM
<ul style="list-style-type: none"> • Speck • Würste • Gefüllte Paprikaschoten, wenn Sie eine dicke Barbecue-Sauce verwenden • Calzonen 	<ul style="list-style-type: none"> • Gefrorenes Fleisch • Mariniertes/ummanteltes Fleisch 	<ul style="list-style-type: none"> • Steaks • Hühnchen • Burger • Hotdogs 	<ul style="list-style-type: none"> • Gemüse • Obst • Pizzen • Frische/ Gefrorene Meeresfrüchte • Kebabs

HINWEIS: Während des Garvorgangs kann Rauch entstehen. Um den Rauch zu reduzieren, empfehlen wir Ihnen, anstatt Olivenöl Pflanzen-, Kokos-, Avocado- oder Traubenkernöl zu verwenden.

HINWEIS: Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn Fleisch bei höherer Temperatur als empfohlen zubereitet wird. Weitere Kochtabellen finden Sie in Ihrem Ideenheft oder besuchen Sie ninjakitchen.eu.

Grillen größerer Mengen

Wenn Sie mehr als zweimal nacheinander größere Mengen an Lebensmitteln grillen, wird empfohlen, das Fett/Öl aus dem entfernbaren Kochtopf abzugießen. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.

Wir empfehlen Ihnen des Weiteren, die Grillplatte zwischen zwei Grilltours für mindestens 3-5 Minuten neu erhitzen zu lassen, um einheitliche Grillstreifen und ebenmäßiges Garen zu ermöglichen.

Auf Grill umschalten, nachdem zuvor eine andere Funktion genutzt wurde.

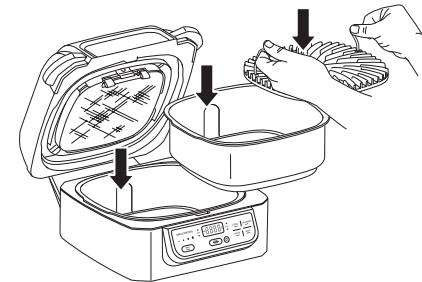
Falls das Gerät bereits durch die Nutzung einer anderen Funktion erwärmt ist und die Grillplatte beim Einsetzen in das Gerät Zimmertemperatur besitzt, kann „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) unmittelbar danach auf der Anzeige erscheinen. Wir empfehlen, vor der Nutzung den Grillrost mindestens 6 Minuten vorzuheizen. Bleibt das Gerät weiter in Betrieb und heizt der Grillrost auf, erscheint „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen), bis Sie den Deckel öffnen und Lebensmittel auf die Platte legen.

GARFUNKTIONEN

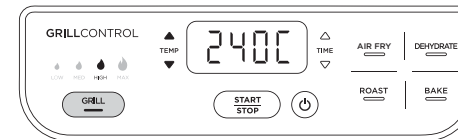
Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, bevor Sie es anschalten. Drücken Sie die Ein/Aus- (⏻) Taste.

Grillen

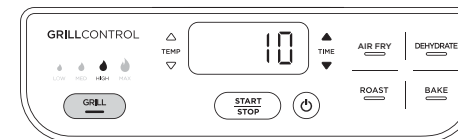
- 1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung an der Hinterseite der Haupteinheit ausrichten. Platzieren Sie anschließend die Grillplatte mit den Griffen nach oben auf den Topf. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist und schließen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



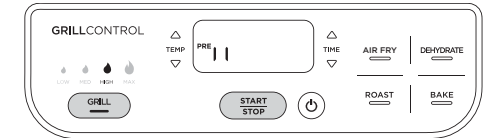
- 2 Drücken Sie die GRILL-Taste. Die Standardtemperatur wird auf der linken Seite des Bedienfeldes angezeigt und die entsprechende Lufttemperatur erscheint auf der Anzeige. Drücken Sie die Grilltaste oder die TEMP-PFEILE nach oben und unten, um die Temperatur einzustellen.



- 3 Drücken Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.



- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Dadurch erscheint PRE auf der Anzeige und der Fortschrittsbalken fängt an, sich zu laden. Das Vorheizen kann je nach ausgewählter Temperatur bis zu 8 Minuten in Anspruch nehmen.



- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige.



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

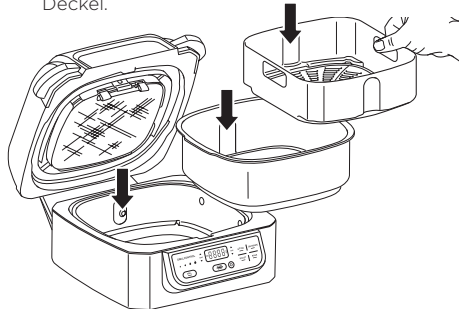
HINWEIS: Sie können den Deckel während des Garvorgangs öffnen, um nach Ihren Lebensmitteln zu sehen oder sie zu wenden. Der Timer pausiert, wenn der Deckel geöffnet wird und startet automatisch erneut, sobald er wieder geschlossen wurde.

- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Essen entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlt. Die Edelstahlfassung auf der Außenseite des Gerätes ist nach dem Kochen heiß. Wenn Sie Ihre Lebensmittel länger garen müssen, drücken Sie den TEMP-Pfeil nach oben, um zusätzliche Garzeit hinzuzufügen und drücken Sie anschließend die START/STOP-Taste.

HINWEIS: Wenn Sie größere Mengen zubereiten, gießen Sie das Öl aus dem entfernbaren Kochtopf nach jedem zweiten Garvorgang ab. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.

Mit Luft frittieren

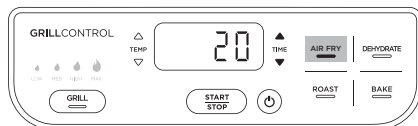
- 1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten. Platzieren Sie den Korb in den Topf und schließen Sie den Deckel.



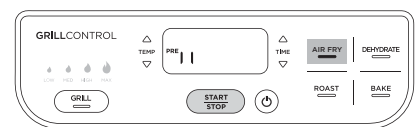
- 2 Drücken Sie die Air-Fry-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur einzustellen.



- 3 Verwenden Sie die TIME-Pfeile nach oben und unten, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.



- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Dadurch erscheint PRE auf der Anzeige und der Fortschrittsbalken fängt an, sich zu laden. Das Vorheizen kann je nach ausgewählter Temperatur bis zu 3 Minuten in Anspruch nehmen.

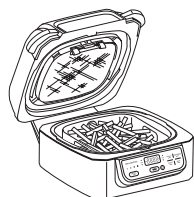


HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die Air-Fry-Taste erneut drücken. „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen. Gehen Sie zu Schritt 7 für weitere Anweisungen.

- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige.



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



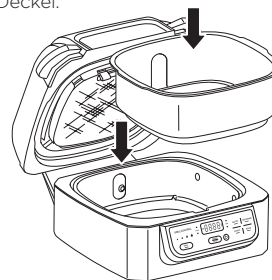
- 7 Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, die Zutaten häufig zu schütteln. Wenn Sie den Deckel öffnen, pausiert das Gerät. Verwenden Sie eine Zange mit Silikonköpfen, wenn Sie Ihre Lebensmittel bewegen oder Topfhandschuhe, um den Korb zu schütteln. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen wurde.



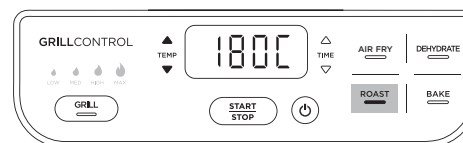
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Essen entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlt. Die Edelstahlumfassung auf der Außenseite des Gerätes ist nach dem Kochen heiß. Wenn Sie Ihre Lebensmittel länger garen müssen, drücken Sie den TEMP-Pfeil nach oben, um zusätzliche Garzeit hinzuzufügen und drücken Sie anschließend die START/STOP-Taste.

Rösten

- 1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten und schließen Sie den Deckel.

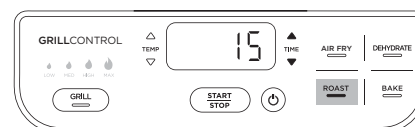


- 2 Drücken Sie die ROAST-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur einzustellen.

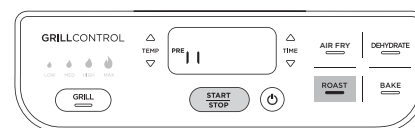


HINWEIS: Um herkömmliche Ofenrezepte umzuwandeln, sollten Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.

- 3 Mit den TIME-Pfeilen nach oben und unten können Sie die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 4 Stunden einstellen.



- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Dadurch erscheint PRE auf der Anzeige und der Fortschrittsbalken fängt an, sich zu laden. Das Vorheizen kann je nach ausgewählter Temperatur bis zu 3 Minuten in Anspruch nehmen.

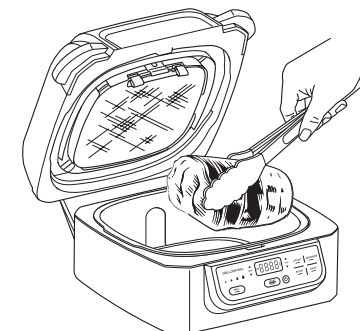


HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die ROAST-Taste erneut drücken. „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige.



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

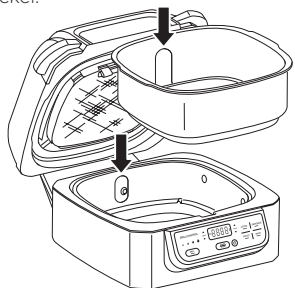


HINWEIS: Sie können den Deckel während des Garvorgangs öffnen, um nach Ihren Lebensmitteln zu sehen. Der Timer pausiert, wenn der Deckel geöffnet wird und läuft automatisch weiter, sobald er wieder geschlossen wurde.

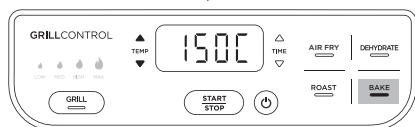
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Essen entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlt. Die Edelstahlumfassung auf der Außenseite des Gerätes ist nach dem Kochen heiß. Wenn Sie Ihre Lebensmittel länger garen müssen, drücken Sie den TEMP-Pfeil nach oben, um zusätzliche Garzeit hinzuzufügen und drücken Sie anschließend die START/STOP-Taste.

Backen

- 1 Setzen Sie den Kochtopf in die Einheit ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten und schließen Sie den Deckel.

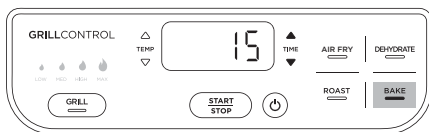


- 2 Drücken Sie die BAKE-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die Gartemperatur einzustellen.

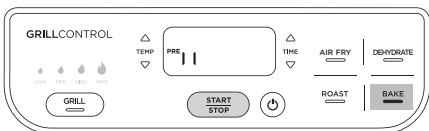


HINWEIS: Um herkömmliche Ofenrezepte umzuwandeln, sollten Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.

- 3 Mit den TIME-Pfeilen nach oben und unten können Sie die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 4 Stunden einstellen.

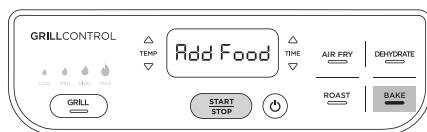


- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Dadurch erscheint PRE auf der Anzeige und der Fortschrittsbalken fängt an, sich zu laden. Das Vorheizen kann je nach ausgewählter Temperatur bis zu 3 Minuten in Anspruch nehmen.

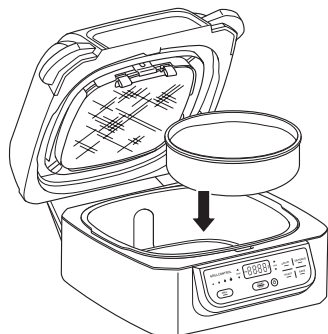


HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die BAKE-Taste erneut drücken. „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Korb. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

- 5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) blinkt auf der Anzeige.



- 6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf oder platzieren Sie Ihre Backform unmittelbar in den Topf und schließen Sie den Deckel, um den Garvorgang zu starten. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

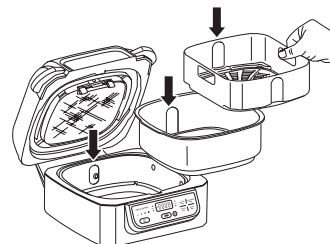


HINWEIS: Sie können den Deckel während des Garvorgangs öffnen, um nach Ihren Lebensmitteln zu sehen. Der Timer pausiert, wenn der Deckel geöffnet wird und läuft automatisch weiter, sobald er wieder geschlossen wurde.

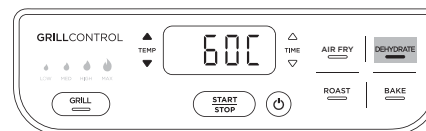
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie das Essen entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlt. Die Edelstahlumfassung auf der Außenseite des Gerätes ist nach dem Kochen heiß. Wenn Sie Ihre Lebensmittel länger garen müssen, drücken Sie den TEMP-Pfeil nach oben, um zusätzliche Garzeit hinzuzufügen und drücken Sie anschließend die START/STOP-Taste.

Dehydrieren

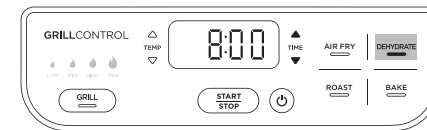
- 1 Platzieren Sie den Kochtopf in das Gerät, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung der Haupteinheit ausrichten und geben Sie anschließend eine Schicht an Zutaten in den Topf. Platzieren Sie dann den Korb in den Topf und geben Sie eine Schicht an Zutaten in den Korb. Schließen Sie den Deckel.



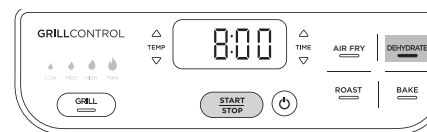
- 2 Drücken Sie die DEHYDRATE-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile nach oben und unten, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



- 3 Mit den TIME-Pfeilen nach oben und unten können Sie die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einstellen.



- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Vorgang zu starten. Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden.



HINWEIS: Sie können den Deckel während des Dehydrierens öffnen, um nach Ihren Lebensmitteln zu sehen. Der Timer pausiert, wenn der Deckel geöffnet wird und läuft automatisch weiter, sobald er wieder geschlossen wurde.

- 5 Wenn das Dehydrieren abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END. Entfernen Sie Ihre Lebensmittel und schließen Sie den Deckel.

DIE REINIGUNG IHRES GRILLS

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

- Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz. Lassen Sie den Deckel offen, nachdem Sie die Lebensmittel entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlt.
- Reinigen Sie die Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- Der Kochtopf, die Grillplatte, der Korb, der Spritzschutz, die Reinigungsbürste und sonstiges Ninja-Foodi-Grillzubehör sind spülmaschinenfest.

HINWEIS: VERWENDEN SIE NIEMALS scheuernde Hilfs- oder Reinigungsmittel. **TAUCHEN SIE DIE HAUPEINHEIT NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Wenn Sie per Hand reinigen, verwenden Sie die Reinigungsbürste, um die Einzelteile zu säubern. Verwenden Sie das andere Ende der Reinigungsbürste als Schaber, um Anhaftungen zu entfernen. Lassen Sie sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.
- Wenn Essensrückstände oder Fett an der Grillplatte, dem Spritzschutz oder einem anderen entfernbaren Zubehör haften, platzieren Sie sie in ein Spülbecken oder stapeln Sie sie im Kochtopf. Füllen Sie das Becken oder den Kochtopf mit warmem Spülwasser und weichen Sie die Teile einige Stunden oder über Nacht ein. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um die Teile zu säubern.
- Im Laufe der Zeit kann sich Fett an den Frontriegeln und dem Rahmen des Spritzschutzes ansammeln. Wenn Sie den Spritzschutz über Nacht einweichen, werden Fettrückstände aufgeweicht. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

- **„Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun Ihre Zutaten hinzufügen.
- **„Shut Lid“ (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **„Add Pot“ (Kochtopf einsetzen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Der Kochtopf ist nicht im Gerät installiert.
- **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063.
- **Warum blinkt die Anzeige auf dem Bedienfeld, nachdem ich die START/STOP-Taste gedrückt habe?**
Das ist ein Fortschrittsbalken, der anzeigt, wie weit fortgeschritten der Vorheizvorgang ist.
- **Warum beginnt der Fortschrittsbalken für das Vorheizen nicht am Anfang?**
Wenn das Gerät aufgrund der vorherigen Nutzung noch warm ist, wird nicht die gesamte Vorheizzeit benötigt.
- **Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?**
Heizen Sie das Gerät vor, bevor Sie die Zutaten hinzufügen.
- **Warum tritt Rauch aus meinem Gerät aus?**
Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, wählen Sie immer die empfohlene Temperatur aus. Die empfohlenen Einstellungen finden Sie in der Schnellanleitung/im Ideenhandbuch. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz angebracht ist.
- **Wie unterbreche ich den Garvorgang, um nach meinen Lebensmitteln zu sehen?**
Wenn der Deckel während des Garvorgangs geöffnet ist, unterbricht das Gerät diesen automatisch.
- **Mein Essen ist angebrannt.**
Fügen Sie keine Zutaten hinzu, bis das Vorheizen abgeschlossen ist. Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Nach Ablauf der Garzeit sollten Sie das Essen umgehend herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.
- **Mein Essen ist beim Frittieren mit Luft nicht gar geworden.**
Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Korbes verteilt sind und sie sich nicht überlappen. Schütteln Sie die Zutaten während der Garzeit, um eine einheitliche Knusprigkeit zu bekommen.
- **Warum wird mein Essen während des Frittierens mit Luft herumgeblasen?**
Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie leichte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- **Kann ich frisch mit Backteig überzogene Zutaten mit Luft frittieren?**
Ja, aber verwenden Sie die richtige Paniertechnik. Es ist wichtig, Lebensmittel zuerst mit Mehl, dann mit Ei und dann mit Semmelbröseln zu panieren. Stellen Sie sicher, dass Sie die Semmelbrösel fest an das Lebensmittel drücken, damit Sie festkleben. Der leistungsstarke Ventilator des Geräts kann lose Panierungen abblasen.
- **Das Bedienfeld leuchtet nicht mehr.**
Das Gerät ist ausgeschaltet. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.
- **Kann ich das Vorheizen abbrechen oder überschreiben?**
Das Vorheizen ist empfohlen, um das bestmögliche Ergebnis zu erreichen. Sie können das Vorheizen überspringen, indem Sie die Funktion nochmals auswählen, nachdem Sie die START/STOP-Taste gedrückt haben. Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, können Sie das Vorheizen allerdings nicht überspringen.
- **Wie kann ich den Spritzschutz gründlich reinigen?**
Der Spritzschutz sollte nach jeder Verwendung gereinigt werden und ist spülmaschinenfest. Im Laufe der Zeit kann sich Fett an den Frontriegeln und dem Rahmen des Spritzschutzes ansammeln. Wenn Sie den Spritzschutz über Nacht einweichen, werden Fettrückstände aufgeweicht. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.

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.

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.


THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Grill & Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu

 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: 1760W

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

CONTENTS

Important Safeguards	35
Parts	37
Getting to Know Your Grill	38
Function Buttons	38
Operating Buttons	38
Before First Use	38
Using Your Grill	39
Splatter Guard	39
GrillControl Technology.....	39
Cooking Functions	40
Grill	40
Air Fry	41
Roast	42
Bake	43
Dehydrate	44
Cleaning Your Grill	44
Troubleshooting Guide	45
Product Registration	47



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Foodi® Grill.

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

⚠ WARNING

- 1 Remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 5 Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 6 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 7 When using this appliance, provide at least 15.25 cm (6 inches) of space above and on all sides for air circulation.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 10 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **NEVER** use socket below worktop surface.
- 12 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 13 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces including on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 14 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 15 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 16 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter guard installed.
- 17 **ALWAYS** ensure lid is fully closed before operating.
- 18 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 19 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

- 20 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.
- 21 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill plate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 22 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 23 To prevent possible illness, **ALWAYS** use a thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 24 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 26 To disconnect, turn any control to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 27 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 28 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 29 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.



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



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

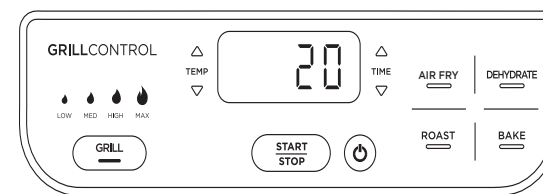
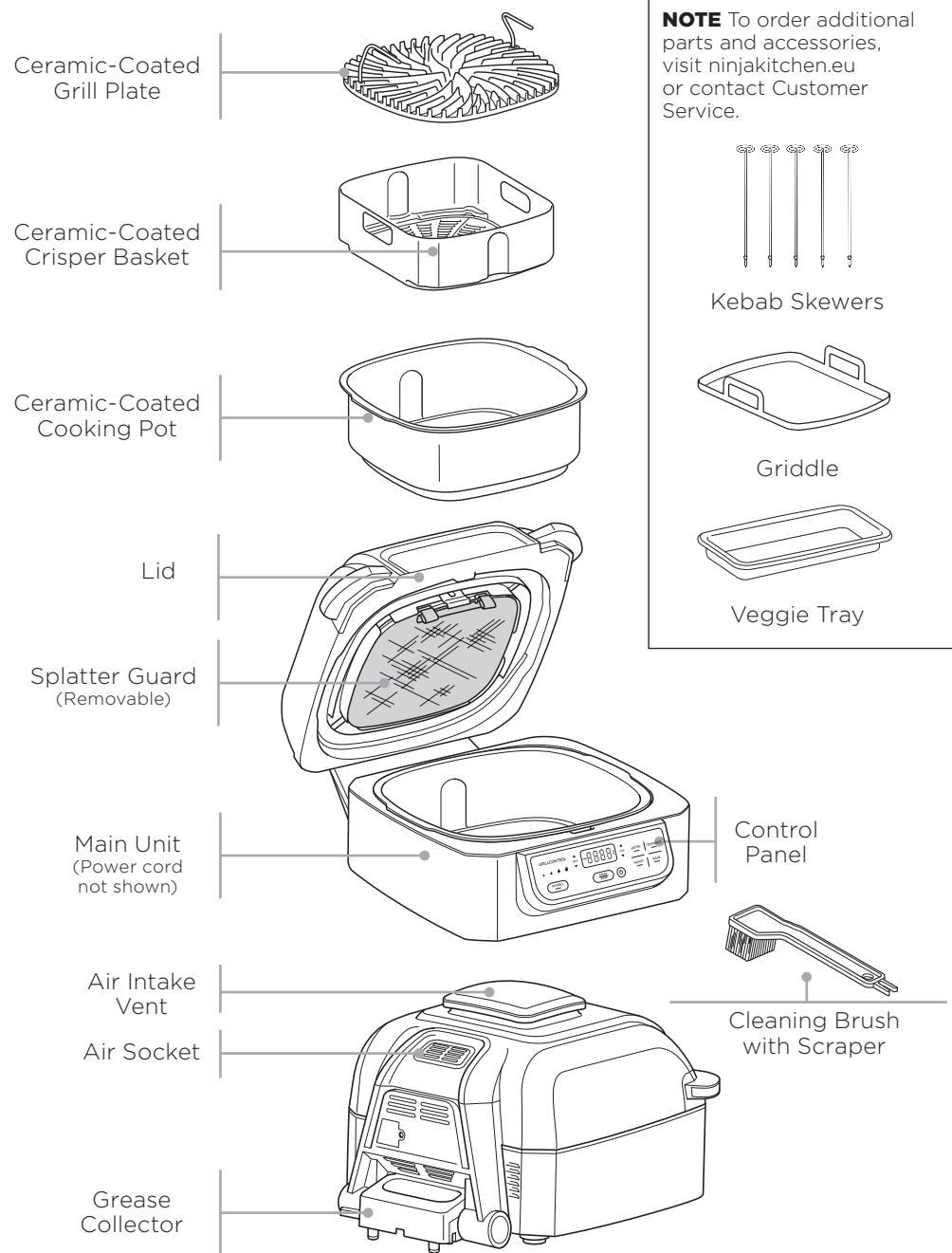


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

FUNCTION BUTTONS

GRILL Sizzle and sear foods, with chargrilled lines and all round even cooking.

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

ROAST Tenderise meats, roast vegetables, and more.

BAKE Use to bake cakes, treats, desserts and more.

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

OPERATING BUTTONS

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

TEMP arrows Use the up and down TEMP arrows to adjust the cooking temperature in any function. When using the Grill function, toggle the GRILL button or use the up and down arrows to adjust cooking temperature.

TIME arrows Use the up and down TIME arrows to adjust the cook time in any function.

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

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

STANDBY MODE
The unit will power off if cooking is not in process and there has been no interaction with the control panel for 10 minutes.

BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill plate, splatter guard, crisper basket, cleaning brush and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill plate, splatter guard, crisper basket, cleaning brush and cooking pot are also dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

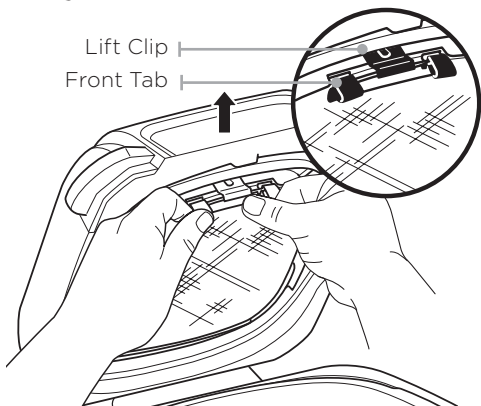
USING YOUR GRILL

SPLATTER GUARD

Located on the underside of the lid, the splatter guard keeps the heating element clean and prevents smoking. The splatter guard is removable for cleaning, but we recommend keeping it in place when cooking.

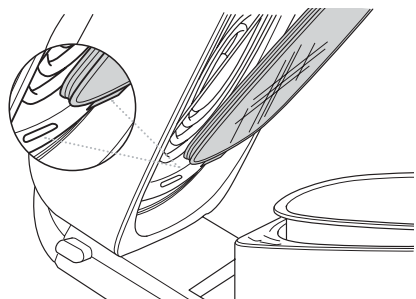
Removing the splatter guard

Remove the splatter guard for cleaning after every use. First allow the splatter guard to cool completely, then remove it by using your thumb to release the front clip by pushing the front clip upward and using your other hand to pull one of the tabs toward you. This will release the splatter guard, allowing you to pull it out of the slot along the back of the lid.



Installing the splatter guard

To install, gently push the splatter guard into the back of the lid. Insert the back tab on guard with the slot on the back of the lid. Then push the splatter guard upward until it clicks into the clip on the front of the lid.



GRILLCONTROL TECHNOLOGY

Our technology allows you to control the temperature of the grill plate for precise cooking and keep smoke out of the kitchen.

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

LOW	MEDIUM	HIGH	MAX
<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Sausages • Stuffed peppers when using thick barbecue sauces • Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> • Frozen Meats • Marinated/coated meat 	<ul style="list-style-type: none"> • Steaks • Chicken • Burgers • Hot dogs 	<ul style="list-style-type: none"> • Veggies • Fruit • Pizzas • Fresh/Frozen Seafood • Kebabs

NOTE: The unit could create smoke during the cooking process. For less smoke, we recommend using vegetable oil, coconut, avocado or grapeseed instead of olive oil.

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

Batch grilling

When grilling more than two consecutive batches of food, it is recommended that you empty the fat/oil from the removable cooking pot. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

We also recommend allowing the grill plate to heat back up for at least 3-5 minutes between batches to ensure consistent grill marks and cooking.

Switching to Grill after using another function

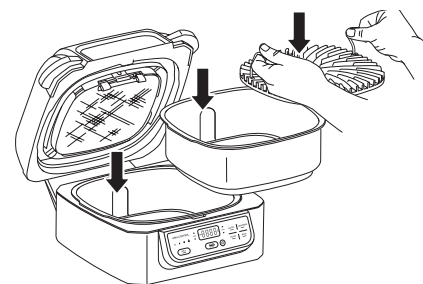
If the unit is already warm from using a different function, and the grill plate is at room temperature when you place it in the unit, "Add Food" may appear on the screen immediately. We recommend allowing the grill grate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it. As the unit continues to run and the grill grate heats up, "Add Food" will remain on the screen until you open the lid and place ingredients on the plate.

COOKING FUNCTIONS

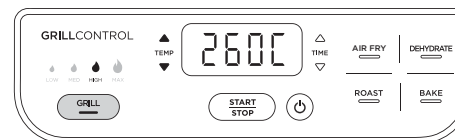
Ensure the unit is plugged in before turning it on. Press the power button.

Grill

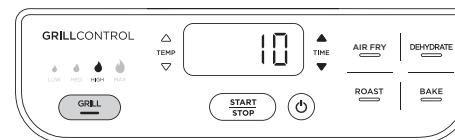
1 Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the rear bump on the main unit. Then place the grill plate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter guard is in place and close the lid.



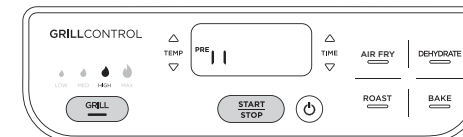
2 Press the GRILL button. The default temperature level will illuminate on the left side of the control panel and the corresponding air temperature will appear on the display screen. Press the Grill button or the up and down TEMP arrows to adjust the temperature setting.



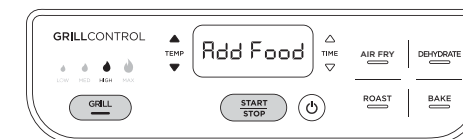
3 Press the up and down TIME arrows to set the cooking time in one-minute increments, up to 30 minutes.



4 Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen and the progress bar will begin. It can take about 8 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



5 When preheating is complete, the unit will beep and Add Food will flash across on the display screen.



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

NOTE: During cooking, you can open the lid to check on or flip your food. The timer will pause when the lid is opened and then automatically resume after it is closed.

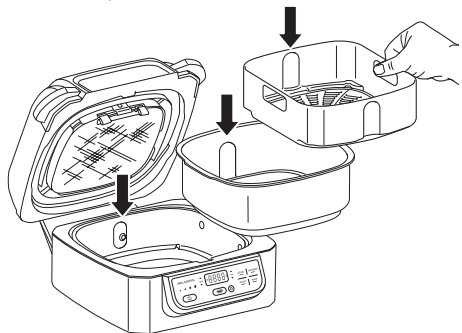
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the lid open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

NOTE: If batch cooking, empty the oil from the removable cooking pot after every 2 batches. This will help prevent grease from burning and causing smoke.

USING YOUR GRILL - CONT.

Air Fry

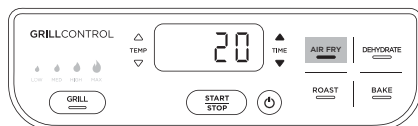
- Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Place the crisper basket in the pot, then close the lid.



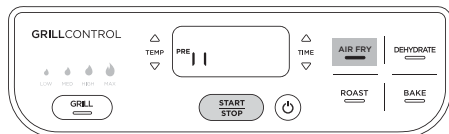
- Press the Air Fry button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.



- Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 1-minute increments up to 1 hour.



- Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.



NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the Air Fry button again. Add Food will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 7 for further instructions.

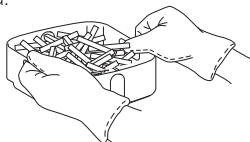
- When preheating is complete, the unit will beep and Add Food will flash across on the display screen.



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



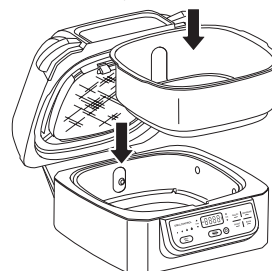
- For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the lid, the unit will pause. Use silicone tipped tongs when tossing your food or oven gloves to shake the basket. When done, replace the basket and close the lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



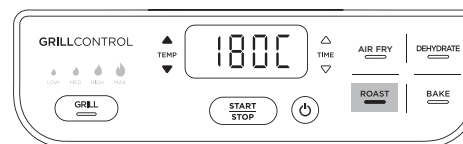
- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the lid open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

Roast

- Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the lid.

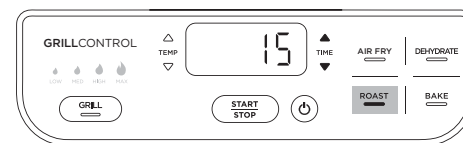


- Press the ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.

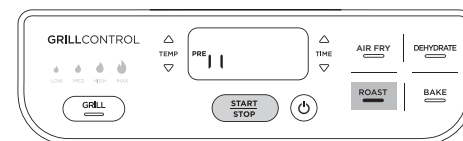


NOTE: To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

- Use the up and down TIME arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 4 hours.

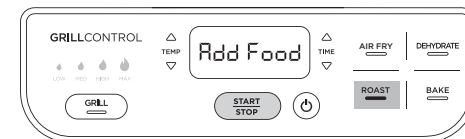


- Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

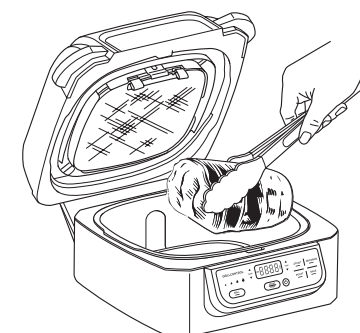


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the ROAST button again. Add Food will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- When preheating is complete, the unit will beep and Add Food will flash across on the display screen.



- Open the lid and place ingredients in the pot. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.



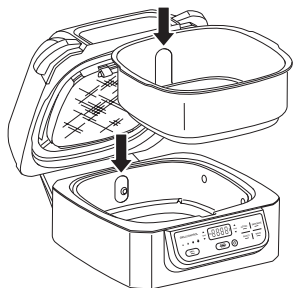
NOTE: During cooking, you can open the lid to check on your food. The timer will pause when the lid is opened and then automatically resume after it is closed.

- When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the lid open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

USING YOUR GRILL - CONT.

Bake

- 1 Place cooking pot in the unit so the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then close the lid.

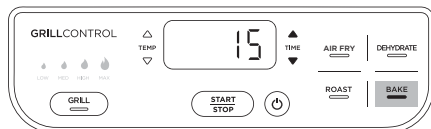


- 2 Press the BAKE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to adjust the temperature.

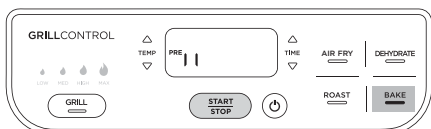


NOTE: To convert conventional oven recipes, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.

- 3 Use the up and down TIME arrows to set the cook time, in 15-minute increments, up to 4 hours.



- 4 Press the START/STOP button to begin preheating. PRE will appear on the display screen and the progress bar will begin. It can take up to 3 minutes to preheat, depending on the selected temperature setting.

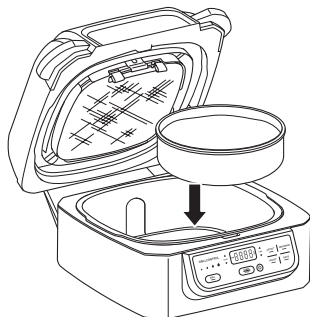


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the BAKE button again. Add Food will flash across the screen. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed cooking will begin and the timer will start counting down.

- 5 When preheating is complete, the unit will beep and Add Food will flash across on the display screen.



- 6 Open the lid and add ingredients to the pot or set your bake pan directly in the bottom of the pot and close the lid to start cooking. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

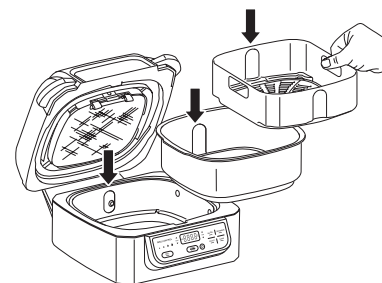


NOTE: During cooking, you can open the lid to check on your food. The timer will pause when the lid is opened and then automatically resume after it is closed.

- 7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Keep the lid open after removing your food so the unit will cool down more quickly. The stainless steel wrap on the exterior of the unit will be hot after cooking. If you need to cook your food longer, simply press the TIME up arrow to add more time, then press the START/STOP button.

Dehydrate

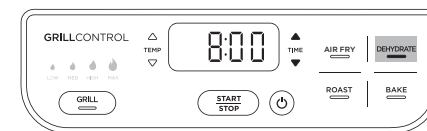
- 1 Place cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit, then add a single layer of ingredients to the bottom of the pot. Place the crisper basket in the pot and add a layer of ingredients to the bottom of the basket. Close the lid.



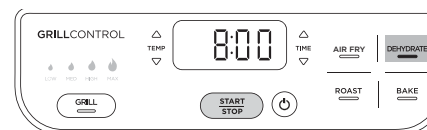
- 2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set your desired temperature.



- 3 Use the up and down TIME arrows to set the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.



- 4 Press the START/STOP button to begin. The unit does not need to preheat.



NOTE: During dehydration, you can open the lid to check on your food. The timer will pause when the lid is opened and then automatically resume after it is closed.

- 5 When dehydration time is complete, the unit will beep and END will appear on the display screen. Remove your food and close the lid.

CLEANING YOUR GRILL

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

- Unplug the unit from the wall socket before cleaning. Keep the lid open after removing your food so the unit will cool down more quickly.
- To clean the main unit and control panel, wipe them with a damp cloth.
- The cooking pot, grill plate, crisper basket, splatter guard, cleaning brush and any other additional Ninja grill accessories are dishwasher safe.

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

- If hand-washing, use the cleaning brush to help wash the parts. Use the opposite end of the cleaning brush as a scraper to assist with releasing baked-on foods. Air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.
- If food residue or grease are stuck on the grill plate, splatter guard, or any other removable part, place them in a sink or stack them in the pot and fill with warm, soapy water and allow to soak for a couple hours or overnight. After soaking, use the cleaning brush to clean each part.
- Over time, the splatter guard front tabs and frame may accumulate grease. Soaking the splatter guard overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed its preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Add Pot” appears on the control panel display.**
The pot is not installed in the unit.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. You can find online support at ninjakitchen.eu.
- **Why do blinking lights appear after I press the START/STOP button?**
This is a progress bar indicating how far along you are in the preheating cycle.
- **Why does the preheat progress bar not start from the beginning?**
When the unit is warm from previously being used, it will not require the full preheating time.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
Let the unit preheat before adding ingredients.
- **Why is my unit emitting smoke?**
When using the Grill function, always select the recommended temperature setting. Recommended settings can be found in the Quick Start Guide/ Inspiration Guide. Make sure the splatter guard is installed.
- **How do I pause the unit so I can check my food?**
When the lid is opened during a cooking function, the unit will automatically pause.
- **My food is burned.**
Do not add food until preheating is complete. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- **My food didn't cook when Air Frying.**
For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the crisper basket with no overlapping. Shake loose ingredients during cooking for consistent crispiness.
- **Why is my food blowing around when Air Frying?**
Occasionally, the fan will blow lightweight foods around. To prevent this, secure loose food (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- **Can I Air Fry fresh battered ingredients?**
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg and then with bread crumbs. Be sure to press the bread crumbs onto the food so they stick in place. Loose breading may be blown off by the unit's powerful fan.
- **The control panel display is no longer illuminated.**
The unit is off. Press the power button to turn it back on.
- **Can I cancel or override preheating?**
Preheating is highly recommended for best results. skip preheating by selecting the function again after you press the START/STOP button. However, you cannot override preheating when using the Grill function.
- **How can I deep clean the splatter guard?**
The splatter guard should be cleaned after each use and is dishwasher safe. Over time, the splatter guard front tabs and frame may accumulate grease buildup. Soaking the splatter guard overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.

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.

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

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. You'll find more support at ninjakitchen.eu.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS

por adquirir la freidora de aire y parrilla saludables Ninja® Foodi®



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante):

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 1760W

LEA ESTE DOCUMENTO CON ATENCIÓN Y GUÁRDELO PARA FUTURAS CONSULTAS.

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



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

ÍNDICE

Instrucciones importantes	51
Piezas	53
Composición de la parrilla	54
Botones de función	54
Botones de funcionamiento.....	54
Antes del primer uso	54
Uso de la parrilla	55
Protector antisalpicaduras	55
Tecnología grillcontrol	55
Funciones de cocinado	56
Grill (parrilla).....	56
Air fry (freír con aire)	57
Roast (asar)	58
Bake (hornear).....	59
Dehydrate (deshidratar)	60
Limpieza de la parrilla	60
Guía de resolución de problemas	61
Registro del producto	63

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

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

⚠️ ADVERTENCIA

- 1 Retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.
- 2 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 3 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.
- 4 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 5 Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 6 **Asegúrese EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 7 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15,25 cm) para permitir la circulación del aire.
- 8 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 9 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 10 **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 11 **No utilice NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- 12 **No conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 13 **NO** coloque el aparato ni deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes, incluidas aquellas que estén encima o cerca de fogones eléctricos o de gas calientes, o en un horno precalentado.
- 14 Utilice únicamente los accesorios incluidos con este aparato o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 15 Antes de colocar cualquier accesorio en el recipiente, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 16 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado y el protector antisalpicaduras extraíbles.
- 17 **Asegúrese SIEMPRE** de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.

- 18 **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 19 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 20 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice EN TODO MOMENTO manoplas o guantes para horno aislantes y use las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.
- 21 **NO** toque los accesorios durante el cocinado o inmediatamente después de este. La parrilla y el cesto pueden alcanzar altas temperaturas durante el cocinado. Evite tocar el accesorio al extraerlo del aparato. Para prevenir quemaduras o lesiones, tenga cuidado **EN TODO MOMENTO** al manejar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y **manoplas o guantes para horno aislantes**.
- 22 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 23 Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice **SIEMPRE** un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 24 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 25 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 26 Para desconectarla, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 27 Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desensamblarlo y almacenarlo y antes de montar piezas en este o de extraer piezas del mismo.
- 28 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 29 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.



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



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

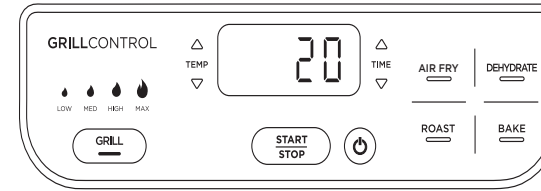
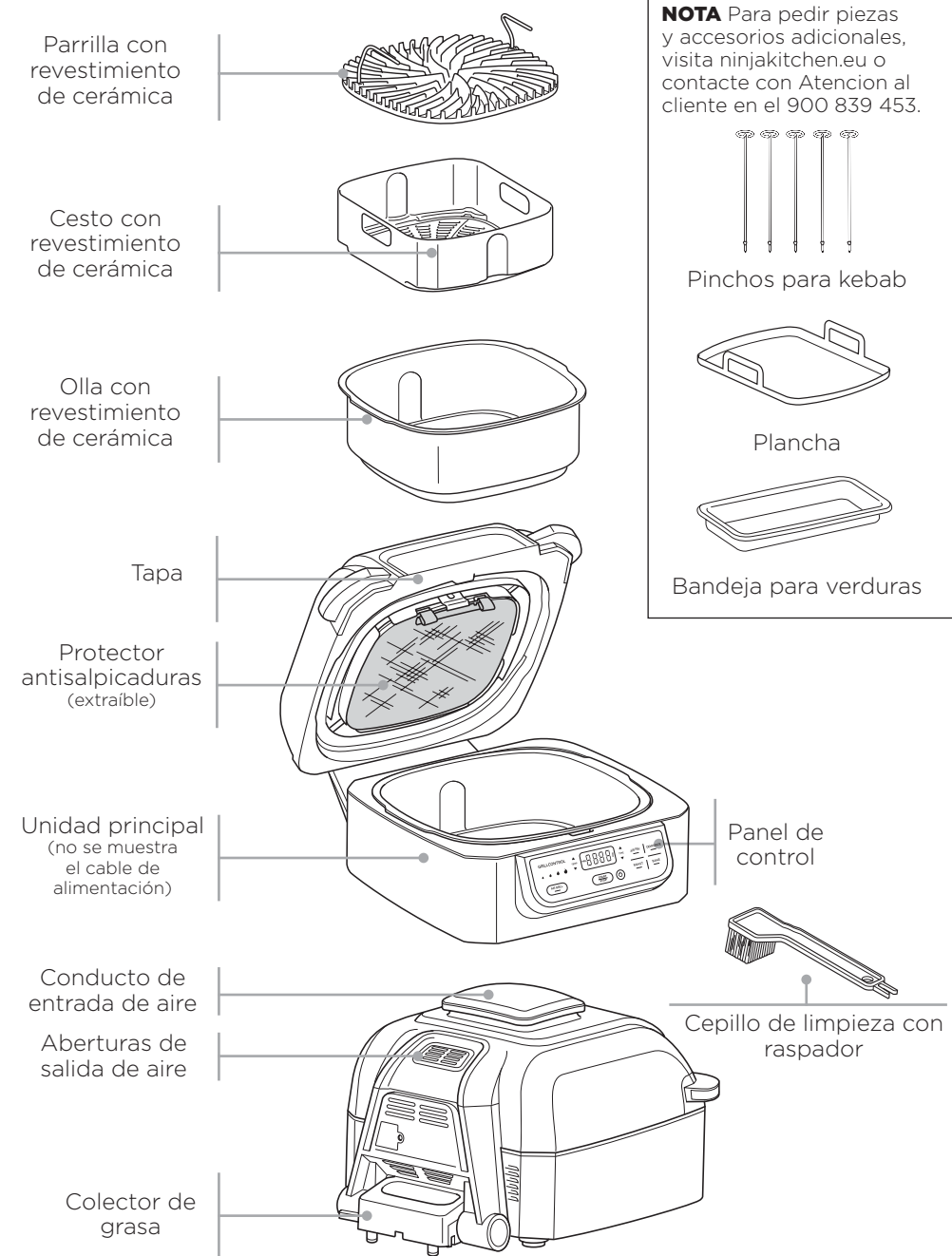


Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

BOTONES DE FUNCIÓN

GRILL (PARRILLA) Sofría y dore alimentos, con sus marcas de parrilla y cocinándolos uniformemente por todas las zonas.

AIR FRY (FREÍR CON AIRE) Para conseguir alimentos crujientes con poco o nada de aceite.

ROAST (ASAR) Macere carnes, ase verduras y mucho más.

BAKE (HORNEAR) Utilícelo para hornear pasteles, dulces, postres y mucho más.

DEHYDRATE (DESHIDRATAR) Prepare aperitivos sanos en casa deshidratando carnes, frutas y verduras.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Flechas de TEMP (Temperatura) Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP para ajustar la temperatura de cocinado en cualquier función. Al usar la función Grill (Parrilla), pulse el botón GRILL o utilice las flechas ascendente o descendente para ajustar la temperatura de cocinado.

Flechas de TIME (Tiempo) Utilice las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en cualquier función.

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

Botón START/STOP (Inicio/parada)

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

MODO DE ESPERA Si la unidad no está cocinando y no ha habido ninguna interacción con el panel de control durante 10 minutos, se apagará.

ANTES DEL PRIMER USO

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

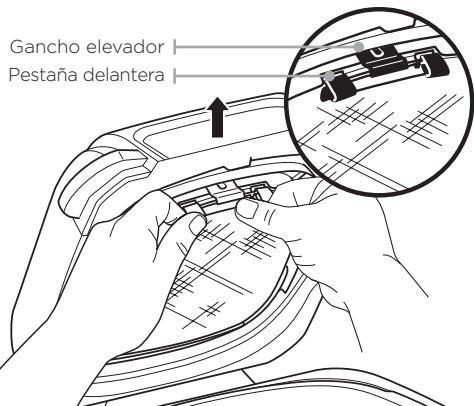
USO DE LA PARRILLA

PROTECTOR ANTISALPICADURAS

El protector antisalpicaduras, situado en la parte inferior de la tapa, mantiene limpio el elemento calefactor y evita la formación de humo. El protector antisalpicaduras se puede extraer para su limpieza, pero recomendamos mantenerlo en su sitio durante el cocinado.

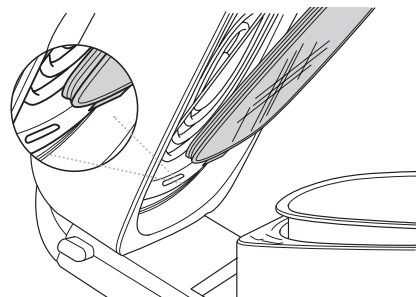
Extracción del protector antisalpicaduras

Extraiga el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Deje primero que el protector antisalpicaduras se enfríe por completo y, a continuación, extráigalo usando el pulgar para liberar el enganche delantero empujándolo hacia arriba y usando la otra mano para tirar de una de las pestañas hacia usted. De esta forma, el protector antisalpicaduras se soltará, lo que le permitirá extraerlo de la ranura a lo largo de la parte posterior de la tapa.



Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalarlo, empuje suavemente el protector antisalpicaduras en la parte posterior de la tapa. Inserte la pestaña posterior del protector en la ranura de la parte posterior de la tapa. A continuación, empuje el protector antisalpicaduras hacia arriba hasta que encaje en el enganche de la parte delantera de la tapa.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Nuestra tecnología le permite controlar la temperatura de la parrilla para una cocción precisa, así como mantener el humo fuera de la cocina.

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

LOW (BAJO)	MEDIUM (MEDIO)	HIGH (ALTO)	MAX (MÁXIMO)
<ul style="list-style-type: none"> • Bacon • Salchichas • Pimientos rellenos cuando se usan salsas de barbacoa espesas • Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> • Carnes congeladas • Carnes marinadas/empanadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Filetes • Pollo • Ham-burguesas • Perritos calientes 	<ul style="list-style-type: none"> • Verduras • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/congelado • Kebabs

NOTA: La unidad podría generar humo durante el cocinado. Para que se genere menos humo, recomendamos usar aceite vegetal o de coco, aguacate o semillas de uva en lugar de aceite de oliva.

NOTA: La unidad puede generar humo al cocinar carnes con un ajuste más caliente de lo recomendado. Para ver más tablas de tiempos de cocción, consulte la guía de ideas o visite ninjakitchen.eu.

Cocinado a la parrilla en lotes

Cuando haga a la parrilla más de dos lotes consecutivos de alimentos, se recomienda que vacíe la grasa o el aceite del recipiente de cocinado extraíble. Esto ayudará a evitar que la grasa se queme y genere humo.

También recomendamos que la parrilla se caliente de nuevo durante al menos 3 a 5 minutos entre lotes para garantizar que las marcas de la parrilla y la cocción sean uniformes.

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

Si la unidad ya está caliente por haber usado otra función y la parrilla de cerámica está a temperatura ambiente cuando la coloque en la unidad, puede que las palabras "Add Food" (Añadir alimentos) aparezcan en la pantalla inmediatamente. Recomendamos dejar que la parrilla se caliente durante al menos 6 minutos antes de colocar los ingredientes encima. Mientras que la unidad siga funcionando y se

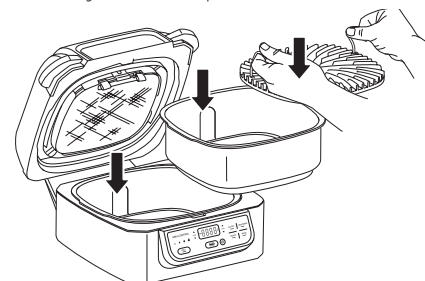
caliente la parrilla, "Add Food" se mantendrá en la pantalla hasta que se abra la tapa y se coloquen los ingredientes en el plato.

FUNCIONES DE COCINADO

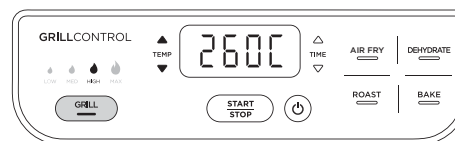
Asegúrese de que la unidad esté enchufada antes de encenderla. Pulse el botón de encendido/apagado.

Parrilla

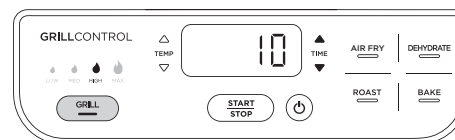
1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope trasero de la unidad principal. A continuación, coloque la parrilla en el recipiente con los agarres orientados hacia arriba. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y cierre la tapa.



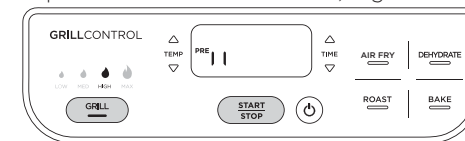
2 Presione el botón GRILL. El nivel de temperatura predeterminado se encenderá en el lado izquierdo del panel de control y la correspondiente temperatura del aire aparecerá en la pantalla. Pulse el botón Grill (Parrilla) o las flechas ascendente o descendente de TEMP (TEMPERATURA) para ajustar la temperatura.



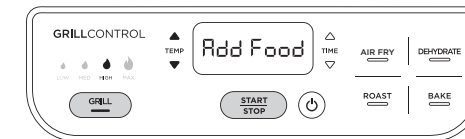
3 Pulse las flechas ascendente y descendente de TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.



4 Pulse el botón START/STOP (Inicio/parada) para comenzar el precalentamiento. Aparecerá PRE en la pantalla y comenzará la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar unos 8 minutos, según el



5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla.



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

NOTA: Durante el cocinado, puede abrir la tapa para revisar o darle la vuelta a los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y se reanudará automáticamente después de que se cierre.

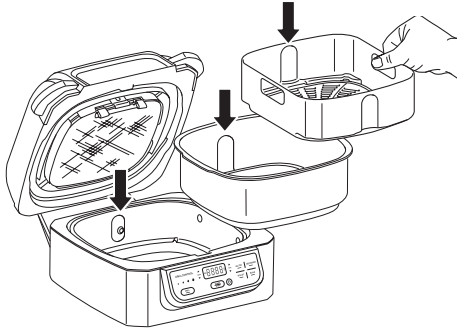
7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Terminado) en la pantalla. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente. La envoltura de acero inoxidable del exterior de la unidad estará caliente después del cocinado. Si necesita cocinar los alimentos durante más tiempo, solo tiene que pulsar la flecha ascendente de TIME (Tiempo) para añadir más tiempo y, a continuación, pulsar el botón START/STOP (Inicio/parada).

NOTA: Si va a cocinar diferentes platos o alimentos seguidos, vacíe el aceite del recipiente de cocinado extraíble después de cada dos cocciones. Esto ayudará a evitar que la grasa se queme y genere humo.

USO DE LA PARRILLA (CONT.)

Freír con aire

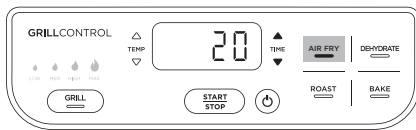
- 1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal. Coloque el cesto en el recipiente y, a continuación, cierre la tapa.



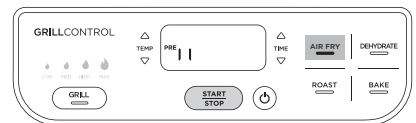
- 2 Pulse el botón Air Fry (Freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP (Temperatura) para ajustar la temperatura.



- 3 Utilice las flechas ascendente y descendente de TIME (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

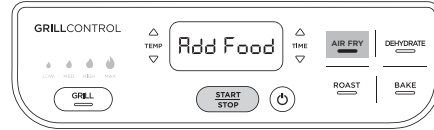


- 4 Pulse el botón START/STOP (Inicio/parada) para comenzar el precalentamiento. Aparecerá PRE en la pantalla y comenzará la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, según el ajuste de temperatura seleccionado.



NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón Air Fry (Freír con aire). Las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás. Salte al paso 7 para obtener más instrucciones.

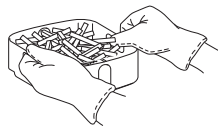
- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla.



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



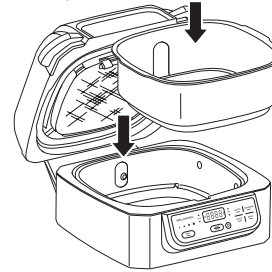
- 7 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utilice unas pinzas con punta de silicona para mezclar los alimentos o guantes de horno para agitar el cesto. Una vez hecho esto, vuelva a colocar el cesto en su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



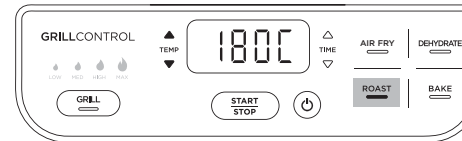
- 8 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Terminado) en la pantalla. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente. La envoltura de acero inoxidable del exterior de la unidad estará caliente después del cocinado. Si necesita cocinar los alimentos durante más tiempo, solo tiene que pulsar la flecha ascendente de TIME (Tiempo) para añadir más tiempo y, a continuación, pulsar el botón START/STOP (Inicio/parada).

Asar

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

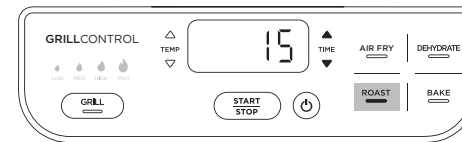


- 2 Pulse el botón ROAST (Asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP (Temperatura) para ajustar la temperatura.

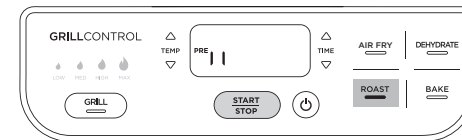


NOTA: Para convertir recetas de horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

- 3 Utilice las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 4 horas.

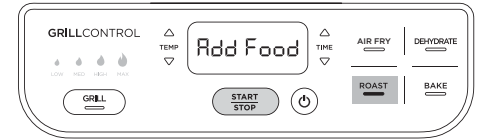


- 4 Pulse el botón START/STOP (Inicio/parada) para comenzar el precalentamiento. Aparecerá PRE en la pantalla y comenzará la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, según el ajuste de temperatura seleccionado.

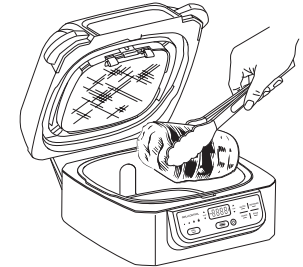


NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón ROAST (Asar). Las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla.



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



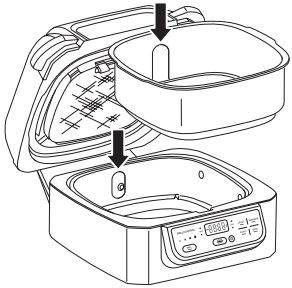
NOTA: Durante el cocinado, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y se reanudará automáticamente después de que se cierre.

- 7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Terminado) en la pantalla. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente. La envoltura de acero inoxidable del exterior de la unidad estará caliente después del cocinado. Si necesita cocinar los alimentos durante más tiempo, solo tiene que pulsar la flecha ascendente de TIME (Tiempo) para añadir más tiempo y, a continuación, pulsar el botón START/STOP (Inicio/parada).

USO DE LA PARRILLA (CONT.)

Hornear

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

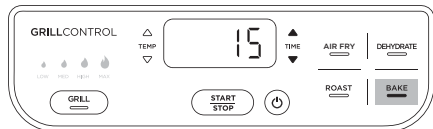


- 2 Pulse el botón BAKE (Hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP (Temperatura) para ajustar la temperatura.

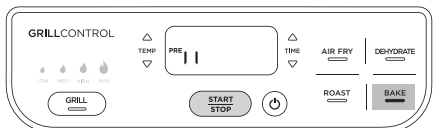


NOTA: Para convertir recetas de horno convencional, rebaje 10 °C la temperatura. Vigile la comida con frecuencia para evitar que esta se pase de cocción.

- 3 Utilice las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 4 horas.



- 4 Pulse el botón START/STOP (Inicio/parada) para comenzar el precalentamiento. Aparecerá PRE en la pantalla y comenzará la barra de progreso. El precalentamiento puede tardar hasta 3 minutos, según el ajuste de temperatura seleccionado.

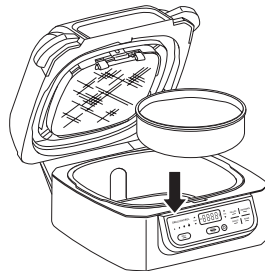


NOTA: Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puede omitir este paso pulsando nuevamente el botón BAKE (Hornear). Las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla. Abra la tapa y coloque los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.

- 5 Una vez finalizado el precalentamiento, la unidad emitirá un pitido y las palabras Add Food (Añadir alimentos) parpadearán en la pantalla.



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

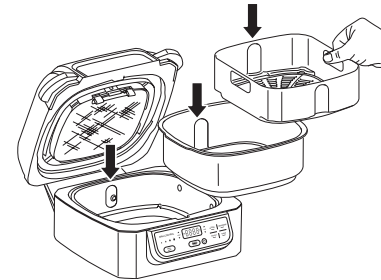


NOTA: Durante el cocinado, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y se reanudará automáticamente después de que se cierre.

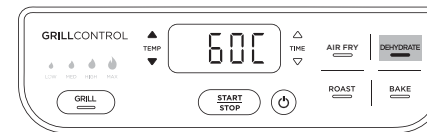
- 7 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Terminado) en la pantalla. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente. La envoltura de acero inoxidable del exterior de la unidad estará caliente después del cocinado. Si necesita cocinar los alimentos durante más tiempo, solo tiene que pulsar la flecha ascendente de TIME (Tiempo) para añadir más tiempo y, a continuación, pulsar el botón START/STOP (Inicio/parada).

Deshidratar

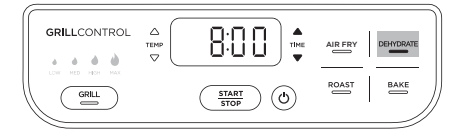
- 1 Coloque el recipiente de cocinado en la unidad con la muesca alineada con el tope de la unidad principal y, a continuación, añada una única capa de ingredientes en el fondo del recipiente. Coloque el cesto en el recipiente y añada una capa de ingredientes en el fondo del cesto. Cierre la tapa.



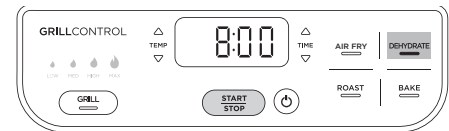
- 2 Pulse el botón DEHYDRATE (Deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.



- 3 Utilice las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de deshidratado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



- 4 Presione el botón START/STOP para empezar. La unidad no necesita precalentarse.



NOTA: Durante el deshidratado, puede abrir la tapa para revisar los alimentos. El temporizador se detendrá cuando se abra la tapa y se reanudará automáticamente después de que se cierre.

- 5 Cuando termine el tiempo de deshidratado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (terminado) en la pantalla. Retire los alimentos y cierre la tapa.

LIMPIEZA DE LA PARRILLA

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

- Desenchufe la unidad de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. Mantenga la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente.
- Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pase un paño húmedo sobre estos componentes.
- El recipiente de cocinado, la parrilla, el cesto, el protector antisalpicaduras, el cepillo de limpieza y cualquier otro accesorio adicional para parrillas Ninja son aptos para lavavajillas.

NOTA: NO utilice nunca limpiadores ni herramientas abrasivas. **NO** sumerja nunca la unidad principal en agua o en cualquier otro líquido.

- Si los lava a mano, utilice el cepillo de limpieza para ayudarle a limpiar las piezas. Utilice el extremo opuesto del cepillo de limpieza como raspador para ayudar a liberar los restos de comida pegados. Seque con aire o con un paño todas las piezas tras el lavado a mano.
- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, colóquelos en el fregadero o apílelos en el recipiente. Llénelo de agua tibia y jabón y déjelos en remojo durante un par de horas o toda la noche. Tras el remojo, utilice el cepillo de limpieza para limpiar cada una de las piezas.
- Con el tiempo, las pestañas delanteras y el marco del protector antisalpicaduras pueden acumular grasa. Dejar en remojo el protector antisalpicaduras durante la noche ayudará a reblandecer la grasa pegada. Tras el remojo, utilice el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- **Aparece “Add Food” (Añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.**
La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **Aparece “Shut Lid” (Cerrar la tapa) en la pantalla del panel de control.**
La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.
- **Aparece “Add Pot” (Añadir el recipiente) en la pantalla del panel de control.**
El recipiente no está instalado en la unidad.
- **Aparece “E” en la pantalla del panel de control.**
El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.
- **¿Por qué aparecen luces parpadeantes tras pulsar el botón START/STOP (inicio/parada)?**
Se trata de una barra de progreso que indica el avance en el ciclo de precalentamiento.
- **¿Por qué la barra de progreso de precalentamiento no comienza desde el principio?**
Cuando la unidad está caliente debido a un uso anterior, no requiere el tiempo de precalentamiento completo.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**
Deje que la unidad se precaliente antes de incorporar los ingredientes.
- **¿Por qué está emitiendo humo mi unidad?**
Al utilizar la función Grill (Parrilla), seleccione siempre el ajuste de temperatura recomendado. Encontrará los ajustes recomendados en la guía de inicio rápido o en la guía de ideas. Asegúrese de que el protector antisalpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo pauso la unidad para poder revisar los alimentos?**
Cuando se abre la tapa durante una función de cocinado, la unidad se pausa automáticamente.
- **Se me ha quemado la comida.**
No incorpore alimentos hasta que haya finalizado el precalentamiento. Para lograr un resultado óptimo, vigile el progreso durante toda la cocción y retire la comida cuando se haya alcanzado el grado deseado de dorado. Retire la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **La comida no se ha hecho al freírla con aire.**
Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cesto sin que se solapen. Revuelva los ingredientes sueltos durante la cocción para obtener un crujiente uniforme.
- **¿Por qué queda la comida desperdigada al freírla con aire?**
En ocasiones, el ventilador puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para evitarlo, fije los alimentos sueltos (como la rebanada de pan superior de un bocadillo) con palillos.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebosado líquido?**
Sí, pero utilice la técnica de empanado adecuada. Es importante bañar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Procure presionar el pan rallado en los alimentos de manera que se mantenga en su sitio. El potente ventilador de la unidad puede hacer que el empanado suelto salga despedido.
- **La pantalla del panel de control ya no está encendida.**
La unidad está apagada. Pulse el botón de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Puedo anular u omitir el precalentamiento?**
Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, el precalentamiento se puede omitir volviendo a seleccionar la función tras pulsar el botón START/STOP (inicio/parada). Sin embargo, no se puede omitir el precalentamiento cuando se utiliza la función Grill (Parrilla).
- **¿Cómo puedo limpiar a fondo el protector antisalpicaduras?**
El protector antisalpicaduras debe limpiarse después de cada uso y es apto para lavavajillas. Con el tiempo, las pestañas delanteras y el marco del protector antisalpicaduras pueden acumular grasa. Dejar en remojo el protector antisalpicaduras durante la noche ayudará a reblandecer la grasa pegada. Tras el remojo, utilice el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.

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.

Nuestro servicio de asistencia telefónica (0900 839 453) está operativo de lunes a viernes, de 09:00 a 18:00. La llamada le permitirá ponerse en contacto directo con un representante de Ninja. También puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

REGISTRO DEL PRODUCTO

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.


NOUS VOUS REMERCIONS

D'avoir choisi le grill et friteuse à air chaud Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

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

Magasin d'achat: _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Watts: 1760W

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	67
Pièces	69
Descriptif technique de votre grill	70
Boutons de fonctions	70
Boutons de commande	70
Avant la première utilisation	70
Utilisation de votre grill	71
Grille anti-éclaboussures	71
Technologie grillcontrol	71
Fonctions de cuisson	72
Grill (Cuire au grill)	72
Air Fry (Frire à l'air chaud)	73
Roast (Rôtir)	74
Bake (Cuire au four)	75
Dehydrate (Déshydrater)	76
Nettoyage de votre grill	76
Guide de dépannage	77
Enregistrement du produit	79

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre gril Ninja® Foodi®.

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

⚠ MISE EN GARDE

- 1 Retirer et jeter la protection présente sur la prise électrique de cet appareil.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants utiliser cet appareil. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 5 S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 7 Prévoir un espace d'au moins 15,25 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide.
- 10 **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 11 **NE JAMAIS** utiliser de prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 12 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 13 **NE PAS** placer l'appareil ou laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, notamment à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 14 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 15 Avant de placer les accessoires dans le cuiseur, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.

- 18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque à griller et le bac à cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à long manche et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 23 Pour éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 26 Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 27 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 28 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 29 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.



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



Indique la présence d'un risque qui peut provoquer un dommage corporel, la mort ou un dommage matériel important si la mise en garde représentée par ce symbole n'est pas prise en compte.

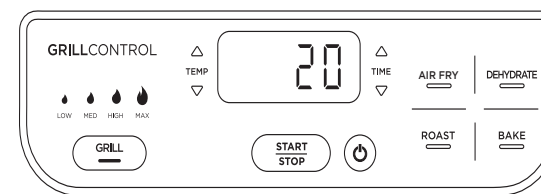
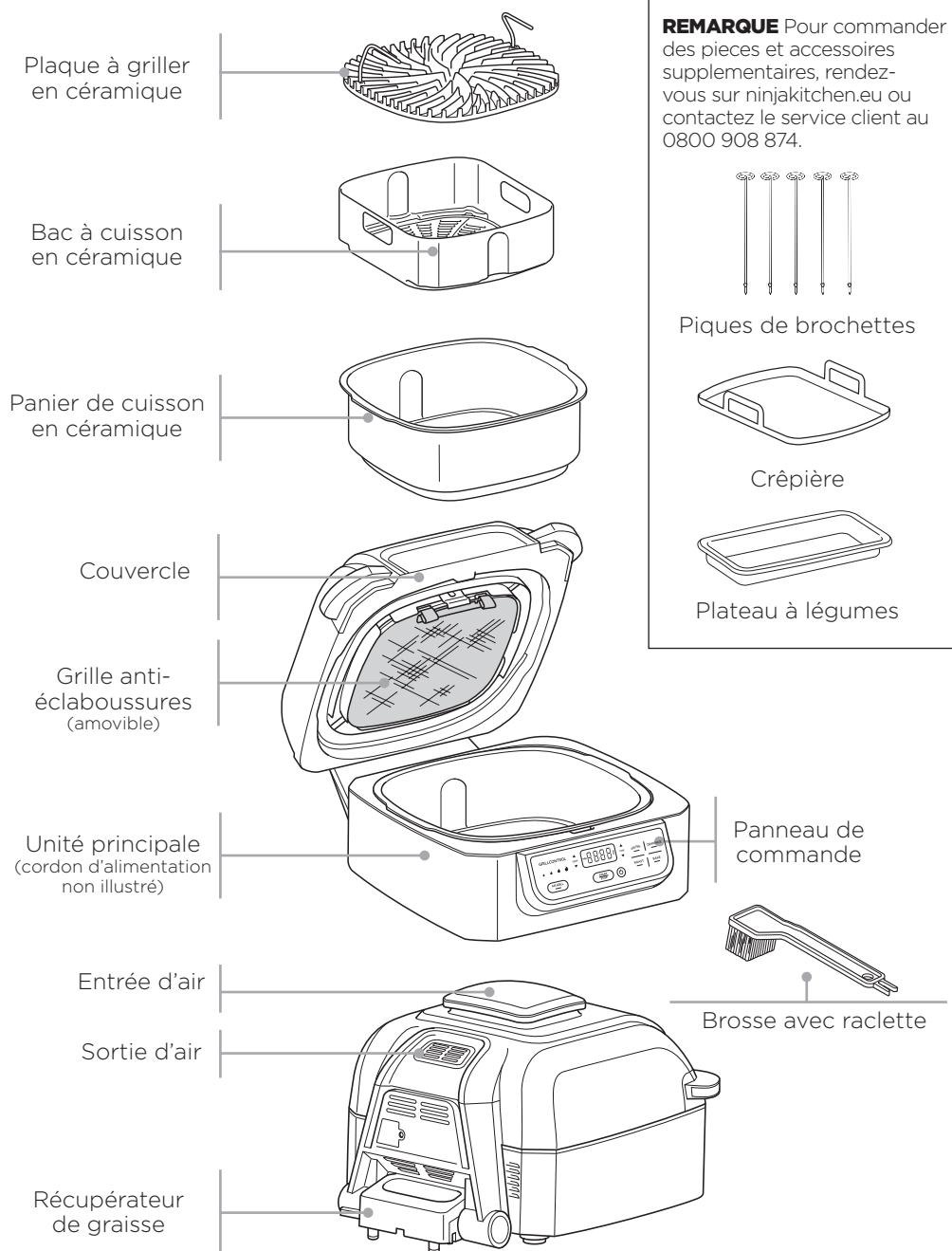


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



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

BOUTONS DE FONCTIONS

GRILL (CUIRE AU GRIL) Rissoler et griller des aliments, avec des rayures de gril et une cuisson uniforme.

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD) Pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

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

BAKE (CUIRE AU FOUR) Cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) Déshydrater les viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

BOUTONS DE COMMANDE

Bouton d'alimentation Une fois que l'appareil est branché, appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil. Si vous appuyez sur le bouton pendant la cuisson, la fonction de cuisson en cours s'arrêtera et l'appareil s'éteindra.

Flèches TEMP Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour régler la température de cuisson avec toutes les fonctions. Lors de l'utilisation de la fonction Grill, appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL) ou utilisez les flèches haut et bas pour régler la température de cuisson.

Flèches TIME (TEMPS) Utilisez les flèches TIME (TEMPS) haut et bas pour ajuster le temps de cuisson avec toutes les fonctions.

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

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

MODE VEILLE L'appareil s'éteindra automatiquement si aucune cuisson n'est en cours et après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

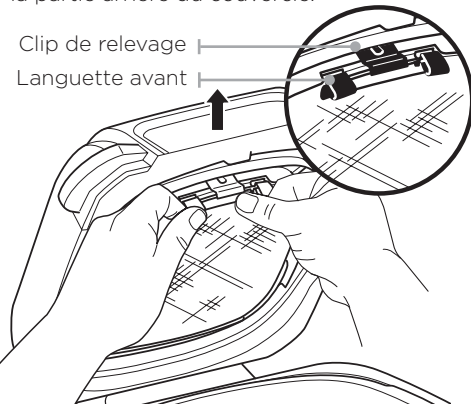
UTILISATION DE VOTRE GRIL

GRILLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Située sous le couvercle, la grille anti-éclaboussures protège l'élément chauffant et évite la fumée. La grille anti-éclaboussures peut être retirée pour le nettoyage, mais nous recommandons de la garder en place lors de la cuisson.

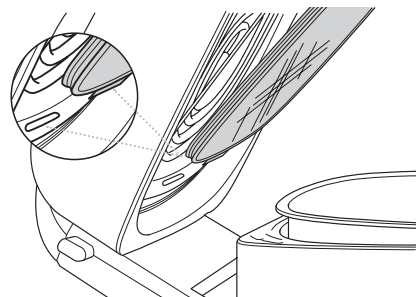
Retrait de la grille anti-éclaboussures

Retirez la grille anti-éclaboussures pour le nettoyage après chaque utilisation. Laissez d'abord la grille anti-éclaboussures refroidir complètement, puis retirez-la en appuyant avec votre pouce sur le loquet pour la relâcher, tout en utilisant votre autre main pour tirer l'une des languettes vers vous. Cela libère la grille anti-éclaboussures, vous permettant de la faire sortir de la fente sur la partie arrière du couvercle.



Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour l'installer, insérez délicatement la grille anti-éclaboussures dans la partie arrière du couvercle. Insérez la languette de la grille dans la fente à l'arrière du couvercle. Puis pressez la grille anti-éclaboussures jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans le loquet du devant du couvercle.



TECHNOLOGIE GRILLCONTROL

Notre technologie vous permet de contrôler la température de la plaque à griller pour une cuisson précise et éviter la fumée.

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

BAS	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Saucisses Poivrons farcis avec sauces barbecue épaisses Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> Viandes surgelées Viande marinée/panée 	<ul style="list-style-type: none"> Steaks Poulet Hamburgers Hot dogs 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes Fruits Pizzas Fruits de mer frais/surgelés Kebabs

REMARQUE : l'appareil pourrait générer de la fumée pendant la cuisson. Pour éviter la fumée, nous recommandons l'utilisation d'huile végétale, d'huile de coco, d'avocat ou de pépins de raisin à la place de l'huile d'olive.

REMARQUE : l'appareil pourrait générer de la fumée pendant la cuisson de viandes, ou s'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de tableaux de cuisson, consultez votre Guide d'inspiration ou rendez-vous sur le site ninjakitchen.eu.

Griller en plusieurs fournées

Si vous faites plus de deux fournées consécutives, il est recommandé de vider la graisse et l'huile de la cuve de cuisson amovible. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Il est également recommandé de laisser chauffer la plaque à griller pendant au moins 3 à 5 minutes entre chaque fournée, pour assurer des marques de gril et une cuisson uniformes.

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

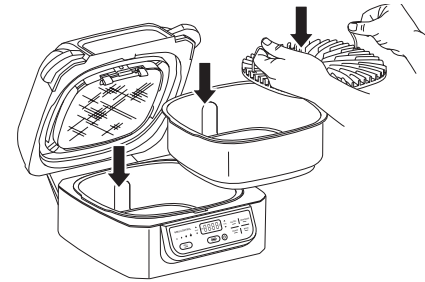
Si l'unité est déjà chaude après l'utilisation d'une autre fonction et que la plaque à griller est à température ambiante lorsqu'elle est placée dans l'unité, « Add Food » (Introduire les aliments) peut apparaître à l'écran immédiatement. Il est recommandé de laisser la plaque à griller se réchauffer pendant au moins six minutes avant de placer des ingrédients dessus. Lorsque l'unité continue à fonctionner et que la plaque à griller se réchauffe, « Add Food » (Introduire les aliments) reste à l'écran jusqu'à ce que les ingrédients soient placés sur la plaque.

FONCTIONS DE CUISSON

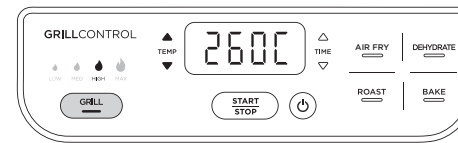
Assurez-vous que l'appareil est bien branché avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton d'alimentation ☺.

Cuire au gril

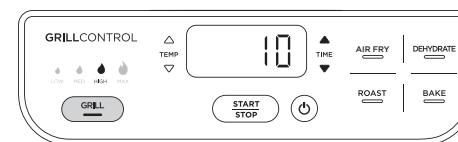
1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie arrière de l'unité principale. Puis placez la plaque à griller dans la cuve, les poignées tournées vers le haut. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est bien en place et fermez le couvercle.



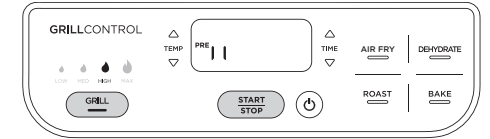
2 Appuyez sur le bouton GRILL (CUIRE AU GRIL). Le niveau de température par défaut s'allumera sur le côté gauche du panneau de commande et la température de l'air correspondante s'affichera sur l'écran. Appuyez sur le bouton Grill (Cuire au gril) ou sur les flèches TEMP haut et bas pour régler la température.



3 Appuyez sur les flèches TIME (TEMPS) haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.



4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 8 minutes, en fonction de la température sélectionnée.



5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



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

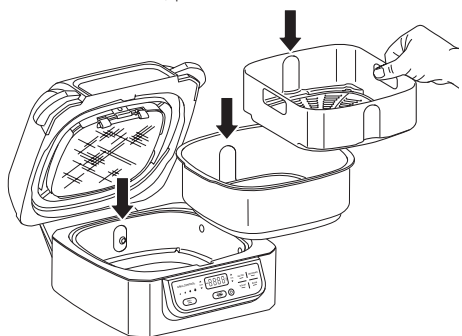
REMARQUE : au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier ou retourner vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

REMARQUE : si vous cuisez plusieurs fournées, videz l'huile de la cuve de cuisson amovible toutes les 2 fournées. Ceci permettra d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.

Frيره à l'air chaud

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



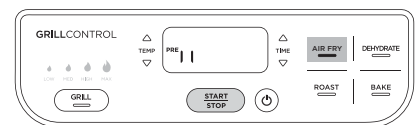
- 2 Appuyez sur le bouton Air Fry (Frيره à l'air chaud). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.



REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton Air Fry (Frيره à l'air chaud). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche. Passez à l'étape 7 pour de plus amples instructions.

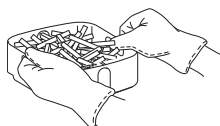
- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



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



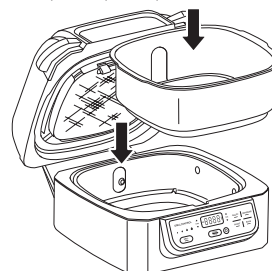
- 7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de secouer fréquemment les ingrédients. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil sera mis en pause. Utilisez des pinces avec des embouts en silicone lorsque vous remuez les aliments et des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remettez le panier en place et fermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



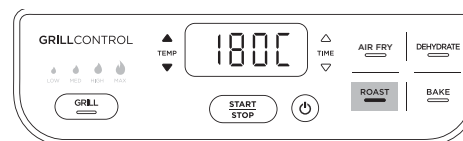
- 8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

Rôtir

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis fermez le couvercle.

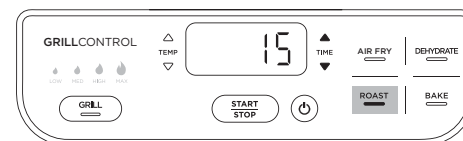


- 2 Appuyez sur le bouton ROAST (RÔTIR). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

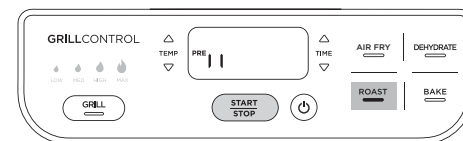


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 4 heures.

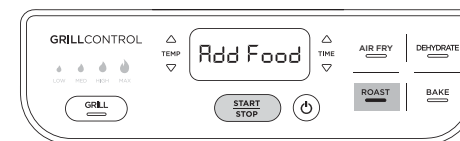


- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.

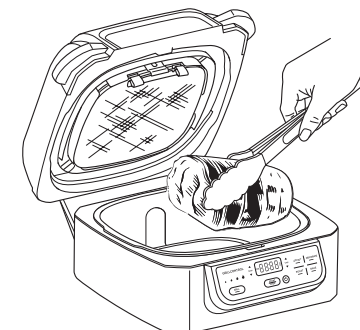


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton ROAST (RÔTIR). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



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



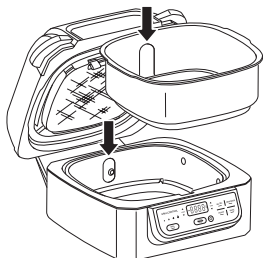
REMARQUE : Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

UTILISATION DE VOTRE GRIL (SUITE)

Cuire au four

- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis fermez le couvercle

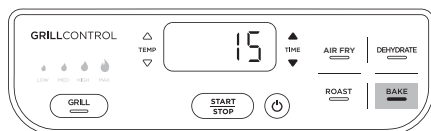


- 2 Appuyez sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température.

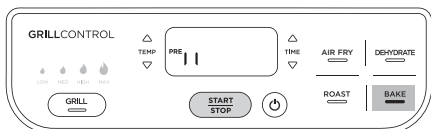


REMARQUE : Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.

- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 4 heures.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour démarrer le préchauffage. PRE apparaîtra sur l'écran et la barre de progression s'affichera. Le préchauffage peut prendre jusqu'à 3 minutes, en fonction de la température sélectionnée.

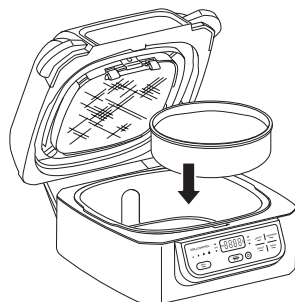


REMARQUE : Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant à nouveau sur le bouton BAKE (CUIRE AU FOUR). Add Food (Introduire les aliments) clignotera sur l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac à cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et la minuterie se met en marche.

- 5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et Add Food (Introduire les aliments) clignote sur l'écran.



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

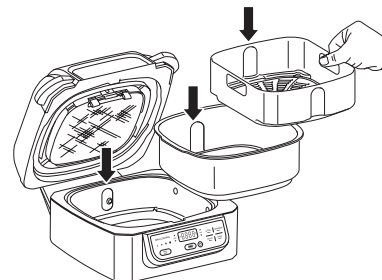


REMARQUE : Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

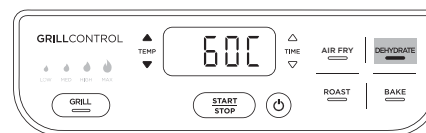
- 7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil. Le revêtement en acier inoxydable de la face externe de l'appareil sera brûlant après la cuisson. Si vous devez cuire vos aliments plus longtemps, appuyez simplement sur la flèche vers le haut TIME pour ajouter plus de temps, puis appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT).

Déshydrater

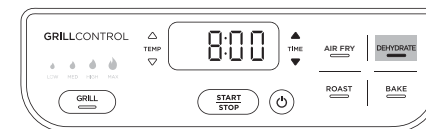
- 1 Introduisez la cuve de cuisson dans l'appareil en alignant l'encoche de la cuve avec la saillie de l'unité principale, puis ajoutez une seule couche d'ingrédients dans le fond de la cuve. Placez le bac à cuisson dans la cuve et ajoutez une couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.



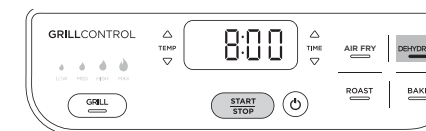
- 2 Appuyez sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour régler la température.



- 3 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de déshydratation par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 12 heures.



- 4 Appuyez sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer. L'appareil n'a pas besoin d'être préchauffé.



REMARQUE : Au cours de la déshydratation, vous pouvez ouvrir le couvercle pour vérifier vos aliments. La minuterie est mise en pause à l'ouverture du couvercle, puis reprend automatiquement après sa fermeture.

- 5 Lorsque le temps de déshydratation est terminé, l'appareil sonne et END (FIN) apparaît sur l'écran. Retirez vos aliments et refermez le couvercle.

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

- Débranchez l'appareil de la prise murale avant le nettoyage. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
- La cuve de cuisson, la plaque à griller, le bac à cuisson, la grille anti-éclaboussures, la brosse et tout autre accessoire supplémentaire Ninja peuvent être lavés au lave-vaisselle.

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

- En cas de lavage à la main, utilisez la brosse pour nettoyer les différentes pièces. Utilisez l'extrémité opposée de la brosse comme une raclette pour ôter les résidus d'aliments. Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre ou essuyez-les après le nettoyage à la main.
- Si des résidus d'aliments ou de graisse sont coincés entre la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, ou toute autre pièce amovible, disposez-les dans un évier ou empilez-les dans la cuve, remplissez d'eau chaude et savonneuse et laissez tremper quelques heures, ou toute la nuit. Après le trempage, utilisez la brosse pour nettoyer chaque partie.
- Avec le temps, les languettes de la grille anti-éclaboussures et le cadre peuvent accumuler de la graisse. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.

- **« Add Food » (Introduire les aliments) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'introduire vos ingrédients.
- **« Shut Lid » (Fermer le couvercle) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.
- **« Add Pot » (Ajouter la cuve) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
La cuve de cuisson n'est pas installée dans l'unité principale.
- **« E » s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au 0800 908 874.
- **Pourquoi des lumières clignotantes apparaissent-elles après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) ?**
Il s'agit d'une barre de progression indiquant où en est le cycle de préchauffage.
- **Pourquoi la barre de progression du préchauffage ne commence-t-elle pas depuis le début ?**
Lorsque l'appareil est chaud suite à une utilisation antérieure, un préchauffage entier n'est pas nécessaire.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**
Laissez préchauffer l'appareil avant d'y ajouter des ingrédients.
- **Pourquoi mon appareil dégage-t-il de la fumée ?**
Lors de l'utilisation de la fonction Grill (Cuire au grill), choisissez toujours le réglage de température recommandé. Vous trouverez les réglages recommandés dans le Guide de démarrage rapide/le Guide d'inspiration. Assurez-vous que la grille anti-éclaboussures est installée.
- **Comment puis-je mettre l'appareil sur pause pour vérifier mes aliments ?**
Lorsque le couvercle est ouvert pendant la cuisson, l'appareil se met automatiquement en pause.
- **Les aliments ont brûlé.**
N'introduisez pas d'aliments avant la fin du préchauffage. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.
- **Les aliments n'ont pas cuit lors de la friture à l'air chaud.**
Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond du bac à cuisson, sans qu'ils ne se chevauchent. Secouez les ingrédients pour un croustillant uniforme.
- **Pourquoi mes aliments se déplacent-ils en mode friture à air chaud ?**
Le ventilateur peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des piques en bois.
- **Puis-je faire frire à l'air chaud des ingrédients fraîchement panés ?**
Oui, mais en utilisant la bonne technique pour les paner. Il est important de tremper les aliments d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, et enfin dans la chapelure. Assurez-vous de bien presser la chapelure sur les aliments pour qu'ils adhèrent. La panure qui n'adhère pas bien peut être soufflée par le puissant ventilateur de l'appareil.
- **L'écran du panneau de commande n'est plus allumé.**
L'appareil est éteint. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le rallumer.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats. Ignorez le préchauffage en sélectionnant à nouveau la fonction après avoir appuyé sur le bouton START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT). Cependant, vous ne pouvez pas ignorer le préchauffage lorsque vous utilisez la fonction Grill (Cuire au grill).
- **Comment puis-je nettoyer en profondeur la grille anti-éclaboussures ?**
La grille anti-éclaboussures doit être nettoyée après chaque utilisation et peut être lavée au lave-vaisselle. Avec le temps, les languettes de la grille anti-éclaboussures et le cadre peuvent accumuler de la graisse. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.

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.

Notre service d'assistance téléphonique à la clientèle (0800 908 874) est ouvert de 9 h à 18 h, du lundi au vendredi. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également 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 ?

Nes 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.

GRAZIE

per aver acquistato Ninja® Foodi® griglia elettrica e friggitrice ad aria



REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu

 Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

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

Negoziò di acquisto del prodotto:

DETTAGLI TECNICI

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

Watts: 1760W

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

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



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

SOMMARIO

Precauzioni importanti	83
Componenti	85
Presentazione della griglia	86
Pulsanti funzione	86
Pulsanti operativi	86
Prima del primo utilizzo	86
Utilizzo della griglia	87
Protezione antischizzo	87
Tecnologia grillcontrol	87
Funzioni di cottura	88
Grill (Cottura alla griglia)	88
Air Fry (Frittura ad aria)	89
Roast (Arrostire)	90
Bake (Cottura al forno)	91
Dehydrate (Essiccazione)	92
Pulizia della griglia	92
Risoluzione dei problemi	93
Registrazione del prodotto	95

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il prodotto Ninja® Foodi® Grill.

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

⚠ AVVERTENZA

- 1 Rimuovere ed eliminare la copertura protettiva applicata sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire l'uso dell'apparecchio ai bambini. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 4 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.
- 5 Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 6 **Prima dell'uso, verificare SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 7 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 8 **NON** utilizzare prolunghe. È stato scelto di utilizzare un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati e che le persone vi inciampino.
- 9 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 10 **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 11 **Non posizionare MAI** la presa sotto il piano di lavoro.
- 12 **Non collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 13 **NON** posizionare l'apparecchio lasciando pendere il cavo dal bordo di tavoli o piani di lavoro; evitare che il cavo entri a contatto con superfici calde e che stia sopra o vicino a stufe a gas, fornelli elettrici caldi o forni riscaldati.
- 14 Usare solamente gli accessori raccomandati inclusi con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare incendi o lesioni.
- 15 Prima di inserire gli accessori nella base, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 16 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la pentola di cottura rimovibile e la protezione antischizzo.
- 17 **Prima dell'utilizzo, assicurarsi** SEMPRE che il coperchio sia completamente chiuso.
- 18 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 19 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

- 20 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o ferite, ricorrere SEMPRE alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.
- 21 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. La griglia e il cestello raggiungono temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e **presine o guanti da forno isolati**.
- 22 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 23 Per evitare possibili problemi di salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro per verificare che il cibo venga cotto alle temperature consigliate.
- 24 Se il grasso utilizzato per la cottura prendesse fuoco o l'apparecchio emettesse fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 25 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.
- 26 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "spenta", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo.
- 27 Lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.
- 28 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 29 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.



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



Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.

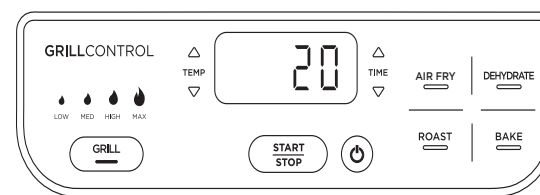
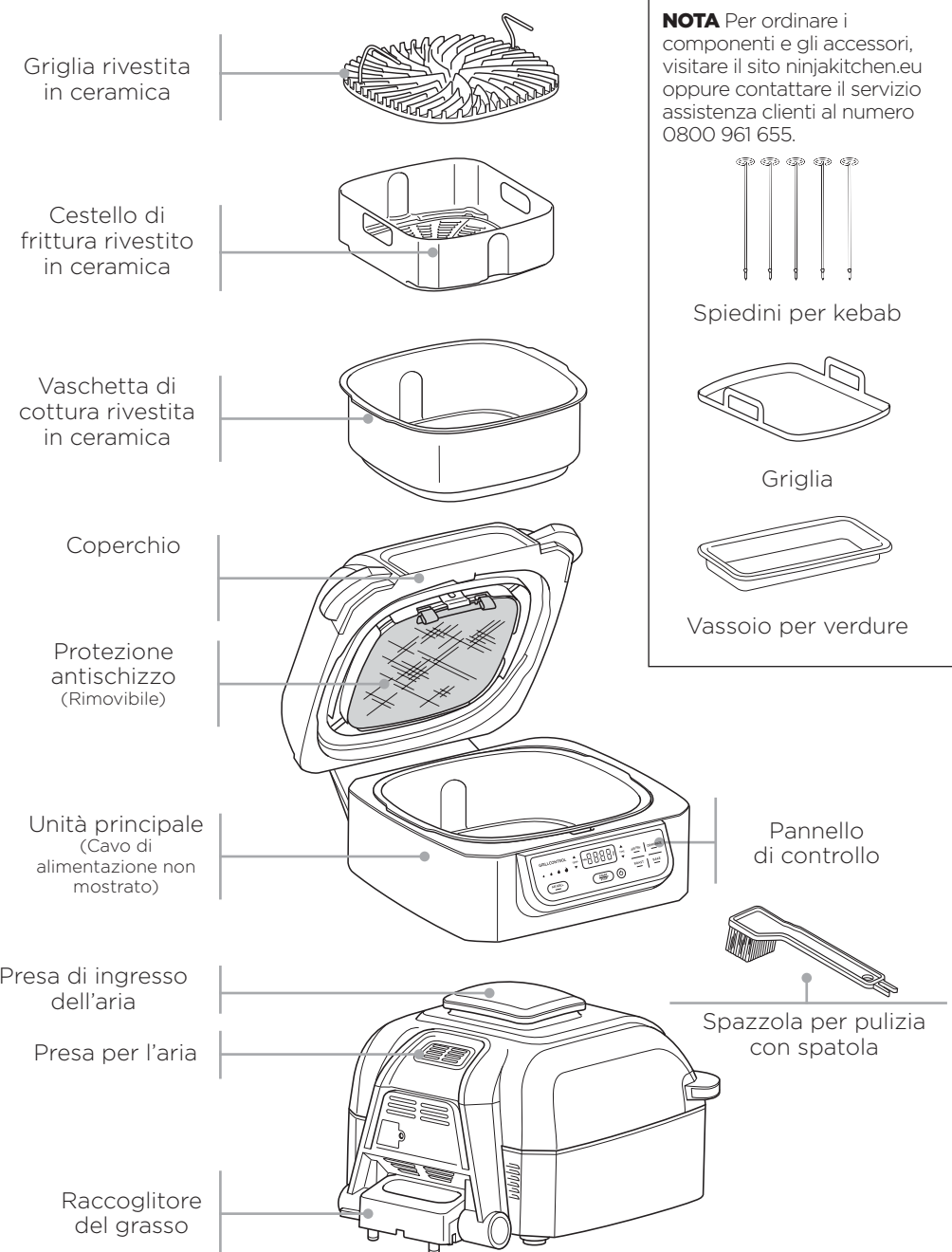


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



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

PULSANTI FUNZIONE

GRILL (GRIGLIA) Scotta e cuoce a temperature elevate, con righe della griglia e cottura uniforme tutto intorno.

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

ROAST (ARROSTO) Intenerisce carni, arrostito verdure e altro.

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

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE) È possibile essiccare carni, frutta e verdura per preparare sani spuntini fatti in casa.

PULSANTI OPERATIVI

PULSANTE di alimentazione Una volta collegata l'unità, premere il pulsante di alimentazione per accenderla. Premendolo durante la cottura, la funzione di cottura attuale si interrompe e l'unità si spegne.

Frecce TEMP Usare le frecce TEMP Su (▲) e Giù (▼) per regolare la temperatura di cottura di ogni funzione. Quando si usa la funzione Grill, premere il pulsante GRILL o utilizzare le frecce Su e Giù per regolare la temperatura di cottura.

Frecce TIME Utilizzare le frecce TIME Su (▲) e Giù (▼) per regolare il tempo di cottura di qualsiasi funzione.

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

Pulsante START/STOP Dopo aver selezionato il tempo e la temperatura, avviare la cottura premendo il pulsante START/STOP.

MODALITÀ STANDBY L'unità si spegne se non sta cuocendo e non ci sono state interazioni con il pannello di controllo per 10 minuti.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

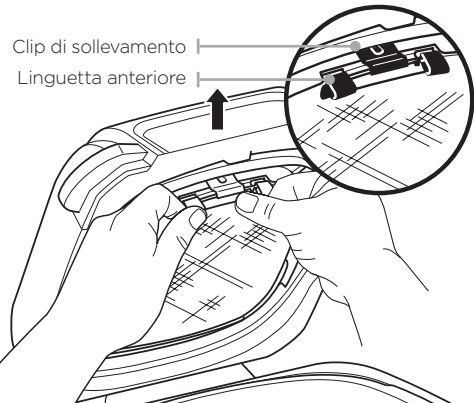
- 1 Rimuovere il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni di funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare la piastra, la protezione antiscivolo, il cestello di frittura, la spazzola per la pulizia e la pentola di cottura con acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Griglia, protezione antiscivolo, cestello di frittura, spazzola per la pulizia e pentola di cottura possono essere lavati anche in lavastoviglie. **NON INSERIRE MAI** l'unità principale in lavastoviglie.

PROTEZIONE ANTISCHIZZO

La protezione antischizzo, situata nella parte inferiore del coperchio, mantiene pulito l'elemento riscaldante ed evita che si crei fumo. La protezione antischizzo può essere rimossa per la pulizia, ma consigliamo di lasciarla al suo posto durante la cottura.

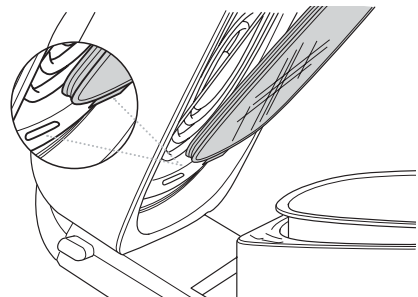
Rimozione della protezione antischizzo

Rimuovere e pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Attendere che sia completamente raffreddata, quindi rimuoverla spingendo il fermaglio anteriore verso l'alto con il pollice e tirando una delle linguette verso di sé con l'altra mano. Questa operazione libera la protezione antischizzo, consentendo di rimuoverla dall'alloggiamento sul retro del coperchio.



Installazione della protezione antischizzo

Per installare la protezione antischizzo, spingerla verso il retro del coperchio. Inserire la linguetta posteriore sulla protezione, nella fessura sul retro del coperchio. Spingere quindi la protezione verso l'alto finché non si blocchi nel fermaglio sulla parte anteriore del coperchio.



TECNOLOGIA GRILLCONTROL

La nostra tecnologia consente di controllare la temperatura della griglia per una cottura precisa e senza fumo.

Durante l'uso della funzione Grill, è necessario regolare l'impostazione di temperatura della griglia. Seguono i livelli di temperatura consigliati per gli ingredienti più comuni.

BASSO	MEDIO	ALTO	MASSIMO
<ul style="list-style-type: none"> • Guanciale • Salsicce • Peperoni ripieni con salse barbecue dense • Calzoni 	<ul style="list-style-type: none"> • Carni congelate • Carni marinate o cosparse di condimento 	<ul style="list-style-type: none"> • Bistecche • Pollo • Ham-burger • Hot dog 	<ul style="list-style-type: none"> • Verdure • Frutta • Pizza • Pesce fresco/ congelato • Kebab

NOTA: durante la cottura, l'unità potrebbe emettere fumo. Per ridurre il fumo, consigliamo di usare olio vegetale, di cocco, di avocado o di vinaccioli invece dell'olio di oliva.

NOTA: l'unità potrebbe emettere fumo se si cuoce la carne a una temperatura più elevata di quella consigliata. Per altre tabelle di cottura, fare riferimento al ricettario o al sito ninjakitchen.eu.

Grigliate consecutive

Quando si effettuano due grigliate consecutive di cibo, si consiglia di svuotare il grasso/olio dalla pentola di cottura rimovibile, per evitare che il grasso bruci ed emetta fumo.

Consigliamo anche di lasciar riscaldare la griglia per 3-5 minuti tra una grigliata e l'altra per ottenere segni della griglia e cottura uniformi.

Passare alla modalità Griglia dopo aver utilizzato un'altra funzione

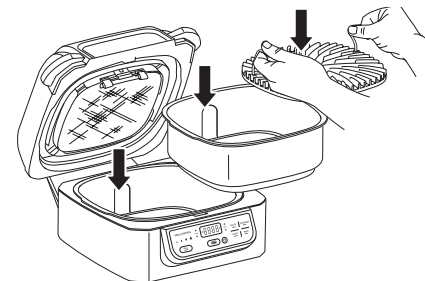
Se l'unità è già calda perché è stata utilizzata in una funzione differente e la griglia è a temperatura ambiente quando viene posizionata sull'unità, sullo schermo potrebbe essere visualizzata immediatamente l'indicazione "Add Food". Si consiglia di far scaldare la griglia per almeno 6 minuti prima di adagiarvi gli ingredienti. Mentre l'unità è in funzione e la griglia si riscalda, l'indicazione "Add Food" rimane visualizzata sullo schermo fino a quando non si apre il coperchio e si mettono gli ingredienti sulla griglia.

FUNZIONI DI COTTURA

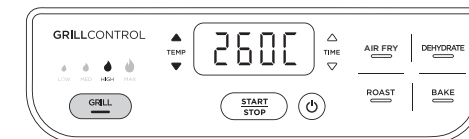
Assicurarsi che l'unità sia collegata prima di accenderla. Premere il pulsante di accensione.

Cottura alla griglia

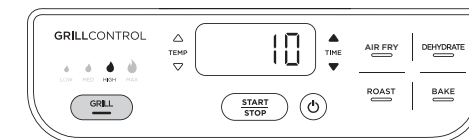
1 Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza posteriore dell'unità principale. Quindi posizionare la griglia nella pentola, con le maniglie rivolte verso l'alto. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata e chiudere il coperchio.



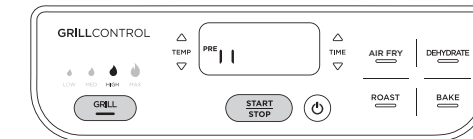
2 Premere il pulsante GRILL. Sulla parte sinistra del pannello di controllo si illuminerà il livello di temperatura predefinito e la temperatura dell'aria corrispondente verrà visualizzata sul display. Premere il pulsante Grill o le frecce TEMP Su e Giù per regolare le impostazioni di temperatura.



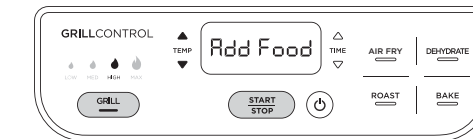
3 Premere le frecce TIME Su e Giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 30 minuti.



4 Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. Sul display comparirà l'indicazione PRE e la barra di avanzamento inizierà a progredire. A seconda delle impostazioni di temperatura selezionate, il preriscaldamento potrebbe richiedere fino a 8 minuti.



5 Al termine del preriscaldamento, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione Add Food.



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

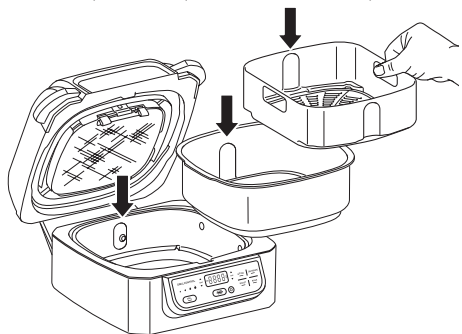
NOTA: durante la cottura, è possibile aprire il coperchio per controllare il cibo o girarlo. Quando si apre il coperchio il timer si arresta, e si riavvia automaticamente dopo la chiusura.

7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione END. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente. Dopo la cottura, la temperatura dell'involucro esterno in acciaio inox è molto elevata. Se è necessario cuocere ulteriormente il cibo, premere la freccia TIME Su per aggiungere altro tempo, quindi premere il pulsante START/STOP.

NOTA: se si cuociono grandi quantità di cibo, svuotare l'olio dalla pentola di cottura dopo 2 cotture, per evitare che il grasso bruci ed emetta fumo.

Frittura ad aria

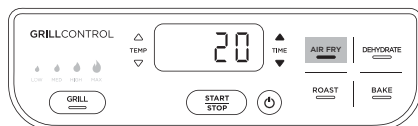
- Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza dell'unità principale. Posizionare il cestello di frittura nella pentola, quindi chiudere il coperchio.



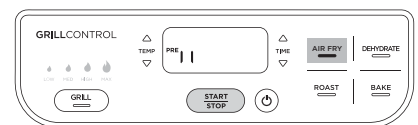
- Premere il pulsante Air Fry. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP Su e Giù per regolare la temperatura.



- Usare le frecce TIME Su e Giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora.



- Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. Sul display comparirà l'indicazione PRE e la barra di avanzamento inizierà a progredire. A seconda delle impostazioni di temperatura selezionate, il preriscaldamento potrebbe richiedere fino a 3 minuti.



NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo di nuovo il pulsante Air Fry. Sul display lampeggerà l'indicazione Add Food. Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio, inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia. Passare alla fase 7 per ulteriori istruzioni.

- Al termine del preriscaldamento, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione Add Food.



- Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.



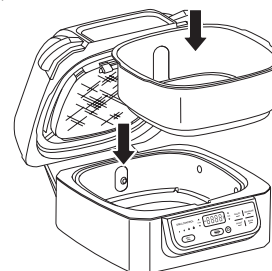
- Per risultati migliori, consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio la cottura si arresta. Usare pinze con punte in silicone per rigirare il cibo o guanti da forno per scuotere il cestello. Al termine, riposizionare il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena il coperchio verrà chiuso.



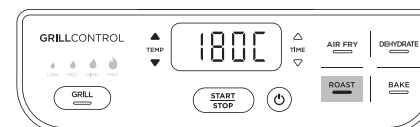
- Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione END. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente. Dopo la cottura, la temperatura dell'involucro esterno in acciaio inox è molto elevata. Se è necessario cuocere ulteriormente il cibo, premere la freccia TIME Su per aggiungere altro tempo, quindi premere il pulsante START/STOP.

Arrostire

- Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza dell'unità principale, quindi chiudere il coperchio.

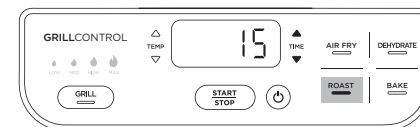


- Premere il pulsante ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP Su e Giù per regolare la temperatura.

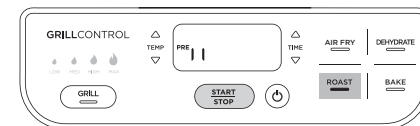


NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

- Usare le frecce TIME Su e Giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 4 ore.



- Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. Sul display comparirà l'indicazione PRE e la barra di avanzamento inizierà a progredire. A seconda delle impostazioni di temperatura selezionate, il preriscaldamento potrebbe richiedere fino a 3 minuti.

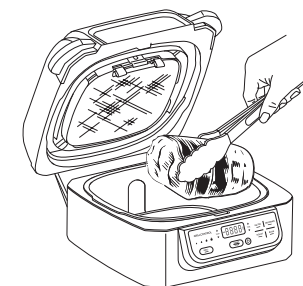


NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo di nuovo il pulsante ROAST. Sul display lampeggerà l'indicazione Add Food. Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

- Al termine del preriscaldamento, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione Add Food.



- Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella pentola. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

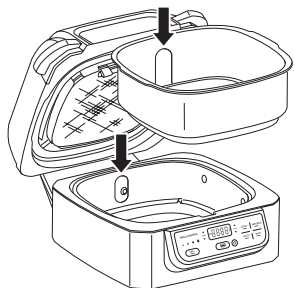


NOTA: durante la cottura è possibile aprire il coperchio per controllare il cibo. Quando si apre il coperchio il timer si arresta, e si riavvia automaticamente dopo la chiusura.

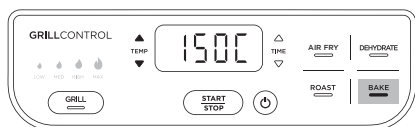
- Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione END. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente. Dopo la cottura, la temperatura dell'involucro esterno in acciaio inox è molto elevata. Se è necessario cuocere ulteriormente il cibo, premere la freccia TIME Su per aggiungere altro tempo, quindi premere il pulsante START/STOP.

Cottura al forno

- 1 Inserire la pentola nell'unità allineando l'incavo della pentola con la protuberanza dell'unità principale, quindi chiudere il coperchio.

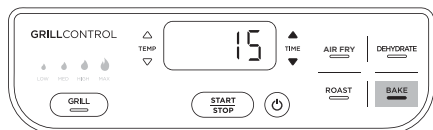


- 2 Premere il pulsante BAKE. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP Su e Giù per regolare la temperatura.

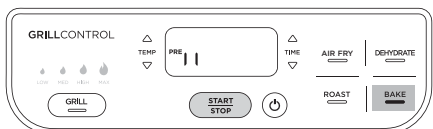


NOTA: per convertire le ricette pensate per un forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

- 3 Usare le frecce TIME Su e Giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 4 ore.

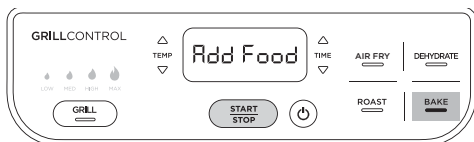


- 4 Premere il pulsante START/STOP per iniziare il preriscaldamento. Sul display comparirà l'indicazione PRE e la barra di avanzamento inizierà a progredire. A seconda delle impostazioni di temperatura selezionate, il preriscaldamento potrebbe richiedere fino a 3 minuti.

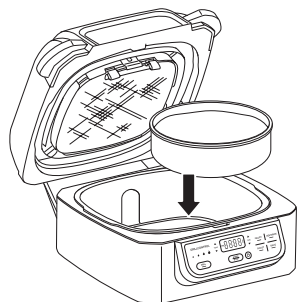


NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo di nuovo il pulsante BAKE. Sul display lampeggerà l'indicazione Add Food. Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

- 5 Al termine del preriscaldamento, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia l'indicazione Add Food.



- 6 Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti o posizionare la teglia sul fondo della pentola e chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

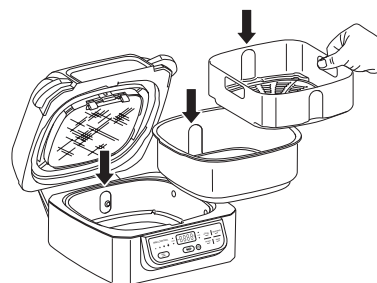


NOTA: durante la cottura è possibile aprire il coperchio per controllare il cibo. Quando si apre il coperchio il timer si arresta, e si riavvia automaticamente dopo la chiusura.

- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione END. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente. Dopo la cottura, la temperatura dell'involucro esterno in acciaio inox è molto elevata. Se è necessario cuocere ulteriormente il cibo, premere la freccia TIME Su per aggiungere altro tempo, quindi premere il pulsante START/STOP.

Essiccazione

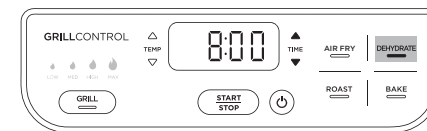
- 1 Posizionare la pentola nell'unità con l'incavo della pentola allineato alla protuberanza dell'unità principale, quindi aggiungere un singolo strato di ingredienti sul fondo della pentola. Posizionare il cestello di frittura nella pentola e aggiungere uno strato di ingredienti sul fondo del cestello. Chiudere il coperchio.



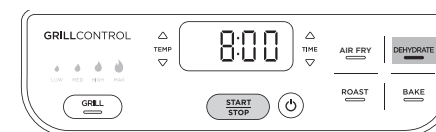
- 2 Premere il pulsante DEHYDRATE. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP Su e Giù per impostare la temperatura desiderata.



- 3 Usare le frecce TIME Su e Giù per impostare il tempo di essiccazione in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



- 4 Premere il pulsante START/STOP per iniziare. L'unità non ha bisogno di essere preriscaldata.



NOTA: durante l'essiccazione, è possibile aprire il coperchio per controllare il cibo. Quando si apre il coperchio il timer si arresta, e si riavvia automaticamente dopo la chiusura.

- 5 Al termine del tempo di essiccazione, l'unità emette un segnale acustico e sul display compare l'indicazione END. Rimuovere il cibo e chiudere il coperchio.

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

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente.
- Pulire l'unità principale e il pannello di controllo strofinandoli con un panno umido.
- La pentola di cottura, la griglia, la protezione antischizzo, il cestello di frittura, la spazzola per la pulizia e gli altri accessori per la griglia Ninja possono essere lavati in lavastoviglie.
- In caso di lavaggio a mano, utilizzare l'apposita spazzola per la pulizia.

NOTA: NON USARE MAI strumenti o detergenti abrasivi. **NON IMMERGERE MAI** l'unità principale in acqua o in altri liquidi.

Usare l'estremità opposta della spazzola come raschietto per staccare i residui di cibo. Dopo il lavaggio a mano, lasciare asciugare i componenti all'aria oppure asciugarli con uno strofinaccio.

- Se la griglia, la protezione antischizzo o altre parti rimovibili sono contaminati da residui di cibo o unto, lasciarli in ammollo nel lavandino o nella pentola con acqua calda e detergente per un paio d'ore o per tutta la notte. Dopo l'ammollo, procedere alla pulizia con la spazzola.
- Con l'uso, le linguette anteriori della protezione antischizzo potrebbero accumulare unto. Lasciare in ammollo la protezione tutta la notte aiuterà ad ammorbidire i depositi di grasso. Dopo l'ammollo, usare la spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di unto dal telaio in acciaio inox e dalle linguette anteriori.

- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Add Food".**
Il preriscaldamento è terminato ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Shut Lid".**
Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Add Pot".**
La pentola non è installata nell'unità.
- **Sul display del pannello di controllo compare la lettera "E".**
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.
- **Perché compaiono delle luci lampeggianti dopo aver premuto il pulsante START/STOP?**
Indicano l'avanzamento del ciclo di preriscaldamento.
- **Perché la barra di avanzamento non si avvia dall'inizio?**
Se l'unità è già calda per un uso precedente, non si richiede l'intero tempo di preriscaldamento.
- **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo la fase di preriscaldamento?**
Lasciare preriscaldare l'unità prima di aggiungere ingredienti.
- **Perché l'unità emette fumo?**
Quando si usa la funzione Grill, è importante selezionare sempre le impostazioni di temperatura consigliate. Le impostazioni consigliate possono essere trovate nella Guida rapida/nel Ricettario. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata.
- **Come posso mettere in pausa l'unità per controllare il cibo?**
Se durante una funzione di cottura si apre il coperchio, l'unità si arresta automaticamente.
- **Il cibo si è bruciato.**
Non aggiungere cibo fino al termine del preriscaldamento. Per ottenere risultati migliori, controllare il cibo durante la cottura ed estrarlo non appena sia stato raggiunto il livello di rosolatura desiderato. Estrarre il cibo subito dopo il completamento del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.
- **Il cibo non si è cotto con la frittura ad aria.**

Per una doratura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello di frittura, senza sovrapposizioni. Scuotere gli ingredienti durante la cottura per una croccantezza uniforme.

- **Perché il cibo si sposta nella vaschetta durante la frittura ad aria?**
Può capitare che la ventola sposti i cibi più leggeri all'interno della vaschetta. Per evitare questo inconveniente, fissare i cibi leggeri (ad esempio la fetta di pane della parte superiore di un panino) con degli stuzzicadenti.
- **È possibile friggere ad aria ingredienti pastellati?**
Sì, ma occorre utilizzare la tecnica di impanatura corretta. È importante cospargere i cibi innanzitutto con la farina, quindi con l'uovo e infine con pangrattato. Assicurarsi di premere il pangrattato sul cibo in modo che si attacchi. Il pangrattato rimanente potrebbe essere soffiato via dalla potente ventola dell'unità.
- **Il display del pannello di controllo non è più illuminato.**
L'unità è spenta. Premere il pulsante di accensione per riattivarla.
- **Posso annullare o disabilitare il preriscaldamento?**
Il preriscaldamento consente di ottenere i migliori risultati. Per ignorarlo, è sufficiente selezionare di nuovo la funzione dopo aver premuto il pulsante START/STOP. Non è possibile disabilitare il preriscaldamento usando la funzione Grill.
- **Come si pulisce a fondo la protezione antischizzo?**
La protezione antischizzo va pulita dopo ogni utilizzo e può essere lavata in lavastoviglie. Con l'uso, le linguette anteriori della protezione antischizzo potrebbero accumulare unto. Lasciare in ammollo la protezione tutta la notte aiuterà ad ammorbidire i depositi di grasso. Dopo l'ammollo, usare la spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di unto dal telaio in acciaio inox e dalle linguette anteriori.

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 prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

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

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja. È anche possibile 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 de aanschaf van de Ninja® Foodi® Warmtegrill en Airfryer



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE O

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren):

Winkel waar u het product hebt
gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watts: 1760W

HANDLEIDING ZORGVULDIG DOORLEZEN EN BEWAREN ALS NASLAG VOOR DE TOEKOMST.

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden dat zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	99
Onderdelen	101
Informatie over uw grill	102
Functieknoppen	102
Besturingsknoppen	102
Vóór het eerste gebruik	102
Uw grill gebruiken	103
Spetterbescherming	103
Grillcontrol-technologie	103
Kookfuncties	104
Grill (Grillen)	104
Air Fry (Airfryen)	105
Roast (Braden)	106
Bake (Bakken)	107
Dehydrate (Uitdrogen)	108
Reinigen van uw grill	108
Handleiding voor het oplossen van problemen	109
Productregistratie	111

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Foodi®-grill gaat gebruiken.

Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

- 1 Verwijder de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooi deze weg.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **Kinderen NIET** het apparaat laten gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 4 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. **Dit apparaat NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is. **Het apparaat NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. **Gebruik het apparaat NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 5 Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. **Zet het apparaat terwijl het in gebruik is NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 6 **Controleer ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 7 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15,25 cm (6 inch) ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 8 **Gebruik NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 9 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.
- 10 **Gebruik het apparaat NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 11 **Maak NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.
- 12 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 13 **Plaats het apparaat NIET** over randen van tafels of het aanrecht en laat het niet in aanraking komen met hete oppervlakken, waaronder op of in de buurt van een hete gaspits of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven. Dit geldt ook voor de stroomkabel.
- 14 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 15 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn **alvorens ze in de kookpan te plaatsen**.
- 16 **Gebruik het apparaat NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan en spetterbescherming zijn geïnstalleerd.
- 17 **Zorg er ALTIJD** voor dat het deksel volledig gesloten is voor gebruik.
- 18 **Verplaats het apparaat NIET** terwijl het in gebruik is.

- 19 **Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.
- 20 **Raak de hete oppervlakken NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 21 **Raak GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De grillplaat en mand worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Ga **ALTIJD** voorzichtig om met het product om brandwonden of lichamelijk letsel te voorkomen. Het gebruik van langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen is aanbevolen.
- 22 **Gebruik dit apparaat NIET** om te frituren.
- 23 Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen **ALTIJD** een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 24 Als een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.
- 25 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 26 Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op "uit", dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen.
- 27 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.
- 28 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 29 Schoonmaken en onderhouden dient niet door kinderen te worden uitgevoerd.



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



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

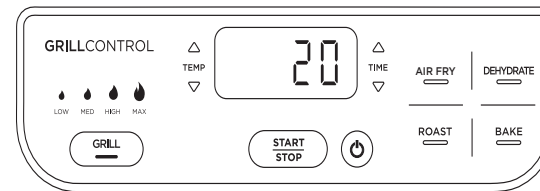
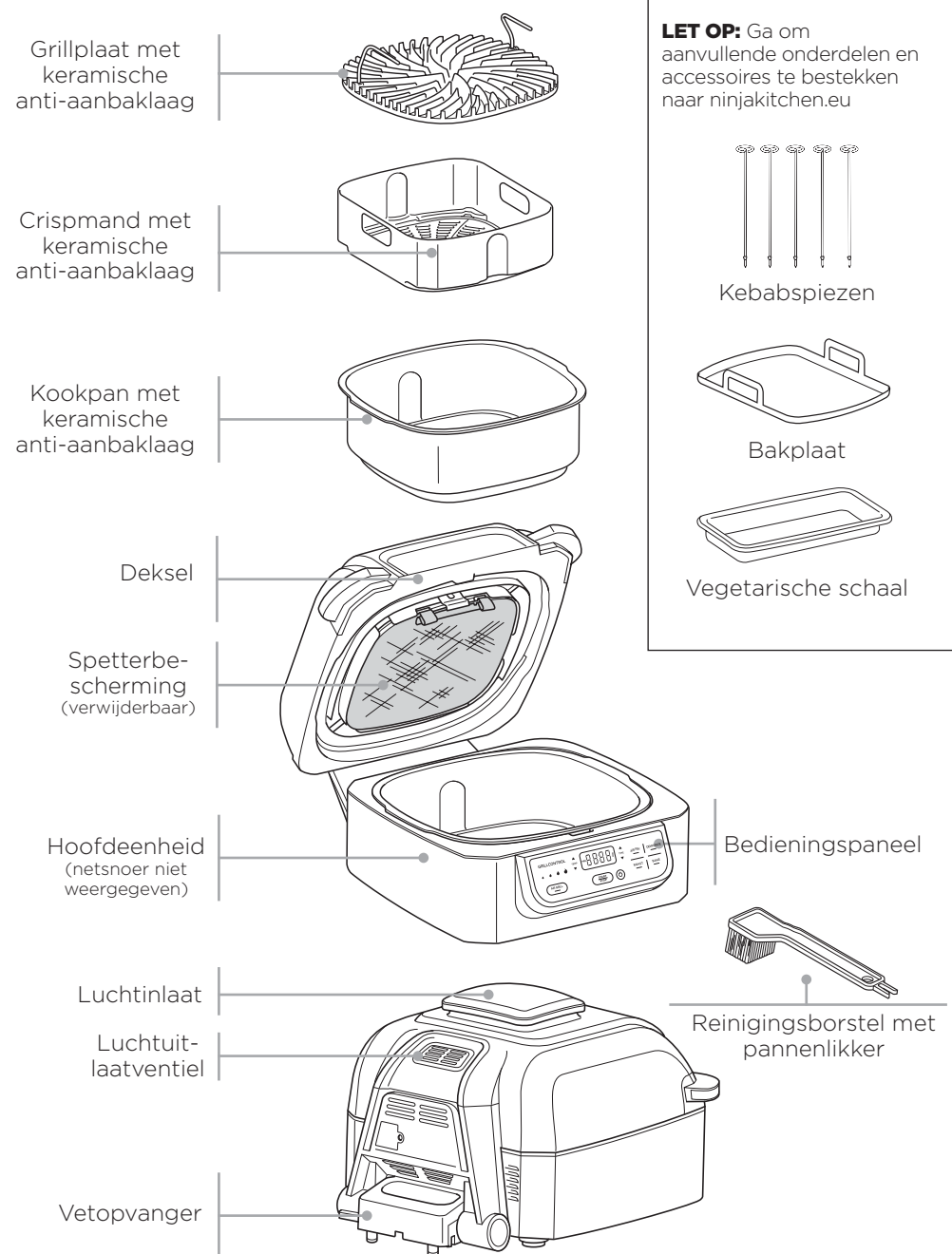


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAAR DEZE HANDLEIDING



Het display van het bedieningspaneel toont de tijd in de opmaak UU:MM. Het display aan de linkerkant geeft 20 minuten weer.

FUNCTIEKNOPPEN

GRILL (GRILLEN) Gaar en braad voedsel met gegrilde lijnen en een alom gelijkmatige garing.

AIR FRY (AIRFRYEN) Voor knapperig en krokant voedsel met weinig of geen gebruik van olie.

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



BAKE (BAKKEN) Gebruik deze functie om cakes, lekkernijen, desserts en meer te bakken.

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

BESTURINGSKNOPPEN

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

TEMP-pijlen Gebruik de TEMP-pijlen omhoog  en omlaag om  de kooktemperatuur in elke functie aan te passen. Bij gebruik van de grillfunctie schakelt u de GRILL-toets in of gebruikt u de pijlen omhoog en omlaag om de kooktemperatuur aan te passen.

TIME-pijlen Gebruik de TIME-pijlen omhoog  en omlaag  om de kooktijd in elke functie aan te passen.

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

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

STANDBY-STAND Het apparaat wordt uitgeschakeld als er niet wordt gekookt en er gedurende 10 minuten geen interactie is geweest met het bedieningspaneel.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de grillplaat, spetterbescherming, de crispmand, het reinigingsborsteltje en de kookpan in warm water en zeep, spoel en droog daarna grondig af. De grillplaat, spetterbescherming, crispmand, het reinigingsborsteltje en de kookpan zijn ook vaatwasmachinebestendig. **DOE DE HOOFDEENHEID NOOIT** in de vaatwasser.

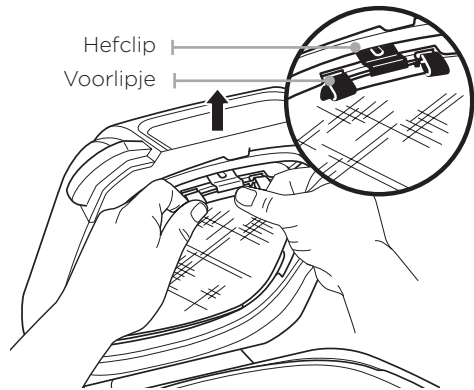
UW GRILL GEBRUIKEN

SPETTERBESCHERMING

De spetterbescherming aan de onderkant van het deksel zorgt ervoor dat het verhittingselement schoon blijft en vermijdt rookvorming. De spetterbescherming is verwijderbaar voor reiniging, maar we raden aan deze op zijn plaats te houden tijdens het koken.

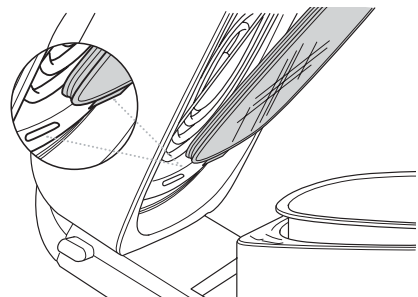
Verwijderen van de spetterbescherming

Verwijder de spetterbescherming voor het reinigen na elk gebruik. Laat de spetterbescherming eerst helemaal afkoelen en verwijder deze vervolgens met uw duim om de voorste clip los te maken door de voorste clip omhoog te duwen en met uw andere hand een van de lipjes naar u toe te trekken. Hierdoor wordt de spetterbescherming ontgrendeld, zodat u deze uit de sleuf langs de achterkant van het deksel kunt trekken.



Installeren van de spetterbescherming

Om te installeren duwt u de spetterbescherming voorzichtig in de achterkant van het deksel. Plaats het achterlipje op de spetterbescherming met de sleuf aan de achterkant van het deksel. Duw vervolgens de spetterbescherming naar boven totdat deze in de clip aan de voorkant van het deksel klikt.



GRILLCONTROL-TECHNOLOGIE

Met onze technologie kunt u de temperatuur van de grillplaat regelen voor nauwkeurig koken en rook in de keuken vermijden.

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

LAAG	MEDIUM	HOOG	MAX.
<ul style="list-style-type: none"> • Spek • Worstjes • Gevulde paprika's bij het gebruik van dikke barbecue-sauzen • Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> • Bevroren vlees • Gemarineerd/gecoat vlees 	<ul style="list-style-type: none"> • Biefstukken • Kippenvlees • Hamburgers • Hotdogs 	<ul style="list-style-type: none"> • Groenten • Fruit • Pizza's • Vers/bevroren Zeevruchten • Kebabs

OPMERKING: Het apparaat kan rook produceren tijdens het kookproces. Voor minder rook raden we aan plantaardige olie, kokosnoot-, avocado- of druivenpitolie te gebruiken in plaats van olijfolie.

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

Batchgrillen

Bij het grillen van meer dan twee opeenvolgende batches aan voedsel, is het raadzaam om het vet/de olie in de verwijderbare kookpan te legen. Dit zal helpen voorkomen dat vet verbrandt en rook veroorzaakt.

We raden u ook aan de grillplaat tussen batches gedurende minimaal 3-5 minuten te verwarmen om consistente grillsporen en garing te garanderen.

Switchen naar Grill na gebruik van een andere functie

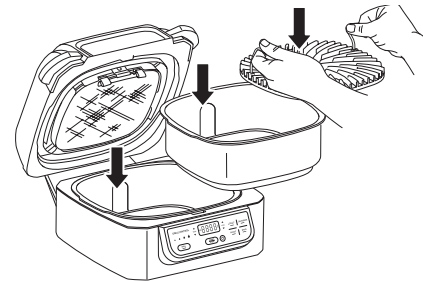
Als het apparaat al opgewarmd is door gebruik van een andere functie en de grillplaat op kamertemperatuur is wanneer u deze in het apparaat plaatst, dan zal "Add Food (voedsel toevoegen)" mogelijk direct op het scherm verschijnen. We adviseren om de grillplaat ten minste 6 minuten op te laten warmen voordat u er ingrediënten op plaatst. Terwijl het apparaat blijft werken en de grillplaat opwarmt, zal "Add Food (voedsel toevoegen)" op het scherm blijven staan totdat u het deksel opent en ingrediënten op de plaat legt.

KOOKFUNCTIES

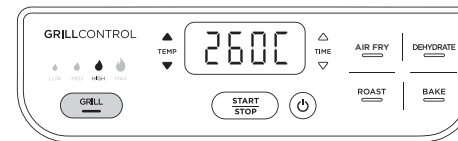
Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten voordat u het inschakelt. Druk op de aan-/uitknop.

Grillen

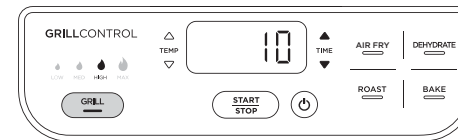
1 Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de achterste bobbel op het hoofdapparaat. Plaats de grillplaat vervolgens in de pan met de handgrepen naar boven gericht. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit het deksel.



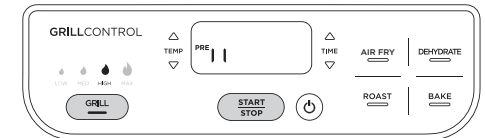
2 Druk de GRILL-knop in. Het standaard temperaturniveau zal aan de linkerkant van het bedieningspaneel oplichten en de overeenkomstige luchttemperatuur zal op het display verschijnen. Druk op de GRILL-knop of de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de temperatuur in te stellen.



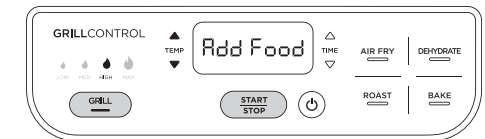
3 Druk op de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.



4 Druk op de START/STOP-knop om het voorverwarmen te starten. PRE verschijnt op het display en de voortgangsbalk begint. Het voorverwarmen kan 8 minuten in beslag nemen afhankelijk van de geselecteerde temperatuurinstelling.



5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en knippert Add Food (voedsel toevoegen) op het display.



6 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

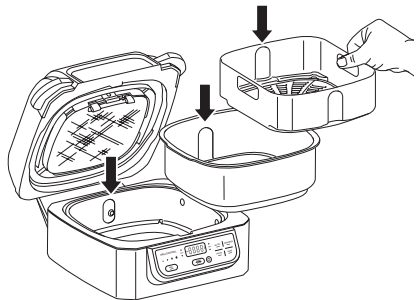
OPMERKING: Tijdens het koken kunt u het deksel openen om uw voedsel te controleren of om te draaien. De timer pauzeert wanneer het deksel wordt geopend en gaat daarna automatisch verder nadat het is gesloten.

7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen. De roestvrijstalen behuizing aan de buitenkant van het apparaat is na het koken heet. Wilt u uw voedsel langer koken, druk dan simpelweg op de TIME-pijl omhoog om meer tijd toe te voegen en druk vervolgens op de START/STOP-knop.

OPMERKING: Als u in een batch kookt, giet u de olie na elke 2 batches uit de verwijderbare kookpan. Dit zal helpen voorkomen dat vet verbrandt en rook veroorzaakt.

Airfryen

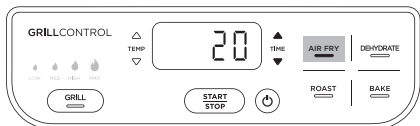
- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat. Plaats de crispmant in de pan en sluit vervolgens het deksel.



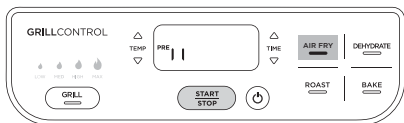
- Druk op de knop AIR FRY. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de temperatuur aan te passen.



- Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot een uur.



- Druk op de START/STOP-knop om het voorverwarmen te starten. PRE verschijnt op het display en de voortgangsbalk begint. Het voorverwarmen kan tot 3 minuten in beslag nemen afhankelijk van de geselecteerde temperatuurinstelling.

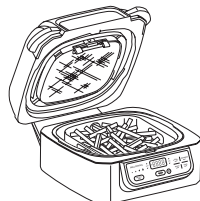


OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop Airfryen te drukken. Add Food (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen. Ga naar stap 7 voor verdere instructies.

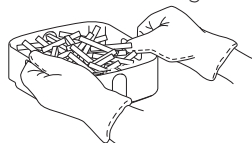
- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en knippert Add Food (voedsel toevoegen) op het display.



- Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.



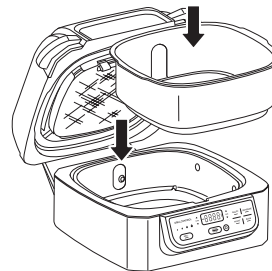
- Voor de beste resultaten raden we aan de ingrediënten regelmatig door elkaar te schudden. Wanneer het deksel wordt geopend, zal het apparaat pauzeren. Gebruik een tang met siliconen uiteinde als u uw voedsel omdraait of ovenwanten om met de mand te schudden. Wanneer u klaar bent, plaatst u de mand terug en sluit u het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.



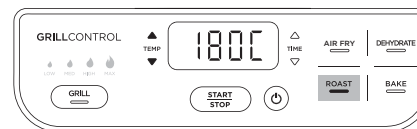
- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen. De roestvrijstalen behuizing aan de buitenkant van het apparaat is na het koken heet. Wilt u uw voedsel langer koken, druk dan simpelweg op de TIME-pijl omhoog om meer tijd toe te voegen en druk vervolgens op de START/STOP-knop.

Braden

- Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat en sluit vervolgens het deksel.

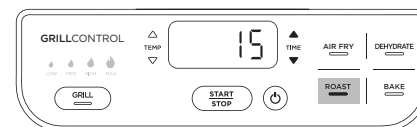


- Druk de ROAST-knop in. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de temperatuur aan te passen.

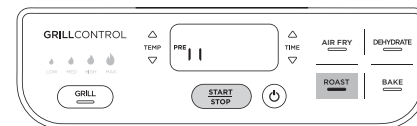


OPMERKING: Om traditionele ovenrecepten om te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.

- Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten tot 4 uur.



- Druk op de START/STOP-knop om het voorverwarmen te starten. PRE verschijnt op het display en de voortgangsbalk begint. Het voorverwarmen kan tot 3 minuten in beslag nemen afhankelijk van de geselecteerde temperatuurinstelling.

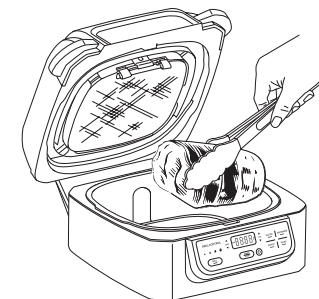


OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop BRADEN te drukken. Add Food (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmant. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

- Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en knippert Add Food (voedsel toevoegen) op het display.



- Open het deksel en leg de ingrediënten in de pan. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.



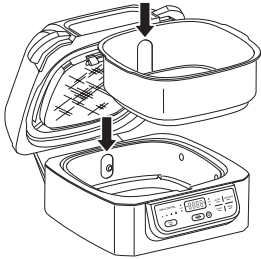
OPMERKING: Tijdens het koken kunt u het deksel openen om uw voedsel te controleren. De timer pauzeert wanneer het deksel wordt geopend en gaat daarna automatisch verder nadat het is gesloten.

- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen. De roestvrijstalen behuizing aan de buitenkant van het apparaat is na het koken heet. Wilt u uw voedsel langer koken, druk dan simpelweg op de TIME-pijl omhoog om meer tijd toe te voegen en druk vervolgens op de START/STOP-knop.

UW GRILL GEBRUIKEN - VERVOLG

Bakken

- 1 Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat en sluit vervolgens het deksel.

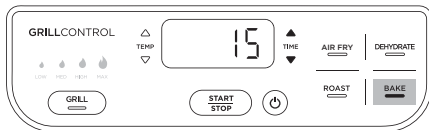


- 2 Druk de BAKE-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de temperatuur aan te passen.

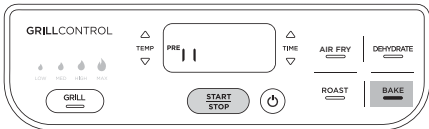


OPMERKING: Om traditionele ovenrecepten om te zetten, gaat u uit van een verlaging van de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om overgaring te voorkomen.

- 3 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten tot 4 uur.



- 4 Druk op de START/STOP-knop om het voorverwarmen te starten. PRE verschijnt op het display en de voortgangsbalk begint. Het voorverwarmen kan tot 3 minuten in beslag nemen afhankelijk van de geselecteerde temperatuurinstelling.

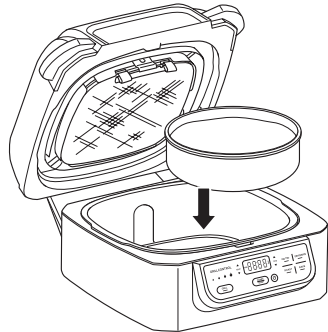


OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten zeerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door nogmaals op de knop BAKE (bakken) te drukken. Add Food (voedsel toevoegen) knippert op het scherm. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

- 5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, piept het apparaat en knippert Add Food (voedsel toevoegen) op het display.



- 6 Open het deksel en voeg ingrediënten toe aan de pan of zet uw bakpan direct op de bodem van de pan en sluit het deksel om te beginnen met koken. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.

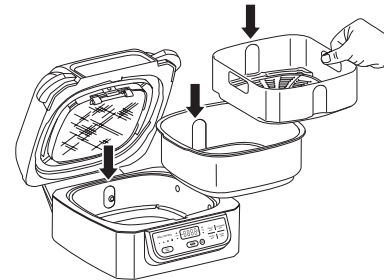


OPMERKING: Tijdens het koken kunt u het deksel openen om uw voedsel te controleren. De timer pauzeert wanneer het deksel wordt geopend en gaat daarna automatisch verder nadat het is gesloten.

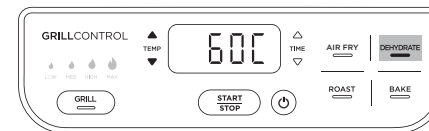
- 7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen. De roestvrijstalen behuizing aan de buitenkant van het apparaat is na het koken heet. Wilt u uw voedsel langer koken, druk dan simpelweg op de TIME-pijl omhoog om meer tijd toe te voegen en druk vervolgens op de START/STOP-knop.

Uitdrogen

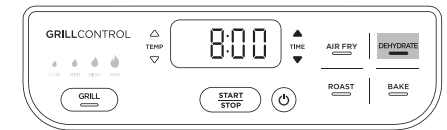
- 1 Plaats de kookpan in het apparaat met de inkeping in de pan in lijn met de bobbel op het hoofdapparaat, voeg vervolgens enkele laag ingrediënten toe aan de bodem van de pan. Plaats de crispmand in de pan en voeg een laag ingrediënten toe aan de bodem van de mand. Sluit het deksel.



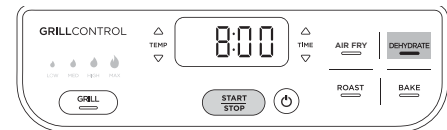
- 2 Druk op de knop DEHYDRATE (uitdrogen). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 3 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de uitdroogtijd in te stellen in stappen van 15 minuten tot 12 uur.



- 4 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen. Het apparaat moet niet worden voorverwarmd.



OPMERKING: Tijdens het uitdrogen kunt u het deksel openen om uw voedsel te controleren. De timer pauzeert wanneer het deksel wordt geopend en gaat daarna automatisch verder nadat het is gesloten.

- 5 Wanneer het uitdrogen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display. Verwijder uw voedsel en sluit het deksel.

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

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- Veeg de hoofdeenheid en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- De kookpan, grillplaat, crispmand, spetterbescherming, reinigingsborstel en eventuele andere aanvullende Ninja grillaccessoires zijn vaatwasmachinebestendig.

OPMERKING: GEBRUIK NOOIT schuurmiddelen of reinigingsmiddelen. **DOMPEL HET HOOFDAPPARAAT NOOIT** onder in water of een andere vloeistof.

- Indien met de hand wordt afgewassen, gebruik dan de reinigingsborstel om de onderdelen te reinigen. Gebruik het tegenovergestelde uiteinde van de reinigingsborstel als panneliikker om te helpen bij het verwijderen van aangebakken voedsel. Droog alle onderdelen na het afwassen met de hand in de lucht of met een theedoek.
- Als voedselresten of vet zijn vastgekoekt op de grillplaat, spetterbescherming of een ander verwijderbaar onderdeel, leg ze dan in een gootsteen of stapel ze op in de pan en vul met warm water en zeep, en laat ze een paar uur of een nacht weken. Gebruik na het weken de reinigingsborstel om elk onderdeel te reinigen.
- Na verloop van tijd kan vet zich ophopen op de lipjes aan de voorkant en het frame van de spetterbescherming. Door de spetterbescherming een nacht te laten weken, wordt het aangekoekte vet verzacht. Gebruik na het weken de reinigingsborstel om het vet van het roestvrijstalen frame en de lipjes aan de voorkant te verwijderen.

- **“Add Food” (voedsel toevoegen) verschijnt op het display.**
Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.
- **“Shut Lid” (deksel sluiten) verschijnt op het display.**
Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.
- **“Add Pot” (pan toevoegen) verschijnt op het display.**
De pan is niet geïnstalleerd in het apparaat.
- **“E” verschijnt op het display.**
Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu
- **Waarom gaan de lampjes knippen nadat ik de START/STOP-knop heb ingedrukt?**
Dit is een voortgangsbalk die aangeeft hoe ver u gevorderd bent in de voorverwarmingscyclus.
- **Waarom start de voortgangsbalk voor de voorverwarming niet vanaf het begin?**
Als het apparaat warm is van eerder gebruik, heeft het niet de volledige voorverwarmingstijd nodig.
- **Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?**
Laat het apparaat voorverwarmen voordat u ingrediënten toevoegt.
- **Waarom produceert mijn apparaat rook?**
Selecteer wanneer u de Grill-functie gebruikt altijd de aanbevolen temperatuurinstelling. Aanbevolen instellingen zijn te vinden in de snelstart-/inspiratiegids. Zorg ervoor dat de spetterbescherming is geïnstalleerd.
- **Hoe pauzeer ik het apparaat zodat ik mijn voedsel kan controleren?**
Wanneer het deksel wordt geopend tijdens een kookfunctie, zal het apparaat automatisch pauzeren.
- **Mijn eten is verbrand.**
Voeg geen voedsel toe tot het voorverwarmen voltooid is. Controleer voor het beste resultaat het eten tijdens het koken voortdurend en verwijder het zodra dat het bruin genoeg geworden is. Als de kooktijd is voltooid moet u het voedsel onmiddellijk verwijderen om overgaring te voorkomen.
- **Mijn eten kookte niet tijdens het airfryen.**
Zorg er om ingrediënten gelijkmatig bruin te laten worden voor dat ze als vlakke laag op de bodem van de crispmand zijn gerangschikt zonder elkaar te overlappen. Schud losse ingrediënten tijdens het koken voor een consistente knapperigheid.
- **Waarom wordt mijn eten tijdens het airfryen rondgeblazen?**
Van tijd tot tijd gebeurt het dat de ventilator lichtgewicht ingrediënten rondblaast. Om dat tegen te gaan kunt u losse ingrediënten (zoals het bovenop liggende sneetje brood van een sandwich) met cocktailprikkers vaststeken.
- **Kan ik verse, gepaneerde ingrediënten airfryen?**
Ja, maar alleen als de juiste paneertechniek wordt gebruikt. Het is belangrijk om voedsel eerst met bloem, dan met ei en vervolgens pas met broodkruimels te paneren. Zorg ervoor dat u de broodkruimels op het voedsel duwt zodat ze zich hechten. Los brood kan rondgeblazen worden door de krachtige ventilator van het apparaat.
- **Het display van het bedieningspaneel brandt niet meer.**
Het apparaat is uitgeschakeld. Druk op de aan-/uitknop om het apparaat aan te zetten.
- **Kan ik het voorverwarmen annuleren of onderbreken?**
Voorverwarmen wordt sterk aanbevolen voor de beste resultaten. Sla het voorverwarmen over door de functie opnieuw te selecteren nadat u op de START/STOP-knop hebt gedrukt. U kunt het voorverwarmen echter niet onderbreken als u de Grill-functie gebruikt.
- **Hoe kan ik de spetterbescherming grondig reinigen?**
De spetterbescherming moet na elk gebruik worden gereinigd en is vaatwasmachinebestendig. Na verloop van tijd kan vet zich ophopen op de lipjes aan de voorkant en het frame van de spetterbescherming. Door de spetterbescherming een nacht te laten weken, wordt het aangekoekte vet verzacht. Gebruik na het weken de reinigingsborstel om het vet van het roestvrijstalen frame en de lipjes aan de voorkant te verwijderen.

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.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

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

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja*.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja*).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

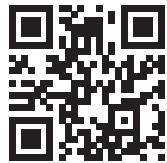
Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

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

TUSEN TAKK

for at du kjøpte Ninja® Foodi®-helsegrill og luftfrityrkoker



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu

 Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240V~, 50–60Hz

Watt: 1760W

LES NØYE OG OPPBEVAR DETTE FOR FREMTIDIG REFERANSE.

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingsystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHold

Viktige sikkerhetstiltak	115
Deler	117
Bli kjent med grillen din	118
Funksjonsknapper	118
Driftsknapper	118
Før første bruk	118
Bruke grillen	119
Sølebeskyttelse	119
Grillcontrol-teknologi	119
Funksjoner	120
Grill (Grill)	120
Air Fry (Luftfrityr)	121
Roast (Steke)	122
Bake (Baking)	123
Dehydrate (Tørking)	124
Rengjøring av grillen	124
Feilsøkningsveiledning	125
Produktregistrering	127

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Les alle instruksjoner før bruk av Ninja® Foodi®-grillen din.

Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

- 1 Fjern og kassér beskyttelsesdekslet på apparatets strømkabel.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår de involverte farene.
- 3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når det brukes i nærheten av barn.
- 4 Enheten er kun for husholdningsbruk. **Enheten MÅ IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for. **Enheten MÅ IKKE** brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 5 Sørg for at underlaget er vannrett, tørt og rent. **Enheten MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 6 **Sørg ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.
- 7 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
- 8 **IKKE** koble til en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.
- 9 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker.
- 10 **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 11 **ALDRI** bruk støpsel under kjøkkenbenk.
- 12 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 13 **IKKE** plasser apparatet og la ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller berøre varme overlater, inkludert på eller nær en varm gass- eller elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
- 14 Bruk bare medfølgende, anbefalt tilbehør som er autorisert av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 15 Før du plasserer tilbehør i gryten, må du sørge for at det er rent og tørt.
- 16 **IKKE** bruk apparatet uten å ha installert den uttakbare gryten og sølebeskyttelsen.
- 17 **Sørg ALLTID** for at lokket er helt lukket før bruk.
- 18 **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 19 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

- 20 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk ALLTID varmeisolerende puter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 21 **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking. Grillplaten og kurven blir ekstremt varme under matlagingen. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskader, må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.
- 22 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 23 For å forebygge sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et termometer.
- 24 Koble enheten fra strømuttaket umiddelbart hvis det oppstår oljebrann, eller hvis det kommer ut svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.
- 25 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.
- 26 For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
- 27 Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.
- 28 **IKKE** rengjør med metallbaserte skuresvamper. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 29 Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendeler og eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.

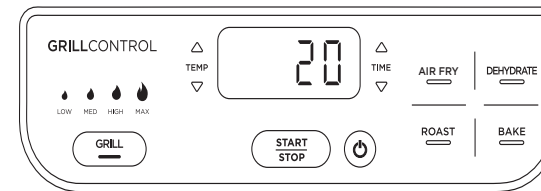
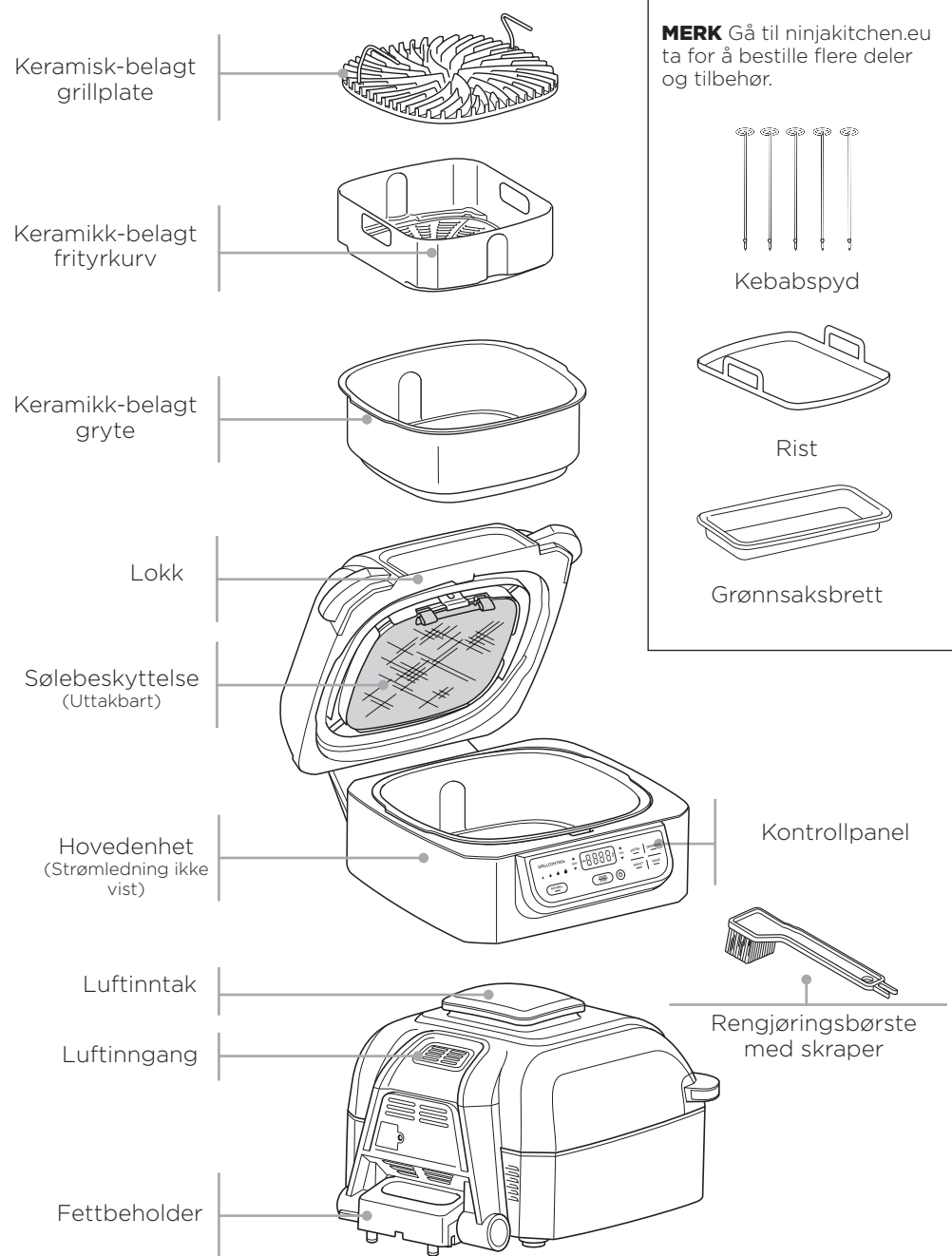


Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Alltid bruk håndbeskyttelse for å unngå brannskader.



Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



Kontrollpanelets display viser tiden i TT:MM-format. Displayet til venstre viser 20 minutter.

FUNKSJONSKNAPPER

GRILL (GRILL) Stek og brun, med grillmerker og jevn steking.

AIR FRY (LUFTFRITYR) For sprø og knasende mat med lite eller ingen olje.

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

BAKE (BAKING) Bruk til baking av kaker, snacks, desserter og mer.

DEHYDRATE (TØR KING) Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker for sunne, hjemmelagde snacks.

DRIFTSKNAPPER

STRØMknapp Trykk på strømknappen for å slå på apparatet når enheten er plugget i stikkontakten. Hvis du trykker på den under matlaging, stanser den aktuelle funksjonen, og enheten skrur av.

TEMP-piler Bruk opp- og ned- TEMP-pilene for å justere steketemperaturen for alle funksjoner. Ved bruk av Grill-funksjonen, vipp GRILL-knappen eller bruk opp- og ned-pilene for å justere steketemperaturen.

TIME-piler Bruk opp- og ned- TIME-pilene for å justere steketiden for alle funksjoner.

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

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

HVILEMODUS Apparatet skrur av når det ikke steker og når det ikke har vært interaksjon med kontrollpanelet på 10 minutter.

FØR FØRSTE BRUK

- 1 Fjern all emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.
- 2 Ta alt tilbehør ut av emballasjen, og les håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask grillplaten, sølebeskyttelsen, friturekurven, rengjøringsbørsten og gryten i varmt såpevann, og skyll deretter grundig. Grillplaten, sølebeskyttelsen, friturekurven, rengjøringsbørsten og gryten kan også vaskes i oppvaskmaskinen. Vask **ALDRI** hovedenheten i oppvaskmaskin.

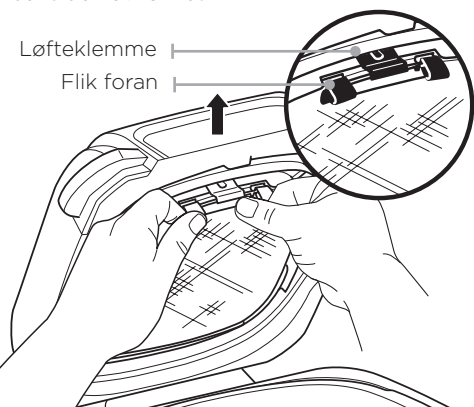
BRUKE GRILLEN

SØLEBESKYTTELSE

Sølebeskyttelsen er plassert under lokket, og holder varmeelementet rent og forhindrer røyk. Sølebeskyttelsen kan tas av for rengjøring, men vi anbefaler deg å ha den på under matlaging.

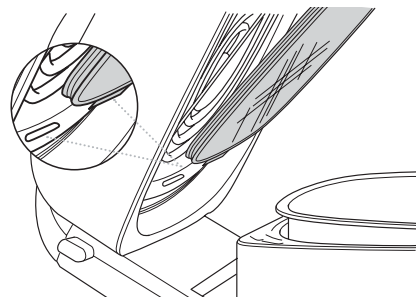
Fjerning av sølebeskyttelsen

Fjern sølebeskyttelsen for rengjøring etter hver bruk. La sølebeskyttelsen kjøles ned, og fjern den deretter med tommelen. Løsne klemmen foran ved å trykke den oppover, og dra en av flikene mot deg med den andre hånden. Dette får sølebeskyttelsen til å løsne, slik at du kan dra den ut av sporet, langs baksiden av lokket.



Installering av sølebeskyttelsen

For å installere, dytt sølebeskyttelsen sakte mot baksiden av lokket. Plasser den bakre fliken på beskyttelsen med baksiden av lokket i sporet. Trykk deretter sølebeskyttelsen oppover til den klikker inn i klemmen på forsiden av lokket.



GRILLCONTROL-TEKNOLOGI

Teknologien vår lar deg kontrollere grillplatens temperatur, for presis steking og for å unngå røyk på kjøkkenet.

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

LAV	MIDDELS	HØY	MAKS.
<ul style="list-style-type: none">• Bacon• Pølser• Fylte paprika med fyldige barbecue-sauser• Calzone	<ul style="list-style-type: none">• Frossent kjøtt• Marinert / glasert kjøtt	<ul style="list-style-type: none">• Stek• Kylling• Burgere• Grillpølser	<ul style="list-style-type: none">• Grønnsaker• Frukt• Pizza• Fersk/ frossen sjømat• Kebab

MERK: Enheten kan produsere røyk i matlagingsprosessen. For mindre røyk anbefaler vi å bruke grønnsaksolje, kokos-, avokado- eller druekjerneolje i stedet for olivenolje.

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

Mengdegrilling

Ved grilling av to eller flere partier med mat, anbefaler vi at du fjerner fett/oljen fra den uttakbare gryten. Dette bidrar til å forhindre røyk og at maten brenner seg.

Vi anbefaler også å la grillplaten varme seg opp i minst 3-5 minutter mellom partiene, for jevne grillmerker og jevn steking.

Bytte til «Grill» etter å ha brukt en annen funksjon

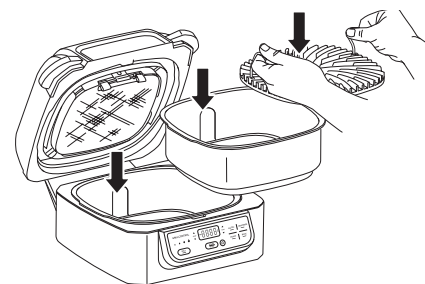
Hvis enheten allerede er varm etter å ha brukt en annen funksjon, og grillplaten har romtemperatur når du setter den i enheten, kan «Legg til mat» vises på skjermen umiddelbart. Vi anbefaler at du lar grillristen bli varmet opp i minst 6 minutter før du plasserer ingredienser på den. Mens enheten fortsetter å kjøre og grillristen varmes opp, vil «Legg til mat» bli vist på skjermen til du åpner lokket og plasserer ingrediensene på platen.

FUNKSJONER

Sørg for at enheten er koblet til før du skrur den på. Trykk på strømknappen

Grill

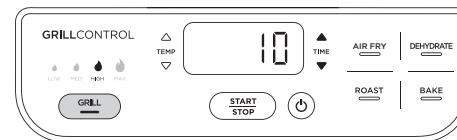
1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen bak på hovedenheten. Plasser deretter grillplaten i gryten med håndtakene vendt oppover. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk lokket.



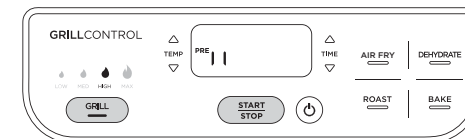
2 Trykk på GRILL-knappen. Standard temperaturnivå lyser opp på venstre side av kontrollpanelet, og tilsvarende lufttemperatur vises på displayet. Trykk på Grill-knappen eller opp og ned på TEMP-pilene for å justere temperaturinnstillingen.



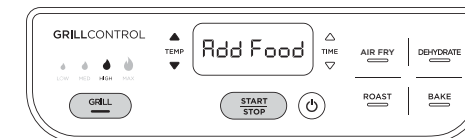
3 Trykk TIME-pilene opp eller ned for å angi tilberedningstid i trinn på ett minutt, opptil 30 minutter.



4 Trykk på START/STOP-knappen for å starte forvarming. PRE vises på displayet, og fremgangslinjen starter. Forvarming kan ta opptil 8 minutter, avhengig av valgt temperaturinnstilling.



5 Når forvarmingen er ferdig, piper enheten, og «Add food» (tilsett mat) blinker på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter bakingen og tidsuret begynner å telle ned.

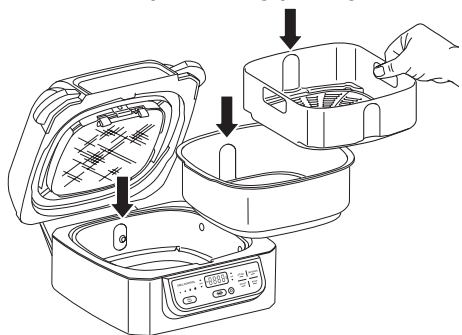
MERK: Du kan åpne lokket under matlagingen for å sjekke maten eller snu den. Tidtakeren settes på pause når lokket åpnes, og fortsetter automatisk når det lukkes.

7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere. Delen med rustfritt stål på utsiden av enheten er varm etter matlaging. Hvis maten må stekes lengre, trykk på opp-TIME-pilen for å legge til mer tid, og trykk deretter på START/STOP-knappen.

MERK: Hvis du lager mye mat samtidig, fjern oljen fra den uttakbare gryten etter to partier. Dette bidrar til å forhindre røyk og at maten brenner seg.

Luftfryter

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten. Plasser fryrkurven i gryten og lukk lokket.



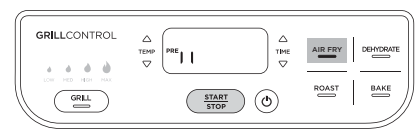
- 2 Trykk på Air Fry-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp- og ned-TEMP-pilene til å justere temperaturen.



- 3 Bruk opp- og ned-TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 1 minutt, opptil 1 time.

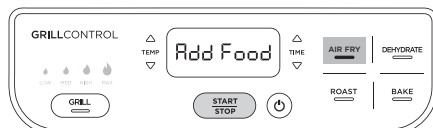


- 4 Trykk på START/STOP-knappen for å starte forvarming. PRE vises på displayet, og fremgangslinjen starter. Forvarmingen kan ta opptil tre minutter, avhengig av valgt temperaturinnstilling.

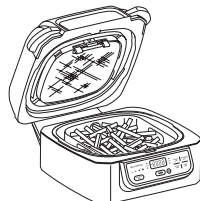


MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultater, men du kan hoppe over det ved å trykke på Air Fry-knappen igjen. «Add food» (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i fryrkurven. Når lokket er lukket, starter steking og tidtakeren begynner å telle ned. Hopp til trinn 7 for ytterligere instruksjoner.

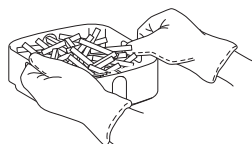
- 5 Når forvarmingen er ferdig, piper enheten, og «Add food» (tilsett mat) blinker på displayet.



- 6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i fryrkurven. Når lokket er lukket, starter bakingen og tidsuret begynner å telle ned.



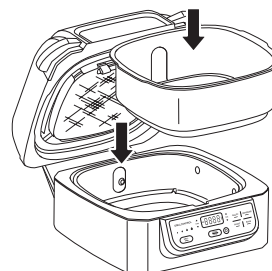
- 7 For best mulig resultater, anbefaler vi deg å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en klype med silikontupper når du flytter på maten, eller rist i kurven ved bruk av grytekluter. Når du er ferdig, bytt ut kurven og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.



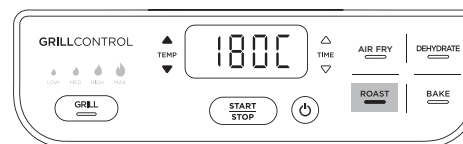
- 8 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere. Delen med rustfritt stål på utsiden av enheten er varm etter matlaging. Hvis maten må stekes lengre, trykk på opp-TIME-pilen for å legge til mer tid, og trykk deretter på START/STOP-knappen.

Steke

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten, og lukk deretter lokket.

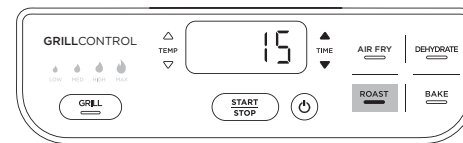


- 2 Trykk på ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp- og ned-TEMP-pilene til å justere temperaturen.

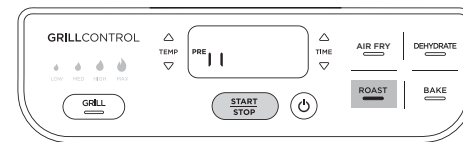


MERK: For å konvertere konvensjonelle stekeovnsoppskrifter, reduserer du temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre maten ikke blir overstekt.

- 3 Bruk opp- og ned-TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 15 minutter, opptil 4 timer.



- 4 Trykk på START/STOP-knappen for å starte forvarming. PRE vises på displayet, og fremgangslinjen starter. Forvarmingen kan ta opptil tre minutter, avhengig av valgt temperaturinnstilling.

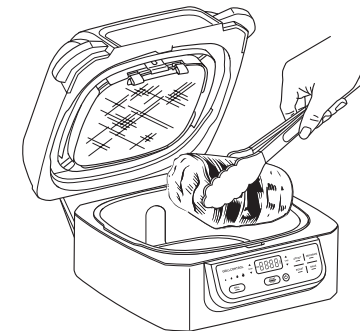


MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultater, men du kan hoppe over det ved å trykke på ROAST-knappen igjen. «Add food» (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i fryrkurven. Når lokket er lukket vil matlagingen starte, og tidsuret begynner å telle ned.

- 5 Når forvarmingen er ferdig, piper enheten, og «Add food» (tilsett mat) blinker på displayet.



- 6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, starter bakingen og tidsuret begynner å telle ned.



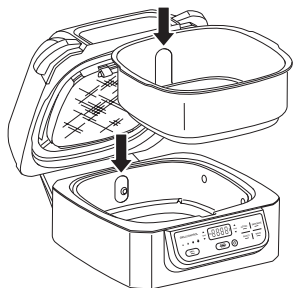
MERK: Du kan åpne lokket under matlagingen for å sjekke maten. Tidtakeren settes på pause når lokket åpnes, og fortsetter automatisk når det lukkes.

- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere. Delen med rustfritt stål på utsiden av enheten er varm etter matlaging. Hvis maten må stekes lengre, trykk på opp-TIME-pilen for å legge til mer tid, og trykk deretter på START/STOP-knappen.

BRUKE GRILLEN - FORTS.

Baking

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten, og lukk deretter lokket.

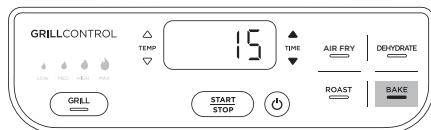


- 2 Trykk på BAKE-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp- og ned-TEMP-pilene til å justere temperaturen.

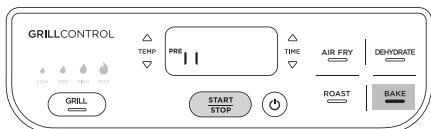


MERK: For å konvertere konvensjonelle stekeovnsoppskrifter, reduserer du temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre maten ikke blir overstekt.

- 3 Bruk opp- og ned-TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 15 minutter, opptil 4 timer.



- 4 Trykk på START/STOP-knappen for å starte forvarming. PRE vises på displayet, og fremgangslinjen starter. Forvarmingen kan ta opptil tre minutter, avhengig av valgt temperaturinnstilling.

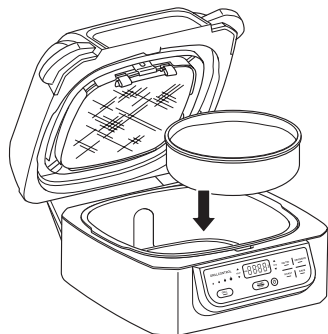


MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultater, men du kan hoppe over det ved å trykke på BAKE-knappen igjen. «Add food» (tilsett mat) blinker på skjermen. Åpne lokket og plasser ingrediensene i friterkurven. Når lokket er lukket vil matlagingen starte, og tidsuret begynner å telle ned.

- 5 Når forvarmingen er ferdig, piper enheten, og «Add food» (tilsett mat) blinker på displayet.



- 6 Åpne lokket og tilsett ingrediensene til gryten, eller plasser bakebrettet direkte på bunnen av gryten, og lukk lokket for å starte matlagingen. Når lokket er lukket, starter bakingen og tidsuret begynner å telle ned.

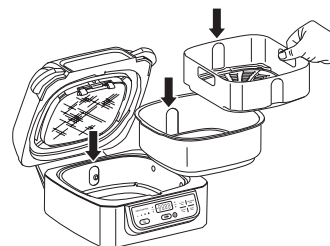


MERK: Du kan åpne lokket under matlagingen for å sjekke maten. Tidtakeren settes på pause når lokket åpnes, og fortsetter automatisk når det lukkes.

- 7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere. Delen med rustfritt stål på utsiden av enheten er varm etter matlaging. Hvis maten må stekes lengre, trykk på opp-TIME-pilen for å legge til mer tid, og trykk deretter på START/STOP-knappen.

Tørking

- 1 Plasser gryten i enheten med innrykket på linje med klumpen på hovedenheten, og tilsett deretter ett lag med ingredienser i bunnen av gryten. Plasser friterkurven i gryten og tilsett ett lag med ingredienser i bunnen av friterkurven. Lukk lokket.



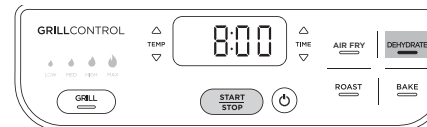
- 2 Trykk på DEHYDRATE-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Juster temperaturen med opp- og ned-TEMP-pilene.



- 3 Bruk opp- og ned-TIME-pilene til å angi tid for tørking (dehydrate) i trinn på 15 minutter, opptil 12 timer.



- 4 Trykk på START/STOP-knappen for å starte. Enheten trenger ikke å forvarmes.



MERK: Du kan åpne lokket under tørkingen for å sjekke maten. Tidtakeren settes på pause når lokket åpnes, og fortsetter automatisk når det lukkes.

- 5 Når tørketiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet. Ta ut maten og lukk lokket.

RENGJØRING AV GRILLEN

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

- Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere.
- Rengjør hovedenheten og kontrollpanelet med en fuktig klut.
- Gryten, grillplaten, frityrkurven, sølebeskyttelsen, rengjøringsbørsten og annet grilltilbehør fra Ninja kan vaskes i oppvaskmaskinen.

MERK: ALDRI bruk slipende verktøy eller rengjøringsmidler. **ALDRI** sett hovedenheten i vann eller andre væsker.

- Ved rengjøring for hånd, bruk rengjøringsbørsten. Bruk motsatt ende av rengjøringsbørsten som en skraper for å løsne mat som har satt seg fast på brettet. La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et håndkle etter håndvask.
- Hvis matrester eller fett setter seg fast på grillplaten, sølebeskyttelsen eller andre uttakbare deler, plasser dem i en vask eller stable dem i gryten og fyll den med varmt såpevann og la det stå i noen timer eller over natten. Etter at det har stått, bruk rengjøringsbørsten på alle delene.
- De fremre flikene og rammen til sølebeskyttelsen kan samle opp fett over tid. Hvis du lar sølebeskyttelsen stå i vann over natten, løsner fett. Etter at det har stått, bruk rengjøringsbørsten til å fjerne fett fra rammen og de fremre flikene i rustfritt stål.

FEILSØKINGSVEILEDNING

- **«Add Food» (Tilsett mat) vises på kontrollpanelets display.**
Enheten har fullført forvarmingen, og du kan nå tilsette ingrediensene.
- **«Shut Lid» (Lukk lokk) vises på kontrollpanelets display.**
Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.
- **«Add Pot» (Sett i gryte) vises på kontrollpanelets display.**
Gryten er ikke plassert i enheten.
- **«E» vises på kontrollpanelets display.**
Enheten har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu
- **Hvorfor begynner lysene å blinke etter at jeg har trykket på START/STOP-knappen?**
Dette er en fremgangslinje som viser fremgangen til forvarmingssyklusen.
- **Hvorfor begynner ikke fremgangslinjen for forvarmingen fra starten?**
Når enheten er varm fra tidligere bruk, er ikke fullstendig forvarmingstid nødvendig.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarmingen?**
La enheten varmes opp før du tilsetter ingrediensene.
- **Hvorfor kommer det røyk ut av enheten?**
Når Grill-funksjonen brukes, må det alltid velges anbefalt temperaturinnstilling. Anbefalte innstillinger er tilgjengelige i hurtigstartveiledningen / inspirasjonsveiledningen. Sørg for at sølebeskyttelsen er installert.
- **Hvordan setter jeg enheten på pause, slik at jeg kan sjekke maten?**
Når lokket åpnes under matlaging, settes enheten automatisk på pause.
- **Maten min er brent.**
Ikke tilsett mat før forvarmingen er fullført. Du får best resultat ved å sjekke maten underveis og ta den ut når du har oppnådd ønskelig brunfarge. Ta ut maten umiddelbart når matlagingstiden er over for å unngå oversteking.
- **Maten ble ikke stekt ved bruk av luftfrityren.**
For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av frityrkurven. Rist på ingrediensene under matlagingen for en jevn, sprø konsistens.
- **Hvorfor blir maten blåst rundt under luftfrityren?**
Av og til kan luftfrityren blåse veldig lett mat rundt. For å forebygge dette, kan du for eksempel sikre løs mat med cocktailpinner (som den øverste skiven i et smørbrød).
- **Kan jeg luftfritere ingredienser i deig?**
Ja, men bruk riktig teknikk for påføring av griljermel. Det er viktig at maten dekkes av mel før du påfører egg og griljermel. Sørg for å presse griljermelet på maten, slik at det holder seg på plass. Løse smuler kan blåses vekk av den kraftige viften.
- **Kontrollpanelets display lyser ikke lenger.**
Enheten er slått av. Trykk på av/på-knappen for å skru den på igjen.
- **Kan jeg avbryte eller overstyre forvarmingen?**
Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultater. Hopp over forvarmingen ved å velge funksjonen igjen etter å ha trykket på START/STOP-knappen. Men du kan ikke overstyre forvarmingen når du bruker grill-funksjonen.
- **Hvordan kan jeg rengjøre sølebeskyttelsen skikkelig?**
Sølebeskyttelsen burde rengjøres etter hver bruk, og kan vaskes i oppvaskmaskinen. De fremre flikene og rammen til sølebeskyttelsen kan samle opp fett over tid. Hvis du lar sølebeskyttelsen stå i vann over natten, løsner fett. Etter at det har stått, bruk rengjøringsbørsten til å fjerne fett fra rammen og de fremre flikene i rustfritt stål.

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

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja's sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por ter adquirido a Fritadeira a Ar e Grelhador Saudável Ninja® Foodi®



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: 1760 W

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



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	131
Peças	133
Conhecer o seu grelhador	134
Botoes de funcoes	134
Botoes de operacoes	134
Antes da primeira utilização	134
Utilizar o seu grelhador	135
Protecao contra salpicos	135
Tecnologia GrillControl	135
Funcoes de cozedura	136
Grill (Grelhador)	136
Air Fry (Fritar a Ar)	137
Roast (Assar)	138
Bake (Pastelaria)	139
Dehydrate (Desidratar)	140
Limpar o seu grelhador	141
Resolução de problemas	142
Registo do produto	143

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Leia todas as instruções antes de utilizar a sua Fritadeira a Ar e Grelhador Saudável Ninja® Foodi®.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISO

- 1 Remova e elimine a capa protetora que se encontra na ficha deste aparelho.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. E necessaria uma supervisao atenta quando usado perto de crianças.
- 4 Este aparelho destina-se apenas a utilizacao domestica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que nao os previstos. **NÃO** utilize em veiculos rodoviarios ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilizacao indevida pode causar ferimentos.
- 5 Certifique-se de que a superficie esta nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho proximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 6 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho esta montado corretamente antes da utilizacao.
- 7 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaco de pelo menos 15,25 cm (6 polegadas) por cima e em todos os lados para circulacao de ar.
- 8 **NÃO** utilize um cabo de extensao. E utilizado um cabo de alimentacao curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 9 Para se proteger de choques eletricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em agua ou noutro liquido.
- 10 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentacao ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentacao. Se o aparelho nao funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 11 **NUNCA** use a tomada por baixo da superficie da bancada.
- 12 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 13 **NÃO** coloque o aparelho e deixe o cabo pendurado nas bordas de mesas ou balcoes nem a tocar em superficies quentes, incluindo sobre ou perto de um queimador a gas ou eletrico quente ou num forno aquecido.
- 14 Utilize apenas os accessorios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilizacao de accessorios nao recomendados pela SharkNinja pode causar incendios ou ferimentos.
- 15 Antes de colocar qualquer accessorio no fogao, certifique-se de que esta limpo e seco.
- 16 **NÃO** utilize o aparelho sem que a panela de cozedura e a protecao contra salpicos amoviveis estejam colocadas.
- 17 Assegure-se **SEMPRE** de que a tampa esta completamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 18 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

- 19 **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitaria que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 20 **NÃO** toque nas superficies quentes. As superficies dos aparelhos estao quentes durante e apos o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botoes disponiveis.
- 21 **NÃO** toque nos accessorios durante a cozedura ou imediatamente depois. A placa de grelhar e o cesto ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto fisico ao retirar o accessorio do aparelho. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao interagir com o produto. Recomenda-se o uso de utensilios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 22 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersao.
- 23 Para evitar possiveis doencas, utilize **SEMPRE** um termometro para verificar se os alimentos sao cozinhados a temperatura recomendada.
- 24 Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue-o imediatamente. Aguarde que o fumo pare antes de remover quaisquer accessorios de cozinha.
- 25 Consulte a seccao Limpar o seu grelhador para efetuar a manutencao regular do aparelho.
- 26 Para desligar, coloque todos os controlos em "off" (desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho nao estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 27 Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar pecas e para armazenamento.
- 28 **NÃO** limpe com esfregoes metalicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregao e tocar em pecas eletricas, criando um risco de choque eletrico.
- 29 A limpeza e manutencao nao podem ser realizadas por crianças.



Indica a necessidade de ler e releer as instrucoes para compreender o funcionamento e a utilizacao do produto.



Indica a presenca de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideraveis se o aviso incluido com este simbolo for ignorado.

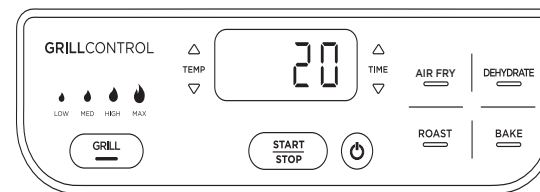
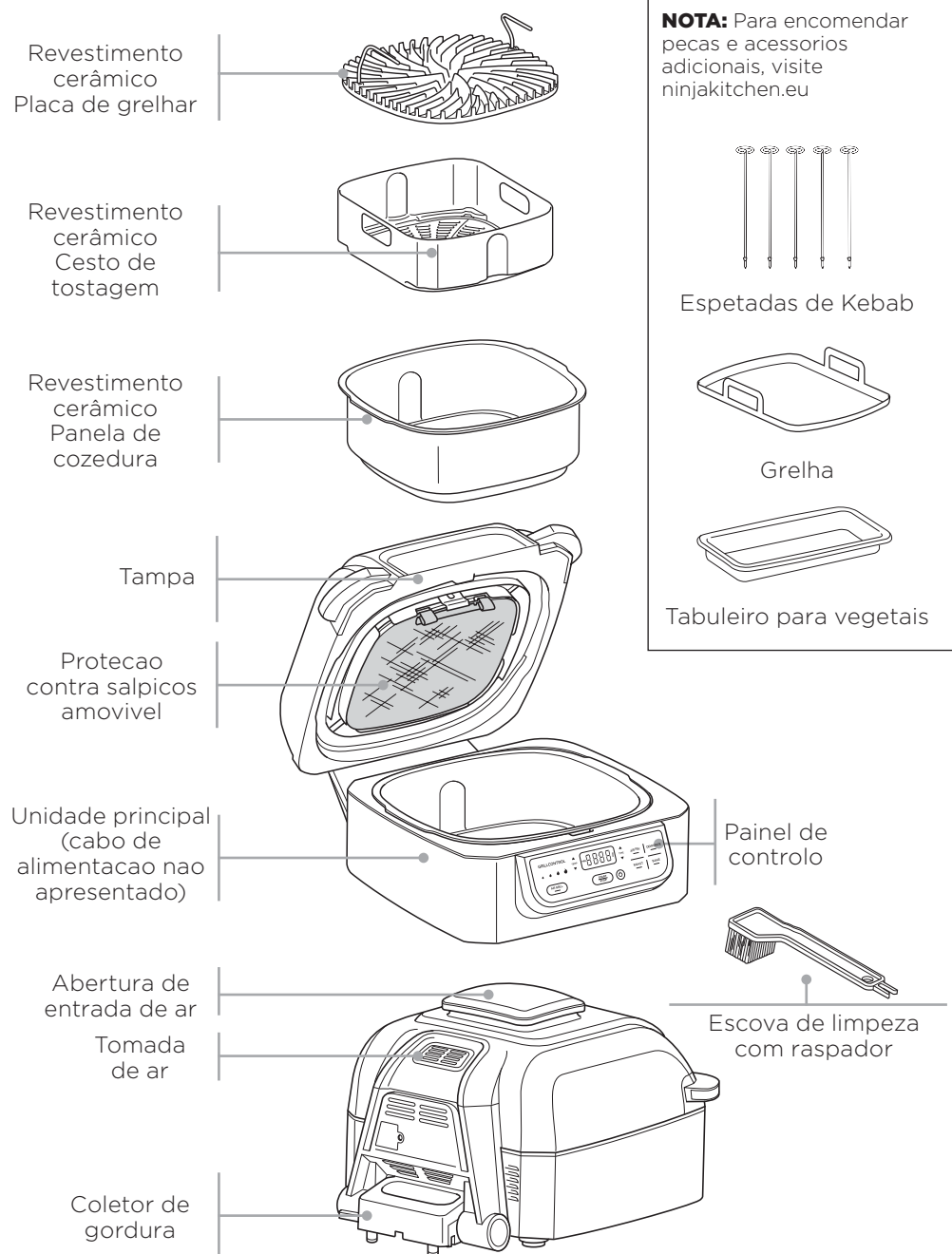


Tenha cuidado para evitar o contacto com a superficie quente. Utilize sempre protecao das maos para evitar queimaduras.



Apenas para utilizacao domestica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



O visor do painel de controlo apresenta a hora no formato HH:MM. O visor a direita indica 20 minutos.

BOTÕES DE FUNÇÕES

GRILL (grelhar) Grelhe e toste os alimentos, apresentando linhas de carvão e uma cozedura uniforme a toda a volta.

AIR FRY (fritar com ar) Torna os alimentos crocantes e estaladicos com pouco ou nenhum óleo.

ROAST (assar) Carnes, legumes assados e muito mais.

BAKE (pastelaria) Bolos, guloseimas, sobremesas e muito mais.

DEHYDRATE (desidratador) Desidrate carnes, frutas e vegetais para criar lanches saudáveis.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

BOTÃO DE ALIMENTAÇÃO Quando o aparelho estiver ligado a tomada, prima o botão de alimentação para o ligar. Quando premido durante a cozedura, interrompe a função de cozedura atual e desliga o aparelho.

Setas TEMP Use as setas TEMP para cima (▲) e para baixo (▼) para ajustar a temperatura de cozedura em qualquer função. Ao utilizar a função de Grelhar, alternar com o botão GRILL (GRELHAR) ou utilize as setas para cima e para baixo para ajustar a temperatura de cozedura.

Setas TIME Utilize as setas de TIME (TEMPO) (▲) (▼) para ajustar o tempo de cozedura em qualquer função.

NOTA: Para ajustar a temperatura ou o tempo durante a cozedura, prima as setas para cima e para baixo. O aparelho irá retomar com essas definições.

Botão START/STOP (iniciar/parar) Depois de selecionar a temperatura e o tempo, prima o botão START/STOP para começar a cozinhar.

Modo de espera O aparelho apagar-se-á se não houver alimentos em processamento e não tiver havido qualquer interação com o painel de controlo durante 10 minutos.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Retire qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a placa de grelhar, a proteção contra salpicos, o cesto de tostagem, a escova de limpeza e painela de cozedura em água morna com detergente e, em seguida, enxague-os e seque-os bem. Todos os acessórios, exceto a sonda, podem ser lavados na máquina de lavar loiça. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar loiça.

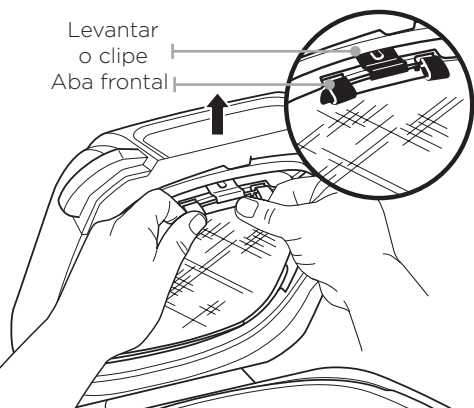
UTILIZAR O SEU GRELHADOR

PROTEÇÃO CONTRA SALPICOS

Localizada na parte inferior da tampa, a proteção contra salpicos mantém a resistência limpa e evita o fumo. A proteção contra salpicos é removível para limpeza, mas recomendamos que a mantenha no seu lugar quando cozinhar.

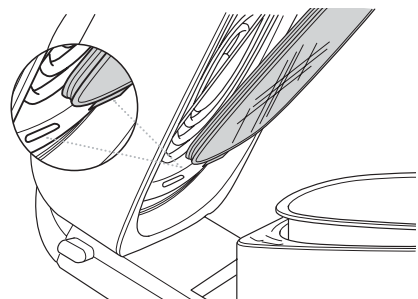
Remover a proteção contra salpicos

Remova a proteção contra salpicos para limpeza após cada utilização. Primeiro, deixe a proteção contra salpicos arrefecer completamente, depois retire-a usando o polegar para libertar o clipe frontal, empurrando-o para cima e usando a outra mão para puxar uma das abas na sua direção. Isto irá libertar a proteção contra salpicos, permitindo-lhe que seja puxada para fora da ranhura ao longo da parte de trás da tampa.



Instalar a proteção contra salpicos

Para instalar, empurre suavemente a proteção contra salpicos para a parte de trás da tampa. Insira a aba traseira na proteção com a ranhura na parte de trás da tampa. Em seguida, empurre suavemente a proteção contra salpicos para cima até encaixar no clipe na parte da frente da tampa.



TECNOLOGIA GRILLCONTROL

A nossa tecnologia permite controlar a temperatura da placa da grelha para uma cozedura precisa e mantendo a cozinha sem fumo.

Quando utilizar a função Grill (grelhar), é necessário selecionar a definição de temperatura da placa de grelhar. Seguem-se os níveis de temperatura recomendados para ingredientes comuns.

BAIXA	MÉDIO	ALTA	MAX
<ul style="list-style-type: none"> Bacon Salsichas Pimentos recheados ao usar molhos de churrasco espessos Calzones 	<ul style="list-style-type: none"> Carnes congeladas Carne marinada/panada 	<ul style="list-style-type: none"> Bifes Frango Hambúrgueres Cachorros-quentes 	<ul style="list-style-type: none"> Vegetais Fruta Pizzas Marisco fresco/congelado Kebabs

NOTA: A unidade poderá criar fumo durante o processo de cozedura. Para produzir menos fumo, recomendamos a utilização de óleo de vegetais, de coco, de abacate ou de gralha de uva em vez de azeite.

NOTA: O aparelho pode produzir fumo ao cozinhar carnes numa definição mais quente do que a recomendada. Para ver mais tabelas de cozedura, consulte o seu Guia de Inspiração ou visite ninjakitchen.eu.

Grelhar por lotes

Quando grelhar mais do que duas doses consecutivas de alimentos, recomenda-se que escoe a gordura/óleo da panela de cozedura amovível. Isto ajudará a evitar que a gordura queime e produza fumo.

Também recomendamos que dê tempo para a placa do grelhador voltar a aquecer durante pelo menos 3-5 minutos entre os vários grupos de alimentos para assegurar marcas consistentes de grelhados e de cozedura.

Mudar para Grill (grelhar) depois de utilizar outra função

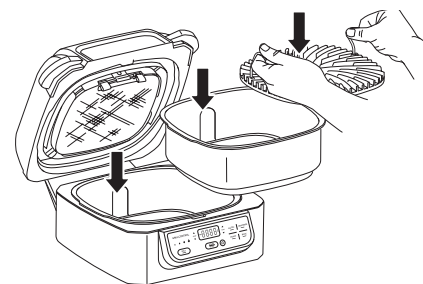
Se a unidade já estiver quente devido à utilização de uma função diferente e a placa de grelhar estiver à temperatura ambiente quando a colocar na unidade, pode aparecer imediatamente no ecrã a indicação "Add Food" (Adicionar alimentos). Recomendamos que deixe a placa de grelhar aquecer durante pelo menos 6 minutos antes de colocar os ingredientes. À medida que a unidade continua a funcionar e a grelha aquece, a indicação "Add Food" (Adicionar alimentos) permanecerá no ecrã até abrir a tampa e colocar os ingredientes no prato.

FUNÇÕES DE COZEDURA

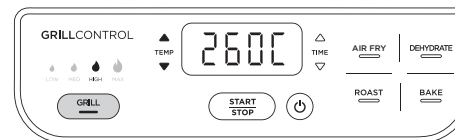
Certifique-se de que a unidade está ligada à corrente antes de a ligar. Pressione o botão de ligar/desligar.

Grelhador

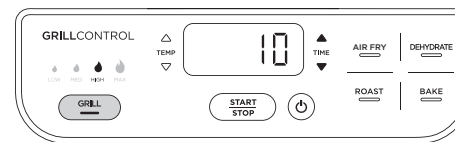
1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência traseira da unidade principal. Depois, coloque a placa de grelhar na panela com as pegas viradas para cima. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e feche a tampa.



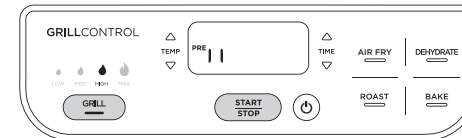
2 Prima o botão GRILL (grelhar). O nível de temperatura predefinido iluminar-se-á no lado esquerdo do painel de controlo e a temperatura do ar correspondente aparecerá no ecrã. Prima o botão Grill (Grelhar) ou as setas de TEMPERATURA para cima e para baixo para ajustar a temperatura.



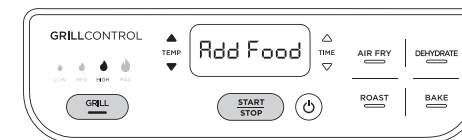
3 Prima as setas TIME (Tempo) para cima e para baixo para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos.



4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar o pré-aquecimento. Aparecerá no ecrã a indicação PRE e a barra de progresso começará a andar. O pré-aquecimento pode demorar cerca de 8 minutos, dependendo da temperatura selecionada.



5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) no visor.



6 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Durante a cozedura, pode abrir a tampa para inspecionar ou virar os seus alimentos. O temporizador fará uma pausa quando a tampa for aberta e depois retomará automaticamente após esta ser fechada.

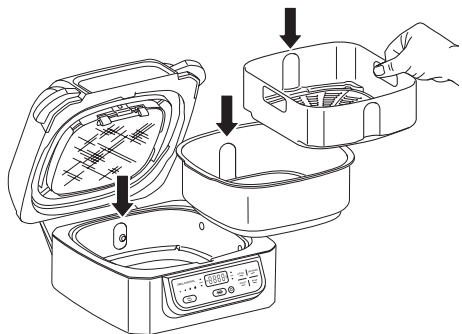
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim). Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente. O invólucro de aço inoxidável no exterior da unidade ficará quente após a cozedura. Se precisar de cozinhar os seus alimentos durante mais tempo, basta premir a seta TIME (Tempo) para cima para adicionar mais tempo e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).

NOTA: Se estiver a cozinhar por grupos, esvazie o óleo da panela de cozedura removível após cada 2 grupos. Isto ajudará a evitar que a gordura queime e produza fumo.

UTILIZAR O SEU GRELHADOR - CONT.

Fritar a ar

- 1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque o cesto de tostagem na panela e depois feche a tampa.



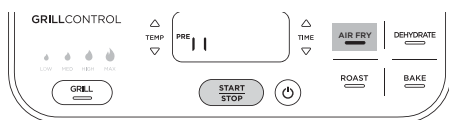
- 2 Prima o botão Air Fry (fritar com ar). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas TEMP (Temperatura) para cima e para baixo para ajustar a temperatura.



- 3 Utilize as setas TIME (Tempo) para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.



- 4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar o pré-aquecimento. Aparecerá no ecrã a indicação PRE e a barra de progresso começará a andar. O pré-aquecimento pode demorar até cerca de 3 minutos, dependendo da temperatura selecionada.



NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha melhores resultados, pode ignorá-lo premindo novamente o botão Air Fry (Fritar com ar). Aparecerá no ecrã a indicação Add Food (Adicionar alimentos) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente. Salte para o passo 7, para ver mais instruções.

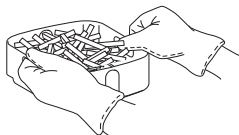
- 5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "Add Food" (Adicionar alimentos) no visor.



- 6 Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.



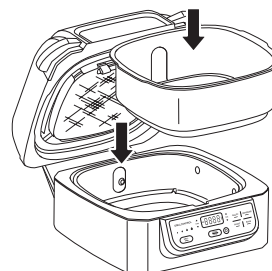
- 7 Para obter os melhores resultados, recomendamos que agite os ingredientes com frequência. Quando abrir a tampa, o aparelho irá parar. Para deitar os alimentos para o interior, utilize pinças com pontas de silicone ou luvas de forno para agitar o cesto. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.



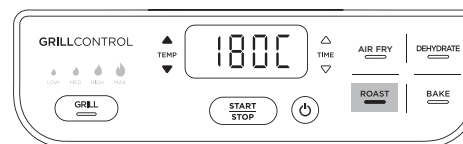
- 8 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação END (Fim). Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente. O invólucro de aço inoxidável no exterior da unidade ficará quente após a cozedura. Se precisar de cozinhar os seus alimentos durante mais tempo, basta premir a seta TIME (Tempo) para cima para adicionar mais tempo e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).

Assar

- 1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal e depois feche a tampa.

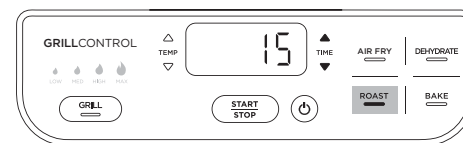


- 2 Prima o botão ROAST (Assar). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize as setas TEMP (Temperatura) para cima e para baixo para ajustar a temperatura.

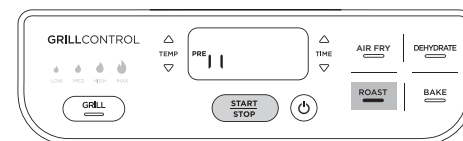


NOTA: Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

- 3 Utilize as setas TIME (Tempo) para cima e para baixo para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 4 horas.



- 4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar o pré-aquecimento. Aparecerá no ecrã a indicação PRE e a barra de progresso começará a andar. O pré-aquecimento pode demorar até cerca de 3 minutos, dependendo da temperatura selecionada.

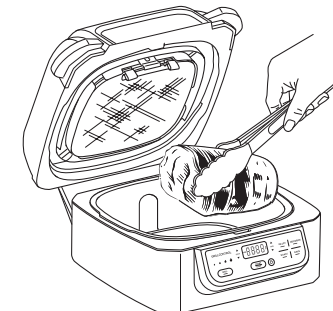


NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo novamente o botão ROAST (Assar). Aparecerá no ecrã a indicação Add Food (Adicionar alimentos) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

- 5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação Add Food (Adicionar alimentos) no visor.



- 6 Abra a tampa e coloque os ingredientes na panela. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.



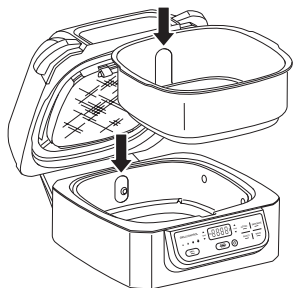
NOTA: Durante a cozedura, pode abrir a tampa para inspecionar ou virar os seus alimentos. O temporizador fará uma pausa quando a tampa for aberta e depois retomará automaticamente após esta ser fechada.

- 7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação END (Fim). Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente. O invólucro de aço inoxidável no exterior da unidade ficará quente após a cozedura. Se precisar de cozinhar os seus alimentos durante mais tempo, basta premir a seta TIME (Tempo) para cima para adicionar mais tempo e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).

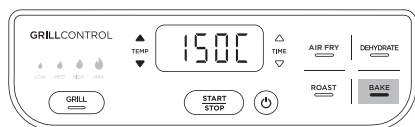
UTILIZAR O SEU GRELHADOR - CONT.

Pastelaria

- 1 Coloque a panela de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal e depois feche a tampa.

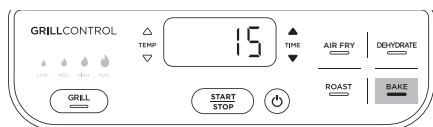


- 2 Prima o botão BAKE (Cozer). A temperatura predefinida será apresentada. Utilize as setas TEMP (Temperatura) para cima e para baixo para ajustar a temperatura.

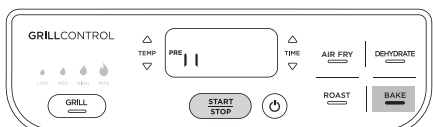


NOTA: Para converter receitas do seu forno convencional, reduza a temperatura em 10 °C. Verifique os alimentos com frequência para evitar cozer em excesso.

- 3 Utilize as setas TIME (Tempo) para cima e para baixo para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 4 horas.



- 4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar o pré-aquecimento. Aparecerá no ecrã a indicação PRE e a barra de progresso começará a andar. O pré-aquecimento pode demorar até cerca de 3 minutos, dependendo da temperatura selecionada.

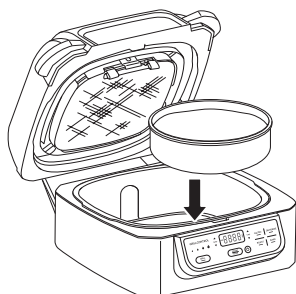


NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo novamente o botão BAKE (Cozer). Aparecerá no ecrã a indicação Add Food (Adicionar alimentos) a piscar. Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

- 5 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação Add Food (Adicionar alimentos) no visor.



- 6 Abra a tampa e adicione os ingredientes à panela ou coloque a assadeira diretamente no fundo da panela e feche a tampa para começar a cozinhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

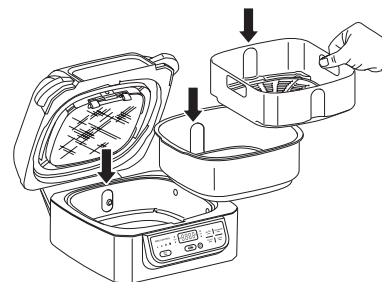


NOTA: Durante a cozedura, pode abrir a tampa para inspecionar ou virar os seus alimentos. O temporizador fará uma pausa quando a tampa for aberta e depois retomará automaticamente após esta ser fechada.

- 7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação END (Fim). Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente. O invólucro de aço inoxidável no exterior da unidade ficará quente após a cozedura. Se precisar de cozinhar os seus alimentos durante mais tempo, basta premir a seta TIME (Tempo) para cima para adicionar mais tempo e depois prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar).

Desidratar

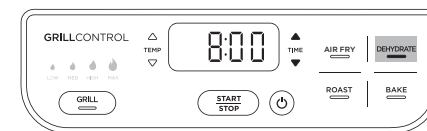
- 1 Coloque a panela na unidade com a concavidade da panela alinhada com a saliência na unidade principal e depois adicione uma única camada de ingredientes ao fundo da panela. Coloque o cesto de tostagem na panela e adicione outra camada de ingredientes ao fundo do cesto. Feche a tampa.



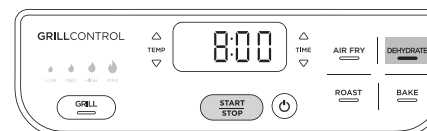
- 2 Prima o botão DEHYDRATE (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas TEMP (Temperatura) para cima e para baixo para definir a temperatura desejada.



- 3 Utilize as setas TIME (Tempo) para cima e para baixo para definir o tempo de desidratação em incrementos de 15 minutos até 12 horas.



- 4 Prima o botão START/STOP (Iniciar/Parar) para começar. A unidade não tem de ser pré-aquecida.



NOTA: Durante a desidratação, pode abrir a tampa para inspecionar os seus alimentos. O temporizador fará uma pausa quando a tampa for aberta e depois retomará automaticamente após esta ser fechada.

- 5 Quando o tempo de desidratação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "END" (Fim) no visor. Retire os seus alimentos e feche a tampa.

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- Para limpar a unidade principal e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- A panela de cozedura, a placa de grelhar, o cesto de tostagem, a proteção contra salpicos, a escova de limpeza e quaisquer outros acessórios do grelhador Ninja podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido.

- Se lavar à mão, recomendamos que utilize a escova de limpeza incluída para ajudar a lavar as peças. Utilize a extremidade oposta da escova de limpeza como raspador para ajudar a libertar alimentos agarrados. Seque todas as peças ao ar ou com um pano depois de lavar à mão.
- Se resíduos ou gordura alimentar ficarem agarrados à placa da grelha, à proteção contra salpicos ou a qualquer outra peça removível, coloque-as no lava-loiça ou empilhe-os dentro da panela e encha-a com água morna e detergente e deixe de molho durante algumas horas ou durante a noite. Depois de ficarem de molho, utilize a escova de limpeza para limpar cada peça.
- Com o tempo, as abas frontais e a armação podem acumular gordura. Mergulhar a proteção contra salpicos durante a noite ajudará a suavizar a gordura cozida. Depois de mergulhar, utilize a escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.

- **“Add Food” (Adicionar alimentos) aparece no visor do painel de controlo.**
O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **“Shut Lid” (Fechar tampa) aparece no visor do painel de controlo.**
A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada inicie.
- **“Add Food” (Adicionar alimentos) aparece no visor do painel de controlo.**
A panela não está instalada na unidade.
- **“E” (erro) aparece no visor do painel de controlo.**
O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 000 9063.
- **Porque é que aparecem luzes a piscar depois de eu premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar)?**
Isto é uma barra de progressão, indicando o tempo que está a decorrer até terminar o ciclo de pré-aquecimento.
- **Por que razão a barra de progresso de pré-aquecimento não começa desde o início?**
Se o aparelho já estiver quente devido a uma utilização anterior, não necessitará de todo o tempo de pré-aquecimento.
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**
Deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Por que motivo o meu aparelho faz fumo?**
Ao utilizar a função Grelhador, seleccione sempre a definição de temperatura recomendada. Pode encontrar as definições recomendadas no Guia de Início Rápido / Guia de Inspiração. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está instalada.
- **Como posso colocar o aparelho em pausa para poder verificar os meus alimentos?**
Quando a tampa é aberta durante uma função de cozedura, o aparelho para automaticamente.
- **Os alimentos queimaram.**
Não adicione alimentos antes de o pré-aquecimento estar concluído. Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar para evitar que cozam em excesso.
- **Os meus alimentos não cozinharam quando usei a função de Fritar com ar.**
Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo do cesto de tostagem, sem sobreposição. Agite os ingredientes soltos durante a cozedura para obter um efeito crocante consistente.
- **Porque é que os meus alimentos voam quando uso a função de Fritar com ar?**
Ocasionalmente, a ventoinha poderá fazer voar alimentos leves. Para o evitar, prenda os alimentos soltos (como a fatia superior de pão numa sanduíche) com palitos de cocktail.
- **Posso fritar a ar ingredientes frescos panados?**
Sim, mas utilize a técnica de panar adequada. É importante revestir os alimentos primeiro com farinha, depois com ovo e depois com pão ralado. Certifique-se de que pressionou o pão ralado sobre os alimentos, para que se fixem ao seu lugar. Pedações de pão solto podem ser soprados pela ventoinha potente do aparelho.
- **O ecrã do painel de controlo já não está iluminado.**
A unidade está desligada. Prima o botão de alimentação para voltar a ligá-la.
- **Posso cancelar ou ignorar o pré-aquecimento?**
O pré-aquecimento é altamente recomendado para melhores resultados. Ignore o pré-aquecimento selecionando a função novamente depois de premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar). Contudo, não pode ignorar o pré-aquecimento quando usa a função de Grelhar.
- **Como posso limpar em profundidade a proteção contra salpicos?**
A proteção contra salpicos deve ser limpa após cada utilização e é lavável na máquina de lavar loiça. Com o tempo, as abas frontais da proteção contra salpicos e a armação podem acumular gordura. Mergulhar a proteção contra salpicos durante a noite ajudará a suavizar a gordura cozida. Depois de mergulhar, utilize a escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.

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.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja*, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja* genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja*).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

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.



REKISTERÖI LAITTEESI

 ninjakitchen.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V-, 50-60Hz

Wattit: 1760W

LUE OPAS HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE TULEVAAN TARVETTA VARTEN.

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella.

Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	147
Osat	149
Tutustu grilliisi	150
Toimintopainikkeet	150
Käyttöpainikkeet	150
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	150
Grillin käyttö	151
Roiskesuoja	151
Grillcontrol-teknologia	151
Kypsennystoiminnot	152
Grill (Grillaus)	152
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	153
Roast (Paahto)	154
Bake (Paisto)	155
Dehydrate (Kuivaus)	156
Grillin puhdistaminen	157
Vianmääritysopas	158
Tuotteen rekisteröinti	159

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi®-grillin käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava määrättyjä perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavia:

VAROITUS

- 1 Poista ja hävitä tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojuus.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 4 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 5 Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 6 **Varmista AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 7 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm (6 tuumaa) tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 8 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä siitä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen.
- 10 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 11 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- 12 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjauksjärjestelmään.
- 13 **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja, mukaan lukien asettaminen kaasui- tai sähkölieden päälle tai lähelle tai lämpimään uuniin.
- 14 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- 15 Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- 16 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos irrotettava kattila ja roiskesuoja eivät ole paikallaan.
- 17 **Varmista AINA**, että kansi on täysin suljettu ennen käyttöä.
- 18 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 19 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitäntän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaisi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumentumisen.
- 20 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä AINA suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

- 21 **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Grillilevy ja kori kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 22 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta oppopaistamiseen.
- 23 Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** lämpömittarilla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 24 Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.
- 25 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 26 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa poissa käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 27 Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- 28 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 29 Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.

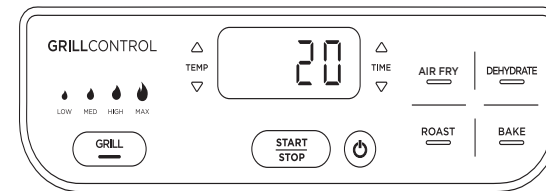
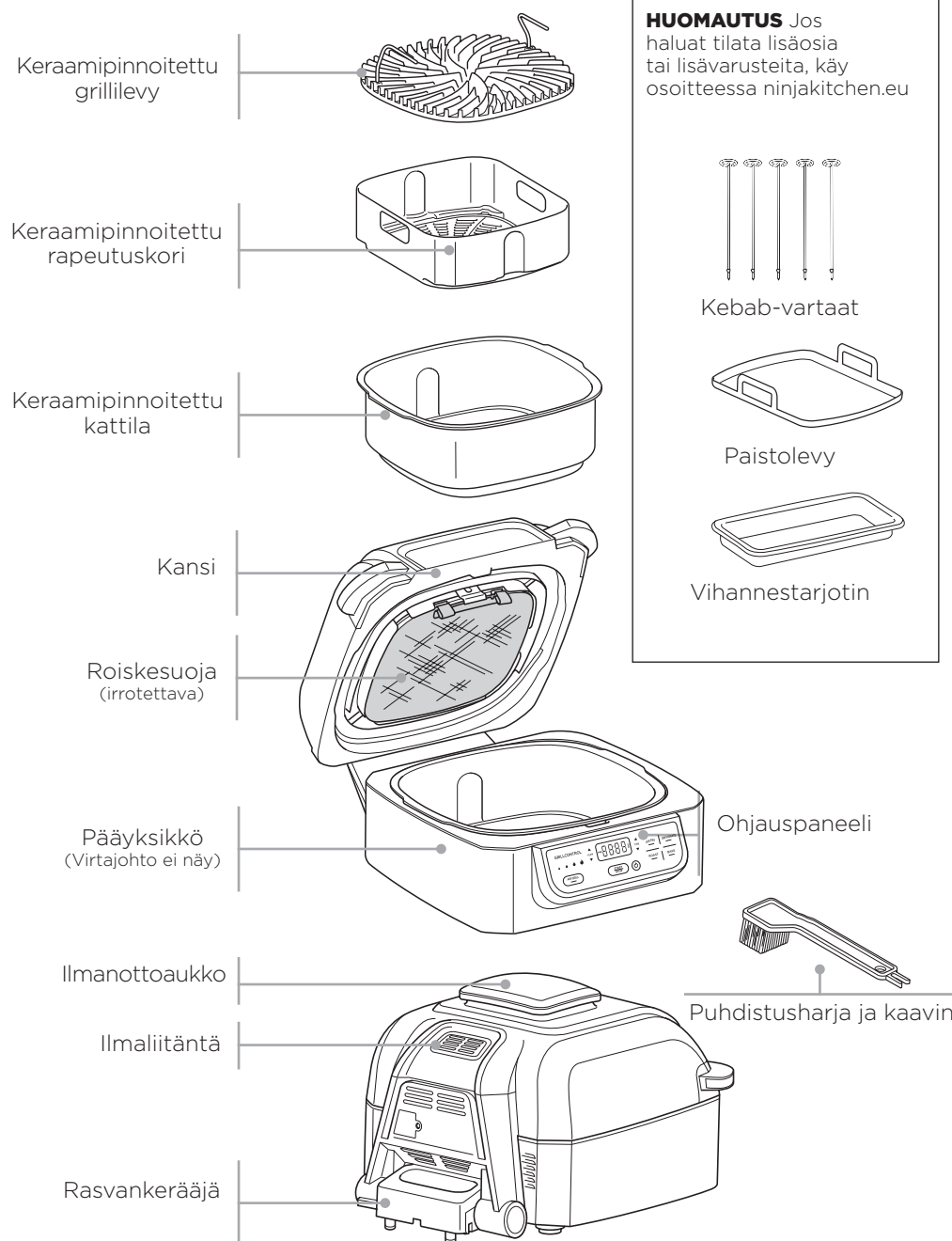


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttääksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



Ohjauspaneeli näyttää ajan TT:MM-muodossa. Vasemmalla olevassa näytössä lukee 20 minuuttia.

TOIMINTOPAINIKKEET

GRILL (GRILLAUS) Käristä ja ruskista ruokia ja nauti kauniista grillausjäljistä ja tasaisesta kypsennyksestä.

AIR FRY (KUUMAILMA) Rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

ROAST (PAAHTO) Mureuta lihaa, paahda vihanneksia, ja paljon muuta.

BAKE (PAISTO) Paista kakkuja, herkkuja, jälkiruokia ja muuta.

DEHYDRATE (KUIVAUS) Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

KÄYTTÖPAINIKKEET

VIRTAPAINIKE Kun laite on kytketty pistorasiaan, paina virtapainiketta kytkeäksesi virta laitteeseen. Sen painaminen kypsennyksen aikana pysäyttää meneillään olevan kypsennystoiminnon ja kytkee laitteen pois päältä.

TEMP-nuolet Käytä TEMP-asetuksen ylä- ja alanuolia säätämään minkä tahansa toiminnon kypsennyslämpötilaa. Grillitoimintoa käyttäessäsi paina GRILL-painiketta tai käytä ylä- ja alanuolia säätämään kypsennyslämpötilaa.

TIME-nuolet Käytä TIME-asetuksen ylä- ja alanuolia säätääksesi minkä tahansa toiminnon kypsennysaikaa.

HUOMAUTUS: Käytä kypsennyksen aikana lämpötilan tai ajan säätämiseen ylä- ja alanuolia. Laite ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

START/STOP-painike Kun olet valinnut ajan ja lämpötilan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

VALMIUSTILA Laite sammuu, jos kypsennys ei ole käynnissä eikä ohjauspaneelia ole käytetty 10 minuuttiin.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

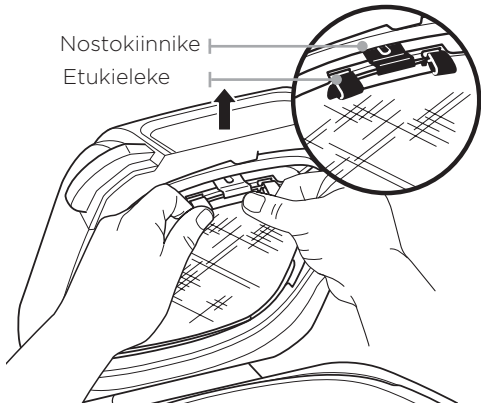
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit laitteesta.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese grillilevy, roiskesuoja, rapeutuskori, puhdistusharja ja kattila lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ja kuivaa se huolellisesti. Grillilevy, roiskesuoja, rapeutuskori, puhdistusharja ja kattila voidaan myös pestä astianpesukoneessa. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä astianpesukoneessa.

ROISKESUOJA

Kannen alapuolella sijaitseva roiskesuoja pitää lämmityselementin puhtaana ja estää savun muodostusta. Roiskesuoja voidaan poistaa puhdistusta varten, mutta suosittelemme pitämään sen paikallaan kypsennyksen aikana.

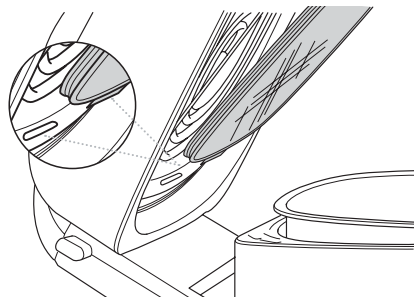
Roiskesuojan poistaminen

Poista roiskesuoja puhdistusta varten jokaisen käytön jälkeen. Anna roiskesuojan ensin jäähtyä täysin ja poista se sitten niin, että vapautat etukiinnikkeen työntämällä sitä peukalolla ylöspäin ja vedät toisella kädellä yhtä kielekkeistä itseäsi kohti. Tämä saa roiskesuojan irtoamaan, jolloin voit vetää sen pois paikaltaan kannen takaosan hahloa pitkin.



Roiskesuojan asentaminen

Asenna roiskesuoja työntämällä se varovasti kannen takaosaan. Syötä roiskesuojan takakieleke kannen takaosan hahloon. Työnnä sitten roiskesuojaa ylöspäin, kunnes se napsahtaa kannen etukiinnikkeeseen.



GRILLCONTROL-TEKNOLOGIA

Käyttämämme teknologian ansiosta voit hallita grillilevyn lämpötilaa, niin että kypsennys on tarkkaa ja keittiöön ei tule savua.

Grillaustoimintoa käyttäessäsi sinun on valittava grillilevyn lämpötila-asetus. Alla on yleisten aineksien suosituslämpötiloja.

ALHAINEN	KESKITASO	KORKEA	MAKSIMI
<ul style="list-style-type: none"> • pekoni • makkarat • täytetyt paprikat, kun käytetään paksuja grillilevyn tikkeitä • calzonet 	<ul style="list-style-type: none"> • pakasteliha • marinoitu liha 	<ul style="list-style-type: none"> • pihvit • kana • hampurilaiset • hot dogit 	<ul style="list-style-type: none"> • vihannekset • hedelmät • pizzat • tuoreet/pakastetut kala ja äyriäiset • kebabit

HUOMAUTUS: Laitte saattaa tuottaa savua kypsennysprosessin aikana. Savun vähentämiseksi suosittelemme kasvi-, kookos-, avokado-, tai viinirypäleensiemenöljyn käyttöä oliiviöljyn sijaan.

HUOMAUTUS: Laitte saattaa tuottaa savua, jos lihaa kypsennetään suositeltua korkeammassa lämpötilassa. Katso lisää kypsennystaulukoita inspiraatio-oppaasta tai osoitteesta ninjakitchen.eu.

Grillaaminen erissä

Grillatessasi enemmän kuin kaksi ruokaerää on suositeltavaa tyhjentää rasva/öljy irrotettavasta kattilasta. Tämä auttaa estämään rasvan palamista ja savuamista.

Suosittelme myös, että grillilevyn annetaan kuumentua ainakin 3-5 minuuttia erien välillä, jotta grillijälki ja kypsyminen ovat yhdenmukaisia.

Vaihtaminen grilliin jonkun muun toiminnon käyttämisen jälkeen.

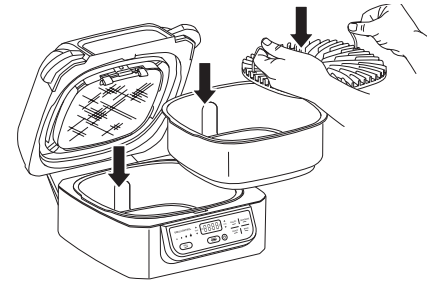
Jos laite on jo lämmin jonkin toisen toiminnon käytön jälkeen ja grillilevy on huoneenlämpöinen sitä laitettaessa laitteeseen, näytölle saattaa ilmaantua välittömästi teksti "Lisää ruoka". Suosittelemme, että annat grilliritilän lämmitä vähintään 6 minuuttia ennen kuin laitat sen päälle aineksia. Kun uuni jatkaa toimintaansa ja grilli lämpenemistä, "Lisää ruoka" palaa edelleen näytöllä, kunnes avaat kannen ja laitat aineksia levyille.

KYSPENNYSTOIMINNOT

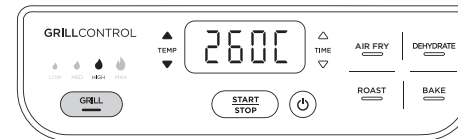
Varmista ennen käynnistystä, että laite on kytketty pistorasiaan. Paina virta ©-painiketta.

Grillaus

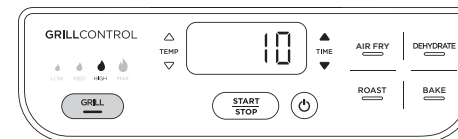
1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön takaulokkeen kanssa. Aseta sitten grillilevy kattilaan kahvat ylöspäin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



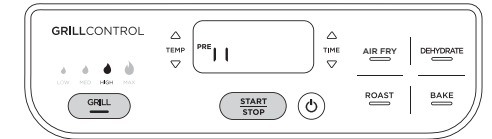
2 Paina GRILL-painiketta (grillaus). Lämpötilan oletustaso sytty ohjauspaneelin vasemmalle puolelle ja vastaava ilman lämpötila näkyy näytöllä. Säädä lämpötila-asetusta painamalla Grill-painiketta tai TEMP-ASETUKSEN ylä- ja alaanuolia.



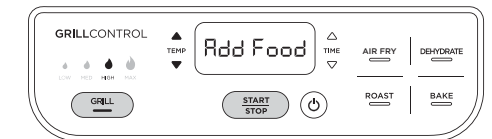
3 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen ylä- ja alaanuolilla.



4 Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi esilämmityksen. Näytöllä näkyy PRE ja tilanneilmaisin käynnistyy. Esilämmitykseen menee noin 8 minuuttia riippuen valitusta lämpötila-asetuksesta.



5 Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja Add Food (Lisää ruoka) -komento vilkkuu näytöllä.



6 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

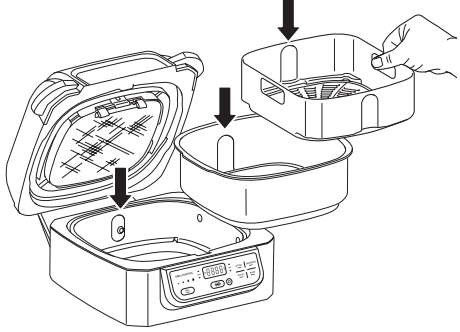
HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana kansi voidaan avata ruoan tarkistamiseksi tai kääntämiseksi. Ajastin pysähtyy, kun kansi avataan, ja jatkaa automaattisesti kannen sulkemisen jälkeen.

7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (Loppu). Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä. Laitteen ulkopuolella oleva teräsreunus on kuuma kypsennyksen jälkeen. Jos ruokaa täytyy kypsennää pidempään, voit lisätä aikaa helposti painamalla TIME-yläänuolia ja sitten START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Jos kypsennät ruokaa erissä, tyhjennä öljy irrotettavasta kattilasta aina kahden erän jälkeen. Tämä auttaa estämään rasvan palamista ja savuamista.

Kuumailmakypsennys

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta rapeutuskori kattilaan ja sulje kansi.



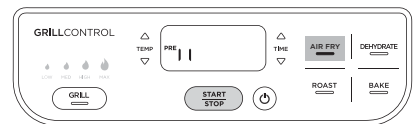
- 2 Paina Air Fry-painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä TEMP-asetuksen ylä- ja alanuolia lämpötilan säätämiseen.



- 3 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen ylä- ja alanuolilla.



- 4 Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi esilämmityksen. Näytöllä näkyy PRE ja tilanneilmaisin käynnistyy. Esilämmitykseen kuluu enintään 3 minuuttia valitusta lämpötila-asetuksesta riippuen.



HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla uudelleen Air Fry -painiketta. Näytöllä vilkkuu Add Food (Lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin. Katso lisätietoja siirtymällä vaiheeseen 7.

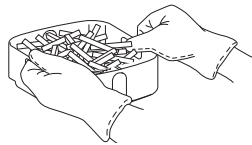
- 5 Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja Add Food (Lisää ruoka) -komento vilkkuu näytöllä.



- 6 Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



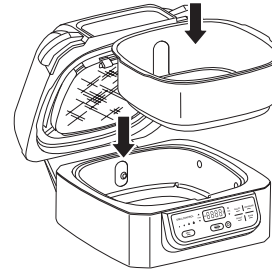
- 7 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä ruoan sekoittamiseen tai uunikintaita korin ravistamiseen. Kun olet valmis, laita kori takaisin ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



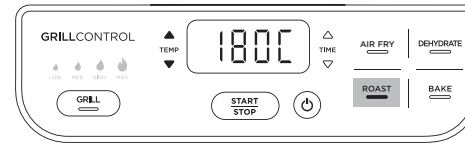
- 8 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (Loppu). Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä. Laitteen ulkopuolella oleva teräsreunus on kuuma kypsennyksen jälkeen. Jos ruokaa täytyy kypsennää pidempään, voit lisätä aikaa helposti painamalla TIME-ylänuolta ja sitten START/STOP-painiketta.

Paahdo

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön takaulokkeen kanssa ja sulje sitten kansi.

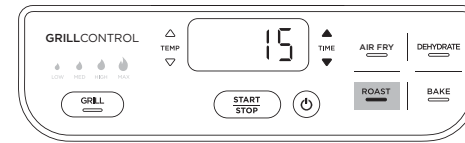


- 2 Paina ROAST (Paahdo) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä TEMP-asetuksen ylä- ja alanuolia lämpötilan säätämiseen.

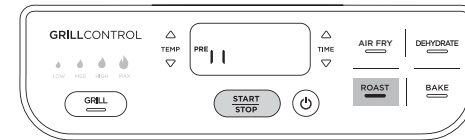


HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyyden usein ylikypsytämisen välttämiseksi.

- 3 Aseta enintään 4 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-asetuksen ylä- ja alanuolilla.



- 4 Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi esilämmityksen. Näytöllä näkyy PRE ja tilanneilmaisin käynnistyy. Esilämmitykseen kuluu enintään 3 minuuttia valitusta lämpötila-asetuksesta riippuen.

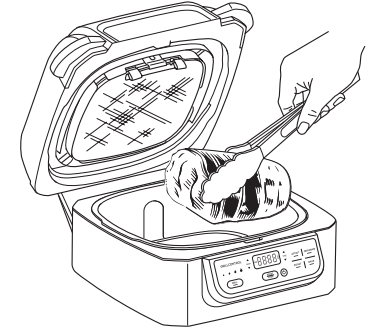


HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla uudelleen ROAST-painiketta. Näytöllä vilkkuu Add Food (Lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

- 5 Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja Add Food (Lisää ruoka) -komento vilkkuu näytöllä.



- 6 Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

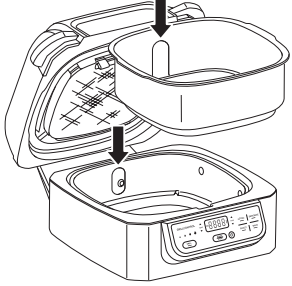


HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit avata kannen ruoan tarkistamiseksi. Ajastin pysähtyy, kun kansi avataan, ja jatkaa automaattisesti kannen sulkemisen jälkeen.

- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (Loppu). Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä. Laitteen ulkopuolella oleva teräsreunus on kuuma kypsennyksen jälkeen. Jos ruokaa täytyy kypsennää pidempään, voit lisätä aikaa helposti painamalla TIME-ylänuolta ja sitten START/STOP-painiketta.

Paisto

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön takaulokkeen kanssa ja sulje sitten kansi.

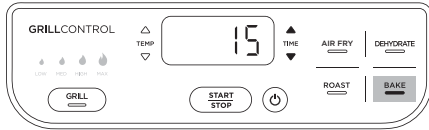


- 2 Paina **BAKE** (Paisto) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä **TEMP**-asetuksen ylä- ja alanuolia lämpötilan säätämiseen.

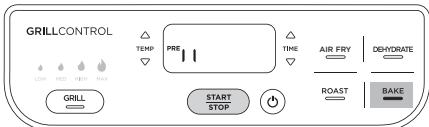


HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisella uunilla käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyyks usein ylikypsytymisen välttämiseksi.

- 3 Aseta enintään 4 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella **TIME**-asetuksen ylä- ja alanuoliilla.

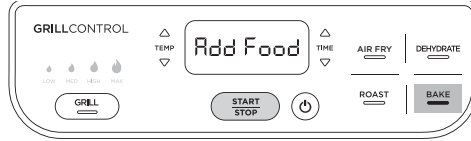


- 4 Paina **START/STOP**-painiketta käynnistääksesi esilämmityksen. Näytöllä näkyy **PRE** ja tilanneilmaisin käynnistyy. Esilämmitykseen kuluu enintään 3 minuuttia valitusta lämpötila-asetuksesta riippuen.

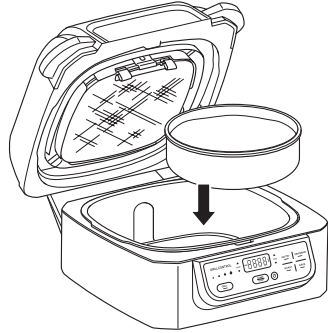


HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla uudelleen **BAKE**-painiketta. Näytöllä vilkkuu **Add Food** (Lisää ruoka). Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

- 5 Kun esilämmitys on valmis, laite antaa äänimerkin ja **Add Food** (Lisää ruoka) -komento vilkkuu näytöllä.



- 6 Avaa kansi ja lisää ainekset kattilaan tai aseta paistopannu suoraan kattilan alaosaan ja sulje kansi kypsennyksen aloittamiseksi. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

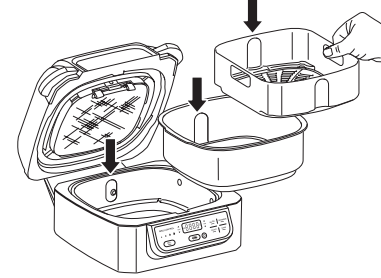


HUOMAUTUS: Kypsennyksen aikana voit avata kannen ruoan tarkistamiseksi. Ajastin pysähtyy, kun kansi avataan, ja jatkaa automaattisesti kannen sulkemisen jälkeen.

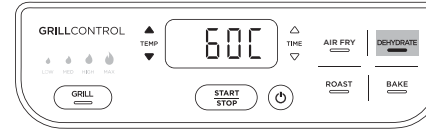
- 7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **END** (Loppu). Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä. Laitteen ulkopuolella oleva teräsreunus on kuuma kypsennyksen jälkeen. Jos ruokaa täytyy kypsentää pidempään, voit lisätä aikaa helposti painamalla **TIME**-ylänuolta ja sitten **START/STOP**-painiketta.

Kuivaus

- 1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan syvennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa ja lisää sitten yksi kerros aineksia kattilaan ja lisää yksi kerros aineksia korin pohjalle. Sulje kansi.



- 2 Paina **DEHYDRATE** (Kuivaus) -painiketta. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä **TEMP**-asetuksen ylä- ja alanuolia.



- 3 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella **TIME**-asetuksen (aika) ylä- ja alanuoliilla.



- 4 Paina **START/STOP** (Käynnistys/pysäytys) -painiketta käynnistääksesi prosessin. Laitteen ei tarvitse esilämmitä.



HUOMAUTUS: Kuivauksen aikana voit avata kannen ruoan tarkistamiseksi. Ajastin pysähtyy, kun kansi avataan, ja jatkaa automaattisesti kannen sulkemisen jälkeen.

- 5 Kun kuivausaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **END** (Loppu). Poista ruoka ja sulje kansi.

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta.

- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta. Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä.
- Puhdista pääyksikkö ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne kostealla liinalla.
- Kattila, grillilevy, rapeutuskori, roiskesuoja, puhdistusharja ja muut Ninja-grillin lisävarusteet kestävät konepesun.
- Jos peset ne käsin, käytä puhdistusharjaa osien puhdistamiseen. Käytä puhdistusharjan

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

vastakkaista päätä kaapimena kiinni jämhäteneiden ruokien poistamisessa. Anna kaikkien osien ilmakeivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen.

- Jos grillilevyyn, roiskesuojaan tai muuhun irrotettavaan osaan on jäänyt kiinni ruoantähteitä tai rasvaa, pane ne pesualtaaseen tai pinoa ne kattilaan, täytä allas tai kattila lämpimällä saippuavedellä ja anna osien liota muutaman tunnin tai yön yli. Likoamisen jälkeen puhdista jokainen osa puhdistusharjalla.
- Ajan kuluessa roiskesuojan etukielekkeisiin ja runkoon saattaa kerääntyä rasvaa. Roiskesuojan liottaminen yön yli saattaa auttaa pehmentämään siihen paistunutta rasvaa. Liottamisen jälkeen poista rasva teräsrungosta ja etukielekkeistä puhdistusharjalla.

- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy teksti "Add Food" (Lisää ruoka).**
Laite on suorittanut esilämmityksen ja nyt on aika lisätä ainekset.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy teksti "Shut lid" (Sulje kansi).**
Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy teksti "Add Pot" (Lisää astia).**
Astiaa ei ole asennettu laitteeseen.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "E"-kirjain.**
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu
- **Miksi valo vilkkuu sen jälkeen, kun painan START/STOP-painiketta?**
Kyseessä on tilanneilmaisin, joka ilmaisee, kuinka pitkällä esilämmityssykli on.
- **Miksi esilämmityksen tilanneilmaisin ei aloita alusta?**
Kun yksikkö on lämmin aiemmasta käytöstä, se ei tarvitse esilämmitysaikaa täysimittaisena.
- **Lisääkö ainekset ennen esikumennusta vai sen jälkeen?**
Anna laitteen esilämmitä ennen aineiden lisäämistä.
- **Miksi laite savuaa?**
Grillaustoimintoa käytettäessä valitse aina suositeltu lämpötila-asetus. Suositellut asetukset on esitetty pikaoppaassa tai inspiraatio-oppaassa. Varmista, että roiskesuoja on asennettu paikoilleen.
- **Kuinka pysäytän laitteen, jotta voin tarkistaa ruoan?**
Kun kansi avataan kypsennystoiminnon aikana, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.
- **Ruokani on palanut.**
Älä lisää ruokaa ennen kuin esilämmitys on valmis. Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkaillet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Ruoka ei kypsentynyt kuumailmatoiminnolla.**
Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena rapeutuskorin pohjalla eivätkä ole päällekkäin. Ravista irrallisia aineksia kypsennyksen aikana, jotta ruoka rapeutuu tasaisesti.
- **Miksi ruokani lentelee ympäriinsä kuumailmakypsennyksessä?**
Joskus puhallin saattaa lennättää kevyitä ruokia ympäriinsä. Voit estää tämän tapahtumista kiinnittämällä irralliset ainekset (kuten voileivän päällimmäisen leipäviipaleen) kohtaitkuilla.
- **Voinko kypsentää kuumailmatoiminnolla tuoreita taikinamaisia aineksia?**
Kyllä, mutta käytä oikeaa leivontatekniikkaa. On tärkeää leivittää ruoat ensin jauhoilla, sitten kananmunalla ja lopuksi korppujauhoilla. Paina korppujauhot kiinni ruokaan, jotta ne eivät varisisi. Laitteen voimakas puhallin saattaa puhaltaa irtonaisen leivitekerroksen pois.
- **Ohjauspaneelin näytössä ei ole enää valoa.**
Virta on katkaistu laitteesta. Käynnistä laite uudelleen painamalla virtapainiketta.
- **Voinko peruuttaa tai ohittaa esilämmityksen?**
Suosittelemme esilämmitystä parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Esilämmitys voidaan ohittaa valitsemalla toiminto uudelleen sen jälkeen, kun painoit START/STOP-painiketta. Et voi kuitenkaan ohittaa esilämmitystä käyttäessäsi grillaustoimintoa.
- **Kuinka voin tehopuhdistaa roiskesuojan?**
Roiskesuoja tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen ja voidaan pestä astianpesukoneessa. Ajan kuluessa roiskesuojan etukielekkeisiin ja runkoon saattaa kertyä rasvaa. Roiskesuojan liottaminen yön yli saattaa auttaa pehmentämään siihen paistunutta rasvaa. Liottamisen jälkeen poista rasva teräsrungosta ja etukielekkeistä puhdistusharjalla.

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 Ninjailla 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 lähetysoitoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin 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 lähetykulut mukaan lukien). Takuumme on lisäyksen 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 ditt köp av en Ninja® Foodi® Grill & Air Fryer



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu

 Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot):

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~, 50-60Hz

Effekt: 1760W

LÄS INSTRUKTIONERNA NOGGRANT OCH BEHÅLL DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	163
Delar	165
Lär känna din grill	166
Funktionsknappar	166
Driftsknappar	166
Före första användning	166
Använda grillen	167
Stänkskydd	167
Grillens styrteknik	167
Tillagningsfunktioner	168
Grill (Grill)	168
Air Fry (Luftstek)	169
Roast (Steka)	170
Bake (Baka)	171
Dehydrate (Torka)	172
Rengöra grillen	173
Felsökning	174
Produktregistrering	175

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi® grill.

Vid användning elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

⚠ VARNING

- 1 Ta bort och kassera skyddet på apparatens elkontakt.
- 2 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- 3 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. **LÅT INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 4 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 5 Se till att ytan är jämn, ren och torr. **Placera INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 6 **Se ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 7 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15,25 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.
- 8 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över en lång sladd.
- 9 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- 10 **Använd INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 **Använd ALDRIG** ett uttag under en bänkskiva.
- 12 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 13 **Placera INTE** enheten och låt inte kabeln hänga över kanter på bord, bänkar eller vara i kontakt med heta ytor inklusive på eller nära en gasspis eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.
- 14 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 15 Tillbehör som placeras i spisen måste vara rena och torra.
- 16 **Använd INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan eller stänkskyddet sitter på plats.
- 17 **Se ALLTID** till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.
- 18 **Flytta INTE** apparaten under användning.
- 19 **Täck INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

- 20 **Vidrör INTE** heta ytor. Apparaten ytor är varma under och efter användning. Använd ALLTID grytlappar eller isolerande vantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 21 **Rör INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Grillplattan och korgen blir mycket varma under tillagningsförloppet. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Iaktta **ALLTID** försiktighet vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.
- 22 **Använd INTE** den här apparaten för fritering.
- 23 Använd **ALLTID** en termometer och kontrollera att maten är tillagad med rekommenderad temperatur för att undvika möjlig sjukdom eller illamående.
- 24 Dra genast ur sladden om det skulle komma svart rök från apparaten. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 25 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 26 För att koppla bort enheten vrid varje reglage till "av" och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring.
- 27 Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.
- 28 **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 29 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.



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



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller anseelig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

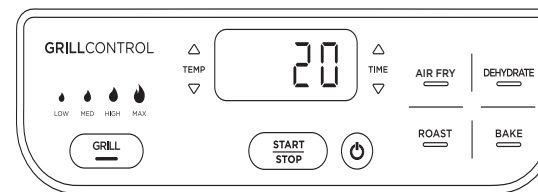
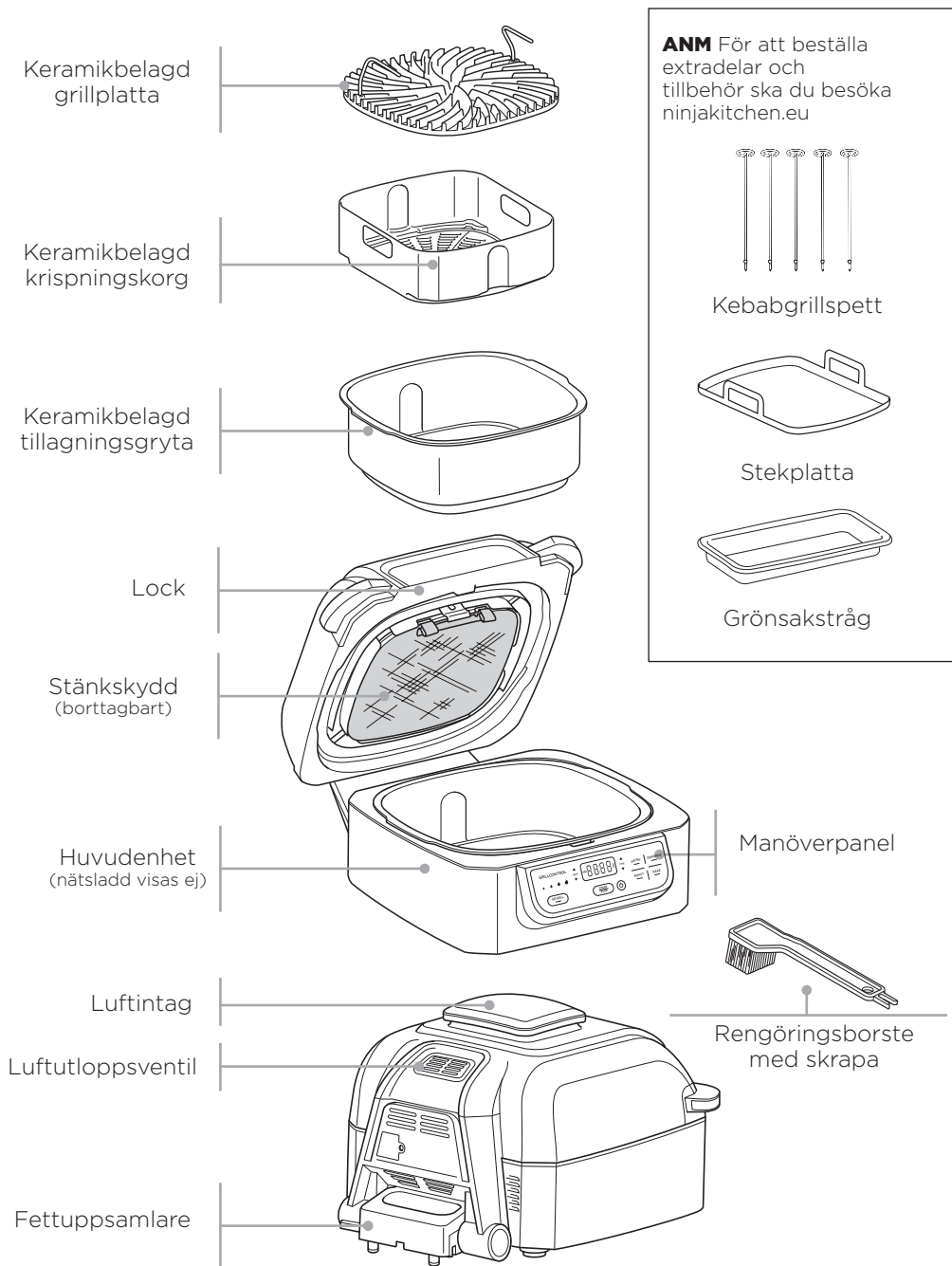


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER



Displayen på manöverpanelen visar tid i formatet TT:MM. Displayen till vänster visar 20 minuter.

FUNKTIONSKNAPPAR

GRILL (GRILLA) Köttfärs och skuret kött med kolgrillade ränder och universell jämn tillagning.

AIR FRY (LUFTGRILLA) För knaprigt och krispigt resultat med lite eller utan olja.

ROAST (STEKA) Möra kött, rosta grönsaker med mera.

BAKE (BAKA) Används för bakning av kakor, desserter med mera.

DEHYDRATE (TORKA) Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma hemmagjorda tillugg.

DRIFTSKNAPPAR

STRÖM-knappen När apparaten är inkopplad trycker du på ⏻strömknappen för att slå på apparaten. Om du trycker på den under matlagningen avbryts den pågående funktionen och apparaten stängs av.

TEMP-pilar Använd pilarna uppåt (▲) och nedåt (▼) för att justera tillagningstemperaturen för alla funktioner. Vid användning av Grill-funktionen används GRILL-knappen eller pilarna uppåt och nedåt för justering av tillagningstemperaturen.

TIME-pilarna Använd pilarna uppåt (▲) och nedåt (▼) för att justera tillagningstiden för alla funktioner.

ANM: Justera temperaturen eller tiden under matlagningen med hjälp av pilarna uppåt och nedåt. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

START/STOP-knappen När du har valt tid och temperatur startar du tillagningen genom att trycka på START/STOP-knappen.

VIOLÄGE Apparaten stängs av om tillagning inte pågår och manöverpanelen inte har använts på 10 minuter.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
- 2 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.
- 3 Diska grillplattan, stänkskyddet, krispningskorgen, rengöringsborsten och grillgrytan med varmt vatten och diskmedel och skölj och låt torka helt. Grillplattan, stänkskyddet, krispningskorgen, rengöringsborsten och grillgrytan kan även diskas i maskin.
DISKA ALDRIG huvudenheten i diskmaskinen.

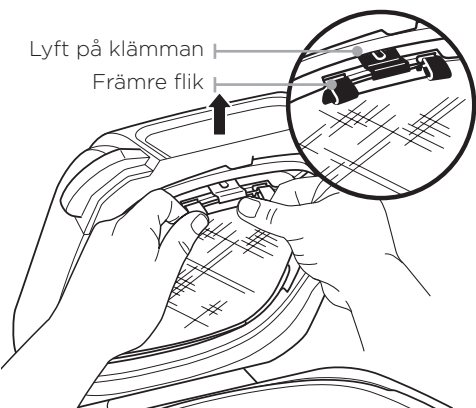
ANVÄNDA GRILLEN

STÄNKSKYDD

Stänkskyddet som sitter på lockets undersida håller värmeelementet rent och hindrar rök. Stänkskyddet kan tas bort för rengöring, men vi rekommenderar att det sitter på plats under tillagning.

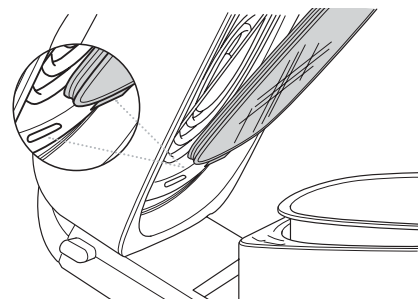
Ta bort stänkskyddet

Ta bort stänkskyddet för rengöring efter varje användning. Låt först stänkskyddet svalna helt och ta sedan bort det genom att lossa den främre klämman och trycka den uppåt med tummen medan du med andra handen drar en av flikarna mot dig. På så sätt lossnar stänkskyddet så att det kan tas ut från skåran längs lockets bakre sida.



Montera stänkskyddet

Montera stänkskyddet genom att trycka in det i lockets baksida. För in skyddets bakre flik i skåran på lockets baksida. Tryck sedan stänkskyddet uppåt tills det klickar fast i klämman på lockets framsida.



GRILLENS STYRTEKNIK

Med den inbyggda regleringen kan du styra grillplattans temperatur för precis rätt tillagning och undvika os från köket.

Vid användning av GRILL-funktionen måste grillplattans temperatur ställas in. Nedan anges rekommenderad temperatur för vanliga livsmedel.

LÅG	MEDIUM	HÖG	MAX
<ul style="list-style-type: none">BaconKorvFyllt peppar med tjock barbeque-såsInbakad pizza	<ul style="list-style-type: none">Fruset köttMarinerat/glaserat kött	<ul style="list-style-type: none">StekarKycklingBurgareVarmkorv	<ul style="list-style-type: none">GrönsakerFruktPizzaFärska/frusna skaldjurKebab

ANM: Apparaten kan avge rök under matlagningen. För att undvika rök rekommenderas användning av vegetabilisk olja av kokos, avokado eller druvkärnor istället för olivolja.

ANM: Apparaten kan avge rök under tillagning av kött vid högre temperaturer än de rekommenderade. För fler recept ska du läsa inspirationsguiden eller gå in på ninjakitchen.eu.

Satsgrillning

Vid grillning av mer än två satser i följd rekommenderas att du tömmer den borttagbara fettuppsamlaren i grillgrytan. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

Vi rekommenderar även upphettning av grillplattan i minst 3-5 minuter mellan satserna för att garantera jämn grillning och tillagning.

Växla till grill efter användning av en annan funktion.

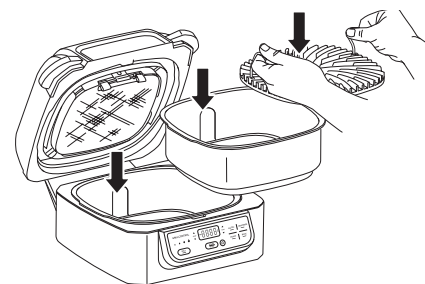
Om enheten redan är varm efter användning av en annan funktion och grillplåten har rumstemperatur när du placerar den i enheten kan meddelandet "Add Food" (Ställ in mat) visas på skärmen. Vi rekommenderar att du låter grillplåten värmas upp i minst 6 minuter innan ingredienser placeras på den. I takt med att enheten fortsätter köras och grillgallret hettas upp står meddelandet "Add Food" kvar på skärmen tills du öppnar locket och placerar ingredienserna på plåten.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

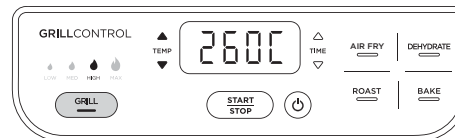
Kontrollera att grillen är inkopplad i eluttaget innan den slås på. Tryck på ström ⏻-knappen.

Grill

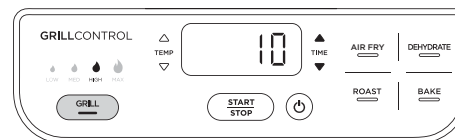
1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera sedan grillplattan i grytan med handtagen uppåt. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



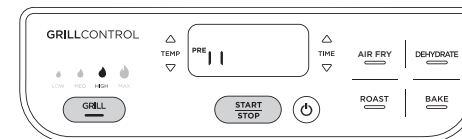
2 Tryck på GRILL-knappen. Den förvalda temperaturen visas belyst till vänster på manöverpanelen och motsvarande temperatur kommer att visas på displayen. Tryck på GRILL-knappen eller TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att justera temperaturinställningen.



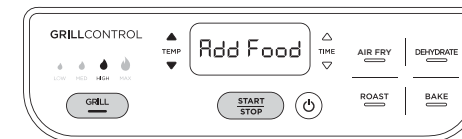
3 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.



4 Tryck på START/STOP-knappen för att starta förvärmningen. PRE visas på displayen och statusindikeringen tänds. Förvärmningen kan ta upp till 8 minuter beroende på inställd temperatur.



5 När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal och Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen.



6 Öppna locket och lägg maten på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

ANM: Du kan öppna locket och kontrollera eller vända maten under tillagningen. Tidtagningen pausas när locket är öppet och återupptas när locket stängs.

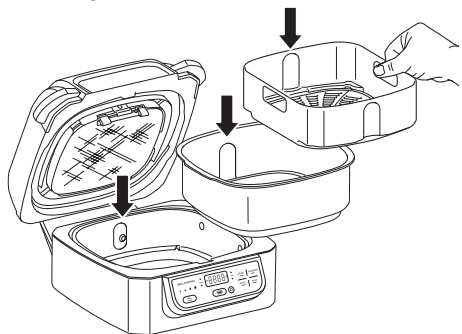
7 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (KLAR) visas på displayen. Låt locket vara öppet när maten har tagits ur, så svalnar apparaten snabbare. Apparats ytterhölje i rostfritt stål är varmt efter tillagningen. Om längre tillagningstid behövs trycker du bara på TIME (TID) upp-pilen och sedan på START/STOP-knappen för att förlänga tiden.T

ANM: Vid tillagning av satser ska du tömma ut oljan från den borttagbara grillgrytan efter varannan sats. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

ANVÄNDA GRILLEN - FORTS.

Luftstek

- 1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera krispingskorgen i grytan och stäng locket.



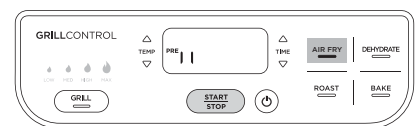
- 2 Tryck på Air Fry (Luftstek)-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in temperaturen med TEMP upp/ned-pilarna.



- 3 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme.



- 4 Tryck på START/STOP-knappen för att starta förvärmningen. PRE visas på displayen och statusindikeringen tänds. Förvärmningen kan ta upp till 3 minuter beroende på inställd temperatur.



ANM: Förvärmning rekommenderas bestämt men för bästa resultat behöver inte Air Fry (Luftstek)-knappen tryckas in igen. Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispingskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts. Gå vidare till steg 7.

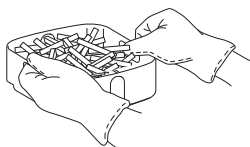
- 5 När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal och Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen.



- 6 Öppna locket och placera maten i krispingskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.



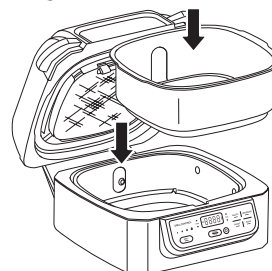
- 7 För bästa resultat rekommenderas att maten skakas eller fördelas om/vänds ofta. Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Använd redskap med värmeisolerande handtag och värmeisolerande handskar. När du är klar, sätt tillbaka korgen och stäng locket. Tillagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



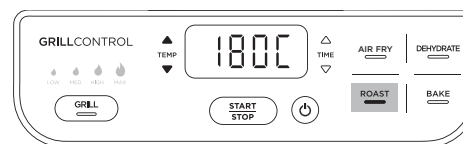
- 8 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (KLAR) visas på displayen. Låt locket vara öppet när maten har tagits ur, så svalnar apparaten snabbare. Apparaten ytterhölje i rostfritt stål är varmt efter tillagningen. Om längre tillagningstid behövs trycker du bara på TIME (TID) upp-pilen och sedan på START/STOP-knappen för att förlänga tiden.

Steka

- 1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten och stäng locket.

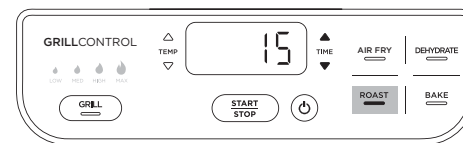


- 2 Tryck på ROAST (STEKA)-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in temperaturen med TEMP upp/ned-pilarna.

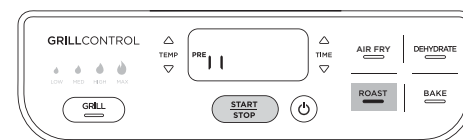


ANM: För att omvandla recept för vanlig ugn kan temperaturen minskas med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika ojämn tillagning.

- 3 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i 15 minuter långa intervall upp till 4 timmar.

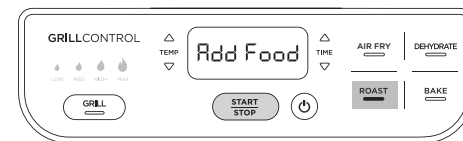


- 4 Tryck på START/STOP-knappen för att starta förvärmningen. PRE visas på displayen och statusindikeringen tänds. Förvärmningen kan ta upp till 3 minuter beroende på inställd temperatur.

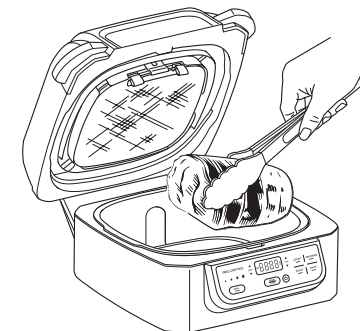


ANM: Förvärmning rekommenderas bestämt men för bästa resultat behöver inte ROAST-knappen tryckas in igen. Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispingskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

- 5 När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal och Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen.



- 6 Öppna locket och placera maten på grillgrytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.



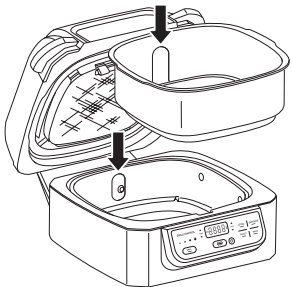
ANM: Du kan öppna locket och kontrollera eller vända maten under tillagningen. Tidtagningen pausas när locket är öppet och återupptas när locket stängs.

- 7 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (KLAR) visas på displayen. Låt locket vara öppet när maten har tagits ur, så svalnar apparaten snabbare. Apparaten ytterhölje i rostfritt stål är varmt efter tillagningen. Om längre tillagningstid behövs trycker du bara på TIME (TID) upp-pilen och sedan på START/STOP-knappen för att förlänga tiden.

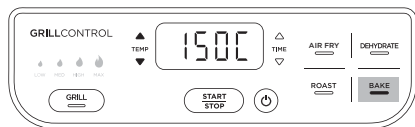
ANVÄNDA GRILLEN - FORTS.

Baka

- 1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten, och stäng locket.

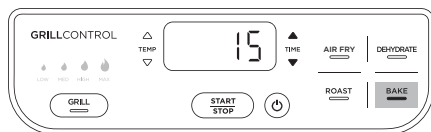


- 2 Tryck på BAKE-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Ställ in temperaturen med TEMP upp/ned-pilarna.

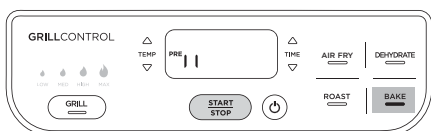


ANM: För att omvandla recept för vanlig ugn kan temperaturen minska med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika ojämn tillagning.

- 3 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i 15 minuter långa intervall upp till 4 timmar.



- 4 Tryck på START/STOP-knappen för att starta förvärmningen. PRE visas på displayen och statusindikeringen tänds. Förvärmningen kan ta upp till 3 minuter beroende på inställd temperatur.

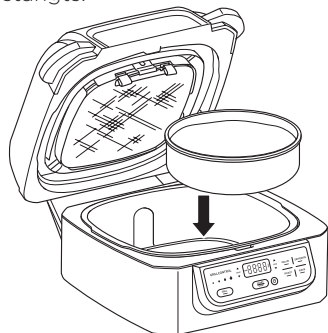


ANM: Förvärmning rekommenderas bestämt men för bästa resultat behöver inte BAKE (BAKA)-knappen tryckas in igen. Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen. Öppna locket och placera maten i krispingskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

- 5 När förvärmningen är klar hörs en ljudsignal och Add Food (Lägg i mat) blinkar på displayen.



- 6 Öppna locket och lägg i maten i grillgrytan eller placera pannan direkt i botten på grytan och stäng locket för att starta tillagningen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

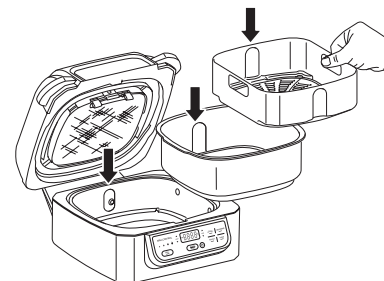


ANM: Du kan öppna locket och kontrollera eller vända maten under tillagningen. Tidtagningen pausas när locket är öppet och återupptas när locket stängs.

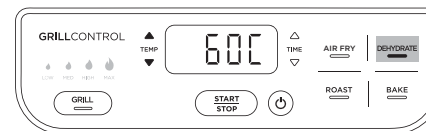
- 7 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (KLAR) visas på displayen. Låt locket vara öppet när maten har tagits ur, så svalnar apparaten snabbare. Apparatus ytterhölje i rostfritt stål är varmt efter tillagningen. Om längre tillagningstid behövs trycker du bara på TIME (TID) upp-pilen och sedan på START/STOP-knappen för att förlänga tiden.

Torka

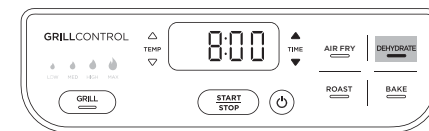
- 1 Placera grillgrytan i grillen med grytans urtag inriktat mot upphöjningen i huvudenheten och lägg sedan i ett lager av mat i grytans botten. Placera krispingskorgen i grytan och lägg ytterligare ett lager av mat i botten på korgen. Stäng locket.



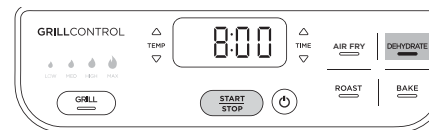
- 2 Tryck på DEHYDRATE (TORKA)-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd TEMP-pilarna upp och ner för att ställa in önskad temperatur.



- 3 Justera TIME-pilarna upp och ner för att ställa in torkningstiden i steg på 15 minuter upp till 12 timmar.



- 4 Tryck på START/STOP-knappen för att starta. Grillen behöver inte förvärmas.



ANM: Du kan öppna locket och kontrollera maten under torkningen. Tidtagningen pausas när locket är öppet och återupptas när locket stängs.

- 5 När torkningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (KLAR) visas på displayen. Ta bort maten och stäng locket.

RENGÖRA GRILLEN

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Låt alltid apparaten svalna före rengöring.

- Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring. Låt locket vara öppet när maten har tagits ur, så svalnar apparaten snabbare.
- Rengör huvudenheten och manöverpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa.
- Matlagningsspannan, grillplattan, krispningskorgen, stänkskyddet, rengöringsborsten och andra tillbehör till Ninja-grillen kan diskas i maskin.

- Vid handdisk används diskborste för att underlätta rengöringen av delarna. Använd diskborstens skrapa till hjälp för att få bort matrester som har fastnat. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk.
- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan, stänkskyddet eller annan borttagbar del, kan de placeras i en diskho eller samlas i pannan som fylls med varmt vatten med diskmedel och få ligga i blöt några timmar eller över natten. Efter blötläggning används rengöringsborsten för att rengöra alla delar.
- Med tiden kan fett ansamlas på stänkskyddets främre flikar och ram. Fettrester kan lösas upp lättare genom blötläggning av stänkskyddet över natten. Använd, efter blötläggningen, rengöringsborsten för att avlägsna fett från stålramen och de främre flikarna.

ANM: ANVÄND aldrig slipande redskap eller rengöringsmedel. **SÄNK ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.

FELSÖKNING

- **“Add food” (lägg i mat) visas på manöverpanelens display.**
Grillens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **“Shut lid” (stäng locket) visas på manöverpanelens display.**
Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **“Add pot (sätt i gryta) visas på manöverpanelens display.**
Grytan har inte satts in i apparaten.
- **”E” visas på manöverpanelens display.**
Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu
- **Varför syns blinkande lampor när jag trycker på START/STOP-knappen?**
Detta är en statusindikering som visar hur långt förvärmningen har kommit.
- **Varför startar inte indikeringen av förvärmningen från början?**
Om grillen är varm efter tidigare användning, krävs inte full förvärmningstid.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**
Låt grillen förvärmas innan du lägger i maten.
- **Varför avger grillen rök?**
Välj alltid rekommenderad temperaturinställning vid användning av grillfunktionen. Rekommenderade inställningar finns i snabbguiden/inspirationsguiden. Se till att stänkskyddet är isatt.
- **Hur stänger man av grillen tillfälligt för att kontrollera maten?**
Om locket öppnas under tillagningsfunktionen stängs grillen av automatiskt.
- **Maten blir bränd.**
Lägg inte i maten förrän förvärmningen är klar. För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Maten tillagades inte vid luftgrillning.**
För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager på botten av krispningskorgen och inte ligger på varandra. Skaka loss maten under tillagningen för att få jämn krispighet.
- **Varför blåser min mat omkring vid luftstekning?**
Då och då kommer fläkten att blåsa omkring lätt mat. För att avhjälpa detta kan du fästa maten (som den översta brödskivan på en sandwich-smörgås) med tandpetare.
- **Kan jag luftsteka färska panerade ingredienser?**
Ja, men använd rätt paneringsmetod. Det är viktigt att först täcka maten med mjöl, sedan med ägg och därefter med ströbröd. Se till att trycka fast ströbrödet på maten så att det sitter kvar. Löst ströbröd kan blåsas av genom den kraftiga luftströmmen.
- **Manöverpanelens display är inte längre belyst.**
Grillen är avstängd. Tryck på strömknappen för att slå på den igen.
- **Kan jag avbryta eller hoppa över förvärmningen?**
Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat men kan utelämnas genom val av funktionen igen efter att ha tryckt på START/STOP-knappen. Förvärmning kan dock inte utelämnas vid användning av grillfunktionen.
- **Hur grovrengörs stänkskyddet?**
Stänkskyddet bör rengöras efter varje användning och kan diskas i maskin. Med tiden kan fett ansamlas på stänkskyddets främre flikar och ram. Fettrester kan lösas upp lättare genom blötläggning av stänkskyddet över natten. Använd, efter blötläggningen, rengöringsborsten för att avlägsna fett från stålramen och de främre flikarna.

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.

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.



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.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor. FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées d' SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2022 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.

© 2022 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.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2022 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.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10. +11. Stock, Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany**

ninjakitchen.eu

AG301EU_Series_IB_MP_220125_Mv1

**SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way, Thorpe Park,
Leeds, LS15 8ZB, UK**

ninjakitchen.eu