TAK, for at du har købt Ninja Foodi Grill og Airfryer

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	220-240 V- 50-60 Hz
Watt:	1760 watt

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer:

_____

Serienummer:

_____

Købsdato:

_____

(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt:

_____

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
LS15 8ZB,
England

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, og derfor kan specifikationerne i denne vejledning blive ændret uden varsel.
NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

DG551EU_IB_MP_240328_MV1
TRYKT I KINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL OG AIRFRYER

DG551EU | Anvisninger



VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

	Læs og gennemgå anvisningerne for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

⚠ADVARSEL

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

1. For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
2. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
3. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **må IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
4. 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 medføre personskader.
5. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Apparatet må IKKE** placeres i nærheden af en kant under brug.
6. **Sørg ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug. Du må **IKKE** anbringe apparatet på eller nær et gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
7. Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
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 over 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. Inspicer 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** stikkontakter under bordhøjde.
12. **Placér IKKE** apparatet på, og lad ikke ledningen hænge ud over, kanten af bordet eller i berøring med varme overflader.
13. 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.
14. Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
15. **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde eller stænkplade ikke er sat i.
16. **Sørg ALTID** for, at låget er helt lukket, før du bruger apparatet.
17. **Flyt IKKE** apparatet, mens det er i brug.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

LÆS OMHYGGELIGT INDEN IBRUGTAGNING • KUN BEREGNET TIL HUSHOLDNINGSBRUG

⚠ADVARSEL

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

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

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

20 **Rør IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Grillpladen og kurven bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Der anbefales brug af langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.

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

22 **Placér IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til Foodi™ Smart-termometeret, når det er i brug for at forhindre forbrænding eller skoldning.

23 Foodi Smart-termometeret **ERSTATTER IKKE** et eksternt stegetermometer.

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

25 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.

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

27 For at afbryde skal du slukke for apparatet og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.

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

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

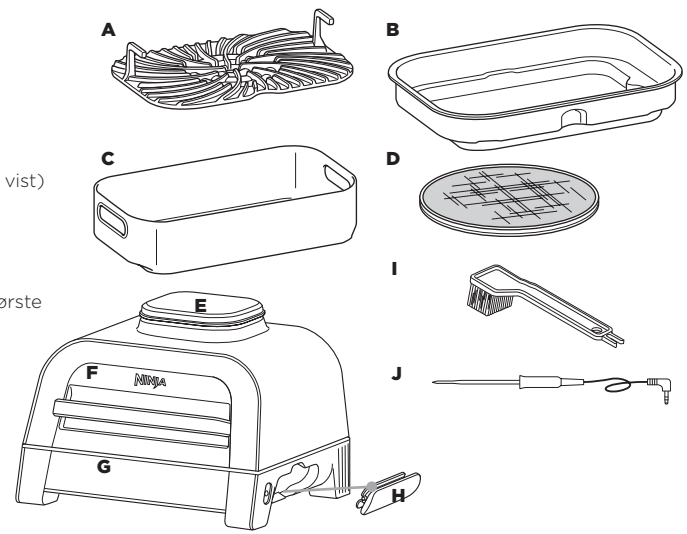
30 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

31 **Du må IKKE** anbringe den på eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.

32 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker.

DELE OG TILBEHØR

A Grillplade
B Gryde
C Grillkurv
D Aftagelig stænkplade
E Låg
F Hovedenhed (ledning ikke vist)
G Kontrolpanel
H Opbevaring til integreret termometer
I Dobbeltsidet rengøringsbørste
J Foodi® Smart-termometer



RESERVEDELE

Hvis du ønsker at bestille reservedele og tilbehør, besøg **www.ninjakitchen.eu**

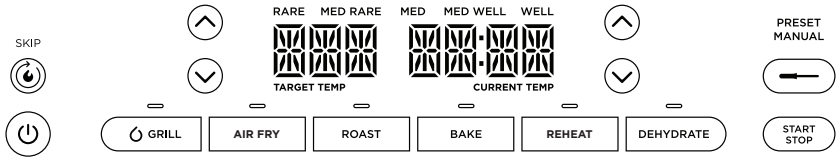
INDEN FØRSTE BRUG

1 Fjern al emballage, mærkater og tape fra apparatet.

2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige sikkerhedsanvisninger, så du undgår skader på personer eller ting.

3 Vask grillpladen, stænkpladen, grillkurven, rengøringsbørsten og gryden i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Alt tilbehør, bortset fra stegetermometeret, kan vaskes i opvaskemaskinen. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.

KOM I GANG MED DIN FOODI GRILL OG AIRFRYER



FUNKTIONSKNAPPER

GRILL Grill indendørs og få stadig grillstriber og -smag.

LUFTSTEG For sprødhed og knas med meget lidt olie.

BAG Bag kager, lækkerier, desserter med mere.

STEG Gør kødet mørt, steg grøntsager med mere.

DEHYDRER Dehydrer kød, frugt og grøntsager for sunde snacks.

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

BETJENINGSKNAPPER

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

Venstre pile Brug pilene op og ned til venstre for displayet for at justere temperaturen i alle funktioner, eller indstil den ønskede kernetemperatur ved at bruge knapperne under PRESET (forudindstil) og MANUAL (manuel).

Højre pile Brug pilene op og ned til højre for displayet til at indstille madtype under PRESET (forudindstil), eller juster tilberedningstiden, når du ikke bruger Foodi Smart-termometeret.

Indstillingen MANUAL (manuel) Skifter displayet, så du manuelt kan indstille den ønskede kernetemperatur. Manuel-knappen virker ikke med funktionen Dehydrer.

Indstillingen PRESET (forudindstil) Skifter displayet, så du kan indstille stegetermometeret, madtypen og den ønskede kernetemperatur ud fra de forudindstillede temperaturer. Preset-knappen virker ikke med funktionen Dehydrer.

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

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

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

Forvarm Hvis apparatet foropvarmer, indikeres det med en statusbjælke på displayet, og knappen PREHEAT (FORVARMNING) lyser. For at slukke for Preheat (forvarm) trykkes på knappen PREHEAT (forvarm), mens grillen står på forvarm. ADD FOOD (TILSÆT MAD) vil blive vist.

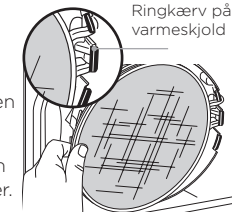
Termometer: For at aktivere termometeret trykkes og programmeres på apparatets venstre side.

STÆNKPLADE

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

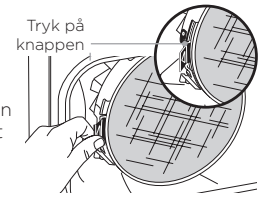
Montering af stænkpladen

For at montere skal du først sætte den venstre side af stænkbeskyttelsen på plads, og derefter sætte den højre side på plads, indtil du hører den klikke, og den føles sikker.



Fjernelse af stænkpladen og rengøring

Fjern stænkpladen, og rengør den efter hver brug. Lad stænkpladen køle helt af, og fjern derefter stænkpladen fra bagsiden af låget ved at trykke den øverste tap tilbage og derefter trække håndtaget fremad.



GRILL CONTROL-TEKNOLOGI

Brug kun funktionen med grillplade
Apparatet kan udvikle røg ved tilberedningaf råvarer ved en højere temperatur end anbefalet.

LO (lav)	MED (mellem)	HI (høj)	MAX (maks.)
• Bacon • Pølser • Ved brug af tyk barbecuesauce	• Frossent kød • Marineret kød/kød med sauce • Hakkebøffer	• Bøffer • Kylling • Hotdogs • Kødspyd	• Grøntsager • Frugt • Pizza • Friske/frosne skaldyr • Grøntsagsspyd

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

Skift til grill efter at have brugt en anden funktion

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

Grilning af flere portioner

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

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

BRUG AF FOODI SMART-TERMOMETERET

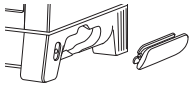
VIGTIGT: Placér IKKE hænderne i nærheden af ledningen til Foodi Smart-termometeret, når det er i brug for at forhindre forbrænding eller skoldning.

Inden første brug

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

BRUG AF TERMOMETERET

1. Træk ud i opbevaringsrummet til termometeret på højre side af apparatet. Rul derefter ledningen ud af rummet for at fjerne termometeret.
2. Sæt termometeret i stikket, der findes på venstre side af apparatet. Tryk fast ned på stikket, indtil den ikke kan komme længere. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.



3. Når termometeret er sat i stikket, lyser knappen PRESET (forudindstil) og MANUAL (manuel) til termometeret. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion (f.eks. grill) samt tilberedningstemperatur.



4. Tryk på knappen til termometeret for at aktivere dets indstilling PRESET (forudindstil). PRESET (forudindstil) vil lyse op. Brug pilene til højre for displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre for displayet til at indstille den ønskede kernetemperatur (rød til gennemstegt).

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

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

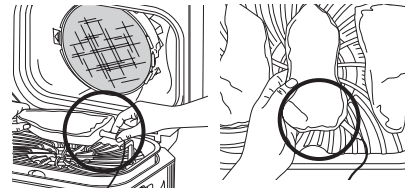
BEMÆRK: Tilbereder du forskellige typer kød eller de samme til forskellige temperaturer? Se næste side for flere oplysninger om programmering.



For at bruge indstillingen MANUAL (manuel) til termometeret skal du trykke to gange på Thermometer 1, indtil MANUAL lyser helt op. Brug de anbefalede temperaturer nedenfor.

MADTYPE:	RESULTAT EFTER TILBEREDNING
Fisk	Medium (50°C)
	Medium-gennemstegt (60°C)
	Gennemstegt (65°C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (75°C)
Svinekød	Medium (55°C)
	Medium-gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)
Oksekød/ lammekød	Rødt (50°C)
	Medium-rødt (55˚C)
	Medium (60°C)
	Medium-gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)

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



Korrekt placering af termometeret. Termometergrebet er helt inde i enheden.

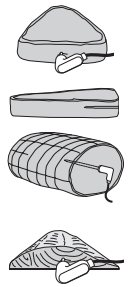
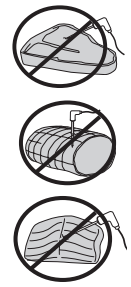
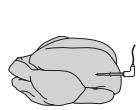
6. Mens apparatet forvarmes, sættes stegetermometeret vandret ind til midten af proteinets tykkeste del. **Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til isætning af stegetermometer.**
7. Når apparatet er forvarmet, og ADD FOOD (tilsæt mad) vises på skærmen, skal du åbne låget, tilsætte maden med stegetermometeret i og lukket låget over stegetermometerets ledning.
8. Statusbjælken øverst i displayet følger tilberedningen. Når kernetemperatur blinker, betyder det fremskridt til det niveau.



9. Apparatet stopper automatisk, når dit ønskede resultat næsten er nået, da det medregner hviletid, og GET FOOD (tag mad) vises på skærmen.
10. Læg kødet på en tallerken, mens REST (hvil) vises på displayet. Termometeret behøver ikke stadig at være sat i. Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid til den ønskede temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se "mindre" tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på kødstykkets størrelse, udskæring og type.

BRUG AF NINJA FOODI GRILL OG AIRFRYER – FORTSAT

SÅDAN INDSÆTTES TERMOMETERET KORREKT

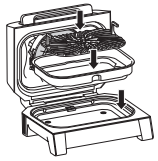
MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
Bøffer **Svinekoteletter** **Lammekoteletter** **Kyllingebryst** **Hakkebøffer** **Oksemørbrad** **Fiskefilet**	• Indsæt termometeret vandret ind i midten af kødets tykkeste del. • Sørg for, at termometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk.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

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

For at tænde apparatet skal du sætte ledningen i en kontakt og trykke på ⏻-knappen.

Grill

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



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

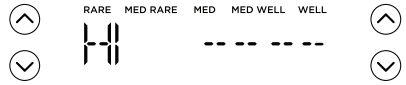


3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Hvis du bruger termometeret, skal du se anvisningerne på de foregående sider.

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



5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og ADD FOOD (tilsæt mad) vil blinke i displayet.



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



BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge termometeret til at måle din mads kernetemperatur, skal du trykke på MANUAL (manuel) i to sekunder, hvorefter madens kernetemperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

For at tænde apparatet skal du sætte ledningen i en kontakt og trykke på ⏻-knappen.

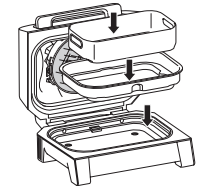
7 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).



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

Air Fry (luftstegning)

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



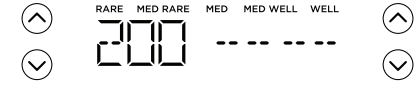
2 Tryk på knappen AIR FRY (luftstegning). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen op til 200°C.



3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til en time. Hvis du bruger termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi™ Smart-termometeret.



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



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

5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) blinker i displayet.



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

BEMÆRK: For at tjekke din mads kernetemperatur skal du trykke på MANUAL (manuel) i to sekunder, hvorefter madens kernetemperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

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



8 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).

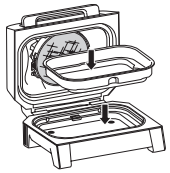


BRUG AF NINJA FOODI SMART XL GRILL – FORTSAT.

For at tænde apparatet skal du sætte ledningen i en kontakt og trykke på ⏻-knappen.

Roast (stegning)

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



2 Tryk på knappen ROAST (steg). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



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

3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til en time og fem-minutters-intervaller i 1-4 timer. Hvis du bruger termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi Smart-termometeret.



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



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

5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) blinker i displayet.



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

BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge termometeret til at måle din mads kernetemperatur, skal du trykke på MANUAL (manuel) i to sekunder, hvorefter madens kernetemperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

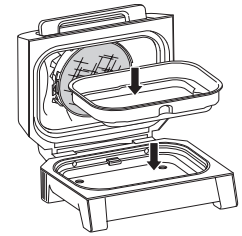
7 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).



For at tænde apparatet skal du sætte ledningen i en kontakt og trykke på ⏻-knappen.

Bake (bagning)

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



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

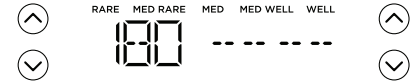


BEMÆRK: For at konvertere fra opskrifter til almindelig ovn skal du reducere temperaturen med 10 °C. Se ofte til maden, så du undgår, at den får for meget.

3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til en time og fem-minutters-intervaller i 1-2 timer. Hvis du bruger termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi™ Smart-termometeret.



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

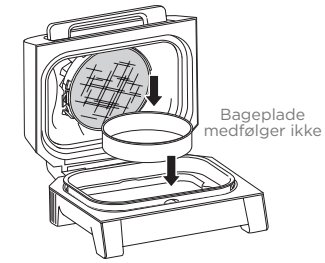


BEMÆRK: Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på knappen FORVARM. ADD FOOD (tilsæt mad) vil vises på skærmen. Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde,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

5 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og "ADD FOOD" (tilsæt mad) blinker i displayet.



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



BEMÆRK: Hvis du gerne vil bruge termometeret til at måle din mads kernetemperatur, skal du trykke på MANUAL (manuel) i to sekunder, hvorefter madens kernetemperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

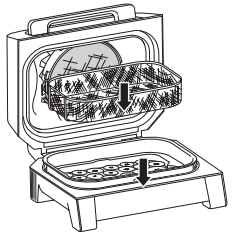
7 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).



BRUG AF NINJA FOODI GRILL OG AIRFRYER – FORTSAT

Dehydrate (dehydrer) (findes ikke på alle modeller)

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



2 Tryk på knappen DEHYDRATE (dehydrer). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen. optil 195°C.



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



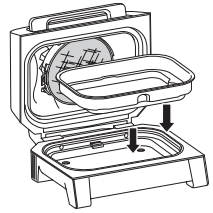
4 Tryk på START/STOP for at sætte den i gang. (Apparatet forvarmer ikke i dehydreringstilstand.)

5 Når dehydreringstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).



Reheat (genopvarmning)

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



2 Tryk på knappen REHEAT (genopvarm). Standardtemperaturen vises. Brug pilene til venstre for displayet til at justere temperaturen.



3 Brug pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til 30 minutter. Hvis du bruger termometeret, skal du se afsnittet Brug af Foodi™ Smart-termometeret.



4 Tryk på START/STOP for at sætte den i gang.

BEMÆRK: For at tjekke din mads kernetemperatur skal du trykke på MANUAL (manuel) i to sekunder, hvorefter madens kernetemperatur vises på skærmen. Tryk på knappen igen og hold den nede for at afbryde.

5 Når tilberedningstiden er gået, bipper apparatet, og displayet viser END (færdig).



RENGØRING AF DIN NINJA FOODI GRILL OG AIRFRYER

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

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

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

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

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

FEJLFINDING

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

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

DANKE für Ihren Kauf des Foodi Grill & Heißluftfritteuse

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Leistung: 1760 Watt

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer:

Seriennummer:

Kaufdatum:

(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)
Gekauft bei:

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
England,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Deutschland

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Da wir fortlaufend daran arbeiten, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.
NINJA ist eine in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
GEDRUCKT IN CHINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE

DG551EU | Bedienungsanleitung



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Geräts vertraut zu machen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichneter Warnhinweis missachtet wird.
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

⚠WARNUNG

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

1. Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
2. Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
3. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Stromkabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
4. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
5. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
6. **IMMER** vergewissern, dass das Gerät vor Gebrauch richtig zusammengebaut wurde. Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Gasofen oder elektrischen Herd oder in einen beheizten Ofen stellen.
7. Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm für die Luftzirkulation vorhanden sind.
8. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
9. Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
11. Verwenden Sie **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsplatte.
12. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen berühren und stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe solcher Oberflächen auf.
13. Verwenden Sie ausschließlich empfohlenes Zubehör, das im Lieferumfang dieses Geräts enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
14. Bevor Sie das Zubehör in den Grill einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide sauber und trocken sind.
15. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn der abnehmbare Kochtopf und der Spritzschutz nicht installiert sind.
16. Stellen Sie vor der Nutzung **IMMER** sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
17. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

VOR DEM GEBRAUCH BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN • NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

⚠ WARNUNG

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

18 Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch würde der gleichmäßige Garvorgang gestört und das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.

19 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe sowie vorhandene Griffe und Knöpfe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.

20 Berühren Sie während des Grillens oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. 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.

21 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.

22 Bringen Sie **NIEMALS**Ihre Hände in die Nähe des Kabels des Foodi™ Smart Thermometer, wenn er in Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.

23 Der Foodi Smart Thermometer ERSETZT **KEINEN** externen Lebensmittelthermometer.

24 Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie **STETS** mit einem externen Lebensmittelthermometer, ob die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurden.

25 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch aus dem Gerät austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.

26 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung".

27 Um das Gerät auszuschalten, schalten Sie es auf „off" (aus). Dann trennen Sie es bei Nichtverwendung oder vor der Reinigung von der Stromquelle.

28 Lassen Sie Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und bevor Sie es wegräumen abkühlen.

29 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

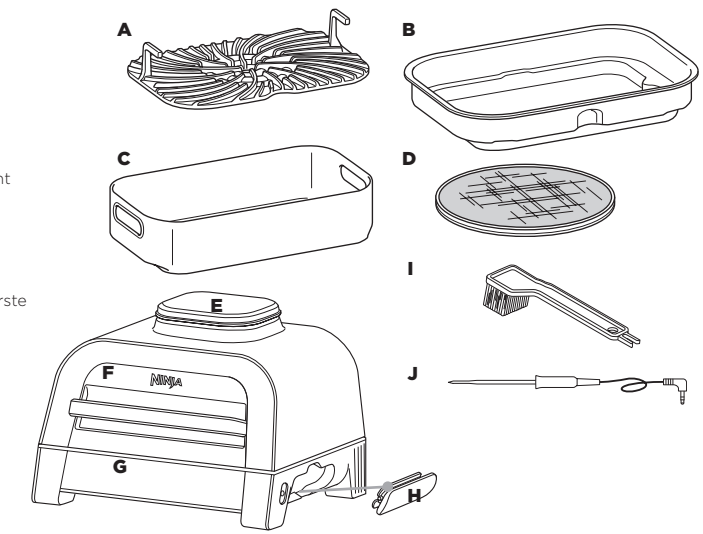
30 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.

31 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen oder in die Nähe einer heißen Gas- oder Elektroherdplatte oder in einen beheizten Ofen.

32 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.

TEILE UND ZUBEHÖR

A Grillplatte
B Kochtopf
C Crisper Korb
D Abnehmbarer Spritzschutz
E Deckel
F Hauptgerät (Stromkabel nicht abgebildet)
G Bedienfeld
H Thermometerfach
I Doppelseitige Reinigungsbürste
J Foodi® Smart Thermometer



ERSATZTEILE

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

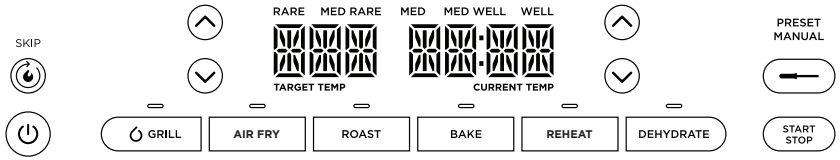
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1 Entfernen Sie alles Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.

2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.

3 Reinigen Sie die Grillplatte, den Spritzschutz, den Crisper Korb, das Thermometer, die Reinigungsbürste und den Kochtopf in warmem Spülwasser und spülen und trocknen Sie anschließend alles gründlich ab. Alle Zubehörteile, außer dem Thermometer, sind spülmaschinengeeignet. Reinigen Sie das Hauptgerät oder das Thermometer **NIEMALS** in der Spülmaschine.

LERNEN SIE IHREN NINJA FOODI GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE



FUNKTIONSTASTEN

GRILL Zum Grillen in Innenräumen, für gleichmäßige Ergebnisse, Grillstreifen und einen großartigen Grillgeschmack.

AIR FRY (Heißluft-Frittieren) Zum Heißluft-Frittieren für krosse und knusprige Speisen mit wenig oder keinem Öl.

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

ROAST (Braten) Machen Sie Ihr Fleisch wunderbar zart, rösten Sie Gemüse und mehr.

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

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

BEDIENTASTEN

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

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

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

MANUAL-Einstellung Schaltet die Anzeige ein, damit Sie das Thermometer manuell auf die gewünschte Garstufe einstellen können. Die MANUAL-Taste lässt sich bei der Funktion Dehydrate (dörren) nicht anwenden.

PRESET-Einstellung Schaltet die Anzeige ein, damit Sie das Thermometer, den Lebensmitteltyp und die innere Garstufe basierend auf den voreingestellten Temperaturen einstellen können. Die PRESET-Taste lässt sich bei der Funktion Dehydrate (dörren) nicht anwenden.

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

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

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

Vorheizen Wenn das Gerät vorheizt, wird dies durch eine Fortschrittsleiste auf der Anzeige angezeigt, und die PREHEAT-Taste (vorheizen) leuchtet auf. Um das Vorheizen zu beenden, drücken Sie die PREHEAT-Taste (vorheizen) , während sich der Grill vorheizt.ADD FOOD (LEBENSMITTEL HINZUFÜGEN) wird angezeigt.

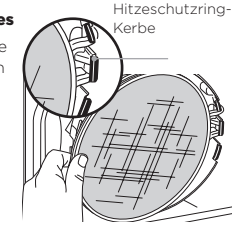
Thermometer: Drücken Sie, um das Thermometer zu aktivieren, auf die linke Seite des Geräts und programmieren Sie ihn.

SPRITZSCHUTZ

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

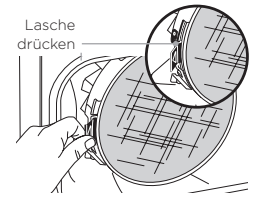
Einsetzen des Spritzschutzes

Zum Einsetzen die linke Seite des Spritzschutzes einsetzen und dann die rechte Seite andrücken, bis Sie hören, wie sie einrastet.



Entfernen und Reinigen des Spritzschutzes

Entfernen Sie den Spritzschutz zur Reinigung nach jeder Verwendung. Lassen Sie den Spritzschutz komplett abkühlen, bevor sie ihn von der Rückseite des Deckels lösen, indem Sie die obere Lasche nach hinten drücken und den Griff nach vorne ziehen.



GRILL CONTROL-TECHNOLOGIE

Verwenden Sie diese Funktion nur mit der Grillplatte **Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn das Grill-/Gargut bei höherer Temperatur als der empfohlenen zubereitet wird.**

LO (Niedrig)	MED (Mittel)	HI (Hoch)	MAX
• Speck • Würstchen • Bei Verwendung dicker BBQ-Sauce	• Gefrorenes Fleisch • Mariniertes Fleisch/mit Sauce • Burger	• Steaks • Hühnchen • Hotdogs • Fleisch-Spieße	• Gemüse • Obst • Pizza • Frische/gefrorene Meeresfrüchte • Gemüse-Spieße

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

Auf Grill umschalten, nachdem zuvor eine andere Funktion genutzt wurde

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

Grillen größerer Mengen

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

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

ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN – FORTSETZUNG

VERWENDUNG DES FOODI SMART THERMOMETERS

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

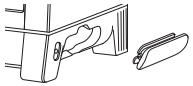
Vor dem ersten Gebrauch

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

VERWENDUNG DES THERMOMETERS

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

2 Stecken Sie das Thermometer in die Buchse auf der linken Seite des Geräts. Drücken Sie den Stecker fest herein, bis er nicht weiter in die Buchse eindringt. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich am Gerät.



3 Sobald das Thermometer in der Buchse eingesteckt ist, leuchten die Thermometer-Tasten PRESET und MANUAL auf. Wählen Sie die gewünschte Zubereitungsfunktion (z. B. Grill) und die Temperatur aus.

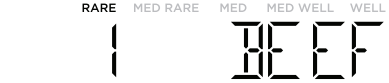


4 Drücken Sie die Thermometer-Taste, um die PRESET-Thermometer-Einstellungen zu aktivieren. PRESET leuchtet auf. Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um den gewünschten Lebensmitteltyp auszuwählen, und die Pfeile links neben der Anzeige, um die innere Garstufe der Speisen (Rare bis Well Done) einzustellen.

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

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

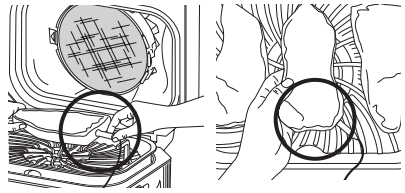
HINWEIS: Garen Sie verschiedene Fleischsorten oder die gleichen mit verschiedenen Garstufen? Einzelheiten zur Programmierung finden Sie auf der nächsten Seite.



Um die MANUAL-Einstellungen des Thermometers zu nutzen, drücken Sie zweimal auf Thermometer 1, bis MANUAL vollständig erleuchtet ist. Wählen Sie dann die folgenden, empfohlenen inneren Gartemperaturen.

LEBENSMITTELTYP:	GAR-ERGEBNIS
Fisch	Medium (50 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well Done (75 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Rindfleisch/ Lammfleisch	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 ˚C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HINWEIS: Das eingestellte Garstufe für RINDFLEISCH/ LAMMFLEISCH, sind niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5–10 °C weitergart.



Korrekte Thermometerposition.
Der Griff des Thermometers befindet sich vollständig im Gerät.

6 Während das Gerät vorheizt, stecken Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils der Proteinquelle. **In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie weitere Anweisungen zur Platzierung des Thermometers.**

7 Sobald das Gerät vorgeheizt hat und „ADD FOOD" (Lebensmittel hinzufügen) auf der Anzeige erscheint, öffnen Sie den Deckel, legen die Lebensmittel mit dem eingesteckten Thermometer in das Gerät und schließen den Deckel über dem Kabel des Thermometers.

8 Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen im Verlauf des Garens an. Die blinkende Garstufe zeigt den Fortschritt auf dem Weg zur gewünschten endgültigen Garstufe an.

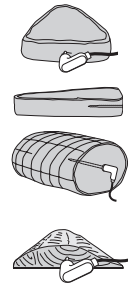
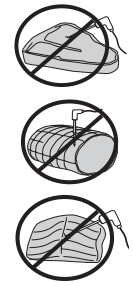
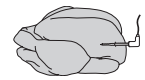


9 Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn das gewünschte Ergebnis fast erreicht ist, da es das Weitergaren berücksichtigt, und es wird „GET FOOD" (Essen entnehmen) angezeigt.

10 Legen Sie die Proteinquelle auf einen Teller, während die Anzeige „REST" (Ruhen) anzeigt. Das Thermometer kann jetzt herausgenommen werden. Die Proteinquelle gart noch etwa 3–5 Minuten lang weiter bis zur eingestellten Garstufe. Dies ist ein wichtiger Schritt, da die Ergebnisse „weniger gar" aussehen können, wenn das Ruhen ausgelassen wird. Die Garzeiten können je nach Größe, Cut oder Art der Proteinquelle variieren.

VERWENDUNG DES NINJA FOODI GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTS.

RICHTIGE PLATZIERUNG DES THERMOMETERS

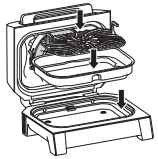
LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks **Schweinekoteletts** **Lammkoteletts** **Hähnchenbrüste** **Burger** **Filets** **Fischfilets**	• Führen Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. • Stellen Sie sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist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

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

Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die ⏻ Taste.

Grill

1 Setzen Sie den Kochtopf in das Gerät ein, indem Sie die Vertiefung des Topfes an der Wölbung des Hauptgeräts ausrichten. Platzieren Sie anschließend den Grillrost mit den Griffen nach oben auf den Topf. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann die Haube.



2 Drücken Sie auf die GRILL-Taste. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur bis zu MAX anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen, oder sehen Sie sich die Anweisungen auf den vorherigen Seiten an, falls Sie das Thermometer verwenden.

4 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 10 Minuten.



5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD" (Grill-/Gargut hineinlegen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.



HINWEIS: Wenn Sie das Thermometer nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie die ⏻ Taste.

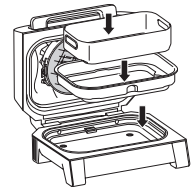
7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



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

Heißluft-Frittieren

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



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



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten anzupassen (max. 1 Stunde) oder, falls Sie das Thermometer verwenden, handeln Sie entsprechend dem Abschnitt „Verwendung des Foodi™ Smart Thermometer".



4 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.



HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die „Skip Preheat"-Taste (Vorheizen überspringen) drücken ⏩. „ADD FOOD" (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.

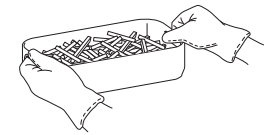
5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.

HINWEIS: Um die innere Garstufe Ihrer Speisen prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

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



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

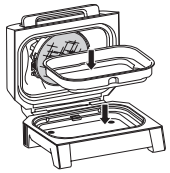


VERWENDUNG DES NINJA FOODI SMART XL GRILLS – FORTS.

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie anschließend die ⏻ Taste .

Braten

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



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



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

3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 1 Stunde) bzw. 5-Minuten-Schritte (1–4 Stunden) anzupassen, falls Sie das Thermometer verwenden, handeln Sie entsprechend dem Abschnitt „Verwendung des Foodi Smart Thermometer".



4 Drücken Sie auf START/STOP, um das Vorheizen zu starten. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.



HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken. „ADD FOOD" (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Kochtopf. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint ADD FOOD (Grill-/Gargut hineinlegen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.

HINWEIS: Wenn Sie das Thermometer nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

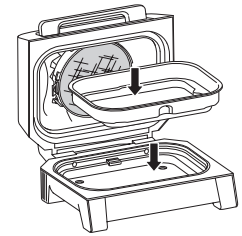
7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie anschließend die ⏻ Taste .

Bake (Backen)

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



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

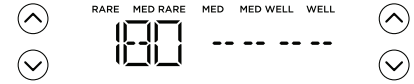


HINWEIS: Bei herkömmlichen Ofenrezepten sollten Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, damit es nicht übergart wird.

3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten (max. 1 Stunde) bzw. 5-Minuten-Schritte (1–2 Stunden) anzupassen, falls Sie das Thermometer verwenden, handeln Sie entsprechend dem Abschnitt „Verwendung des Foodi™ Smart Thermometer".



4 Drücken Sie auf START/STOP, um das Vorheizen zu starten. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen des Geräts dauert ca. 3 Minuten.

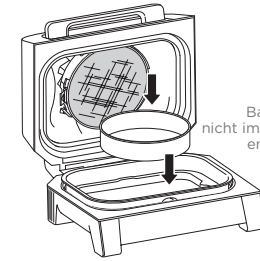


HINWEIS: Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die PREHEAT-Taste drücken. „ADD FOOD" (Grillgut hinzufügen) erscheint auf der Anzeige. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Crisper Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

5 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD" (Grill-/Gargut hineinlegen).



6 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Zutaten in den Topf oder platzieren Sie die Backform unmittelbar in den Topf und schließen Sie den Deckel, um den Garvorgang zu starten. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer fängt an, herunterzuzählen.



Backform nicht im Lieferumfang enthalten

HINWEIS: Wenn Sie das Thermometer nur verwenden möchten, um die innere Garstufe Ihrer Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

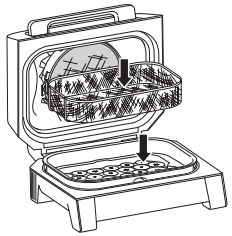
7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



VERWENDUNG DES NINJA FOODI GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE – FORTS.

Dehydrate (dörren) (Nicht bei allen Modellen verfügbar)

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



2 Drücken Sie die Taste DEHYDRATE (Dörren). Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur auf biszu 195 °C anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Dörrzeit in 15-Minuten-Schritten (max. 12 Stunden) einzustellen.



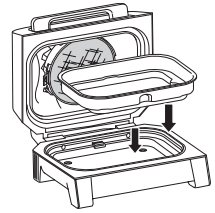
4 Drücken Sie auf START/STOP, um zu beginnen. (Das Gerät heizt im Modus Dehydrate (dörren) nicht vor.)

5 Wenn die Dörrzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.



Reheat (Aufwärmen)

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



2 Drücken Sie die Taste REHEAT (Aufwärmen). Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Temperatur anzupassen.



3 Verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 1-Minuten-Schritten anzupassen (max. 30 Minuten) oder, falls Sie das Thermometer verwenden, handeln Sie entsprechend dem Abschnitt „Verwendung des Foodi™ Smart Thermometer".



4 Drücken Sie auf START/STOP, um zu beginnen.

HINWEIS: Um die innere Garstufe Ihrer Speisen prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf MANUAL und die innere Temperatur der Lebensmittel wird auf dem Bildschirm angezeigt. Halten Sie die Taste erneut gedrückt, um den Modus zu verlassen.

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



REINIGUNG DES NINJA FOODI GRILL & HEISSLUFTFRITTEUSE

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 Ihr zubereitetes Essen herausgenommen haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Der Kochtopf, die Grillplatte, der Crisper Korb, der Spritzschutz, die Reinigungsbürste und sonstiges enthaltenes Grillzubehör sind spülmaschinenfest, ausgenommen das Thermometer. Das Thermometer **NICHT in der Spülmaschine reinigen.**
- Für bestmögliche Ergebnisse mit der Spülmaschine empfehlen wir, die Grillplatte, den Crisper Korb, den Spritzschutz und anderes Zubehör mit warmem Wasser abzuspülen, bevor Sie die Teile in die Spülmaschine stellen.
- Wenn Sie per Hand spülen, empfehlen wir, die enthaltene Reinigungsbürste zu verwenden, um die Einzelteile zu säubern. Verwenden Sie das andere Ende der Reinigungsbürste als Schaber, um Anhaftungen von Saucen oder Käse zu entfernen. Lassen Sie sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab.

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

- Wenn Lebensmittelrückstände oder Fett an der Grillplatte, dem Spritzschutz oder einem anderen entfernbaren Teil festkleben, weichen Sie diese vor dem Reinigen in warmem Seifenwasser ein.
- Reinigen Sie den Spritzschutz nach jeder Verwendung. Wenn Sie den Spritzschutz über Nacht einweichen, werden Fettrückstände aufgeweicht. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.
- Reinigen Sie den Spritzschutz gründlich, indem Sie ihn in einen Topf mit Wasser legen und 10 Minuten lang kochen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Das Foodi Smart Thermometer und der Halter dürfen nur von Hand gespült werden. Tauchen Sie das Thermometer **NIEMALS** ganz oder teilweise in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.

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

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang Ihrer Garantie beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) („uns“, „unser“ oder „wir“) gewährt wird. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja® Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt zwei Jahre lang gültig.

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Küchengerätes zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja® durchgeführt wurde).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die Garantie in Anspruch nehmen.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU for purchasing the Ninja Foodi Grill & Air Fryer

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	220-240V~ 50-60 Hz
Watts:	1760 Watts

RECORD THIS INFORMATION

Model Number:

Serial Number:

Date of Purchase:

(Keep receipt)

Store of Purchase:

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
England,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

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.
NINJA is a registered trademark in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

DG551EU_IB_MP_240328_MV1
PRINTED IN CHINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL & AIR FRYER

DG551EU | Instructions



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	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.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

⚠WARNING

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

1. To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Keep the appliance and its power 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 countertop during operation.
6. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. **DO NOT** place appliance on or near a gas oven or electric stovetop, or in a heated oven.
7. When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) 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 plug sockets below countertop surface.
12. **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
13. Only use recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
14. Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
15. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot and splatter guard installed.
16. **ALWAYS** ensure lid is fully closed before operating.
17. **DO NOT** move the appliance when in use.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

⚠ WARNING

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

18 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

19 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.

20 **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 mitts.

21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

22 **DO NOT** place hands near Foodi™ Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.

23 The Foodi Smart Thermometer **DOES NOT** replace an external food thermometer.

24 To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.

25 Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

26 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

27 To disconnect, turn unit to “off”, then unplug from socket when not in use and before cleaning.

28 Allow to cool before cleaning, dissasembly, putting in or taking off parts and storage.

29 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

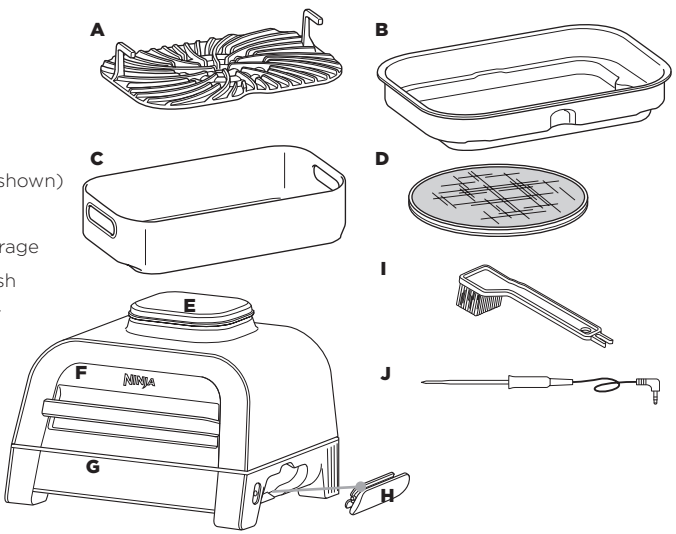
30 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

31 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

32 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

PARTS & ACCESSORIES

A Grill Plate
B Cooking Pot
C Crisper Basket
D Removable Splatter Guard
E Lid
F Main Unit (power cord not shown)
G Control Panel
H Onboard Thermometer Storage
I Double-sided Cleaning Brush
J Foodi® Smart Thermometer



REPLACEMENT PARTS

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

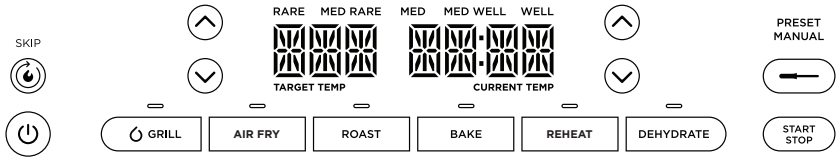
BEFORE FIRST USE

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 safety instructions to avoid any injury or property damage.

3 Wash the grill plate, splatter guard, crisper basket, thermometer, cleaning brush, and cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the thermometer, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or thermometer in the dishwasher.

GETTING TO KNOW THE NINJA FOODI GRILL & AIR FRYER



FUNCTION BUTTONS

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

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

BAKE Bake cakes, treats, desserts, and more.

ROAST Tenderise meats, roast vegetables, and more.

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

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

OPERATING BUTTONS

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

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

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

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

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

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

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

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

Preheat If the unit is preheating, it will be indicated by a progress bar on the display screen and the PREHEAT button will illuminate. To turn off Preheat, press the PREHEAT button while the grill is in preheat state. ADD FOOD will display.

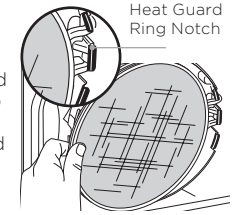
Thermometer: Press to activate thermometer on left side of unit and program.

SPLATTER Guard

Located on the underside of the lid, the splatter guard keeps the heating element clean. **ALWAYS** ensure the splatter guard is installed when cooking. Failure to use the splatter guard will result in oil buildup on the heating element, which can cause smoking.

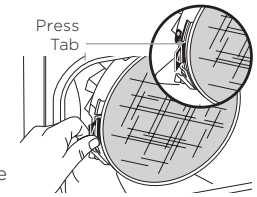
Installing the splatter guard

To install, hook the left side of the splatter guard into place and then snap the right side into place until you hear it click and it feels secure.



Removing the splatter guard and cleaning

Remove the splatter guard for cleaning after each use. Allow the guard to cool completely, then unhook it from the back of the lid by pressing the top tab back, then pulling the handle forward.



GRILL CONTROL TECHNOLOGY

Use function with grill plate only
The unit may produce smoke when cooking ingredients on a setting hotter than recommended.

LO	MED	HI	MAX
• Bacon • Sausages • When using thick BBQ sauce	• Frozen meats • Marinated/ sauced meats • Burgers	• Steaks • Chicken • Hot dogs • Meat kebabs	• Veggies • Fruit • Pizzas • Fresh/ frozen seafood • Veggie Kebabs

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

Switching to Grill after using another function

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

Batch grilling

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

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

USING THE FOODI SMART THERMOMETER

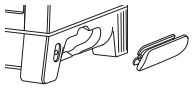
IMPORTANT: DO NOT place hands near Foodi Smart Thermometer cord when in use to prevent burning or scalding.

Before First Use

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

USING THE THERMOMETER

1. Pull the thermometer storage compartment on the right side of the unit outward. Then unwind the cord from the compartment to remove the thermometer.
2. Plug the thermometer into the jack on the left side of the unit. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Place the storage compartment back onto the side of the unit.



3. Once the thermometer is plugged into the jack, it will illuminate the PRESET and MANUAL thermometer button. Select the desired cook function (e.g., Grill) and cook temperature.



4. Press the Thermometer button to enable PRESET thermometer settings. PRESET will illuminate. Use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal doneness of your food (Rare through Well).

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

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

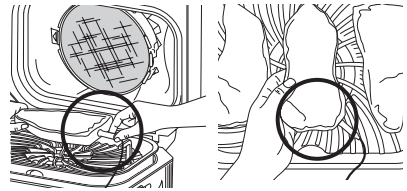
NOTE: Cooking different meats or the sames ones to different doneness? Refer to the next page for details on programming.



To use MANUAL thermometer settings, press Thermometer 1 twice until MANUAL is fully illuminated and use the below recommended internal cook temperatures.

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

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



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

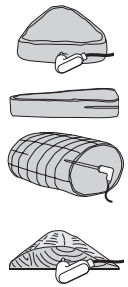
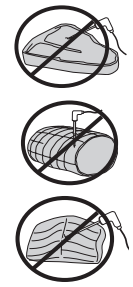
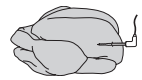
6. While the unit is preheating, insert the thermometer horizontally into the center of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the adjacent page on further thermometer placement instructions.**
7. When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the lid,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



9. The unit will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.
10. Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3–5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

USING THE NINJA FOODI GRILL & AIR FRYER – CONT.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

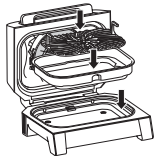
FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Pork chops** **Lamb chops** **Chicken breasts** **Burgers** **Tenderloins** **Fish fillets**	• Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. • Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away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

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 2.5cm (1 inch)..

To turn on the unit, plug the power cord into a plug socket, then press the ⏻ button.

Grill

1 Place the cooking pot in the unit with the indent on the pot aligned with the bump on the main unit. Then place the grill grate in the pot with the handles facing up. Ensure the splatter shield is in place, then close the hood.



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



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

4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 10 minutes for the unit to preheat.



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



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



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

To turn on the unit, plug the power cord into a plug socket, then press the ⏻ button.

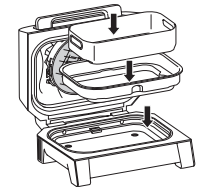
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



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

Air Fry

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



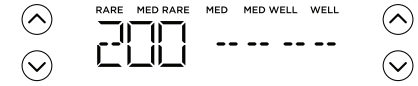
2 Press the AIR FRY button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 200°C.



3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour, or, if using the thermometer, refer to Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.



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

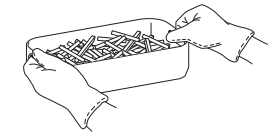
5 When preheating is complete, the unit will beep and "ADD FOOD" will appear on the display.



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

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

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



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

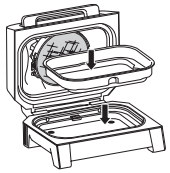


USING THE NINJA FOODI SMART XL GRILL – CONT.

To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the ⏻ button.

Roast

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



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



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

3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 1 hour and 5-minute increments from 1 to 4 hours, or, if using the thermometer, refer to the Using the Foodi Smart Thermometer section.



4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.



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

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



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

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

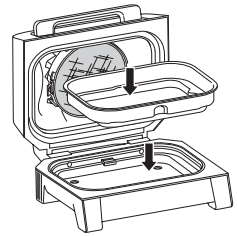
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



To turn on the unit, plug the power cord into a wall outlet, then press the ⏻ button.

Bake

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



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



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

3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments, up to 1 hour and in 5-minutes increments from 1 to 2 hours, or, if using the thermometer, refer to Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



4 Press START/STOP to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes for the unit to preheat.

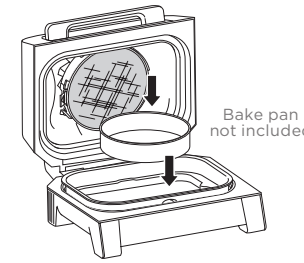


NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the PREHEAT button. "ADD FOOD" will appear on the display. Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

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



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



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

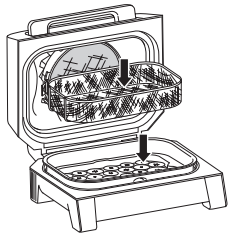
7 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.



USING THE NINJA FOODI GRILL & AIR FRYER – CONT.

Dehydrate (Not available on all models)

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



2 Press the DEHYDRATE button. The default temperature setting will display. Use the set of arrows to the left of the display to adjust the temperature up to 195°C.



3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the dehydration time, in 15-minute increments, up to 12 hours.



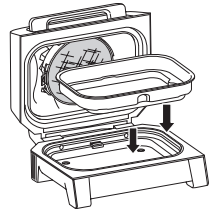
4 Press START/STOP to begin. (The unit does not preheat in Dehydrate mode.)

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



Reheat

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



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



3 Use the set of arrows to the right of the display to adjust the cook time, in 1-minute increments up to 30 minutes, or, if using the thermometer, refer to the Using the Foodi™ Smart Thermometer section.



4 Press START/STOP to begin.

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

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



CLEANING YOUR NINJA FOODI GRILL & AIR FRYER

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

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

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

- If food residue or grease are stuck on the grill plate, splatter guard, or any other removable part, soak in warm soapy water before cleaning.
- Clean the splatter guard after every use. Soaking the splatter guard overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter guard by putting it in a pot of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- The Foodi Smart Thermometer and holder are hand-wash only. **DO NOT** immerse any part of the thermometer in water or any other liquid. We recommend cleaning with a damp cloth only.

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

TROUBLESHOOTING

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

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, 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.

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS por adquirir Parrilla de interior y Freidora de aire Ninja Foodi

REGISTRA TU COMPRA

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	220-240 V- 50-60 Hz
Vatios:	1760 W

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo:

Número de serie:

Fecha de compra:

(Guarda el comprobante)
Establecimiento de compra:

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds
(Inglaterra)
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Fráncfort del Meno
(Alemania)

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 cambios sin aviso previo.
NINJA es una marca registrada en la Unión Europea para SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

DG551EU_IB_MP_240328_MV1
IMPRESO EN CHINA

@ninjakitches

NINJA

PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI

DG551EU | Manual de instrucciones



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

	Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.
	Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.
	Evita el contacto con cualquier superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ADVERTENCIA

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

1. Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
2. Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
3. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
4. Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
5. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.
6. **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo. **NO** coloques el producto cerca o encima de un horno de gas o una cocina eléctrica, ni tampoco dentro de un horno caliente.
7. Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15,25 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
8. **NO** utilices alargaderas de cable. El cable de alimentación del producto es corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden con él, así como para evitar tropezar con él.
9. Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
10. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
11. **NUNCA** utilices enchufes debajo de la superficie de la encimera.
12. **NO** coloques el producto cerca de bordes de mesas o encimeras ni en contacto con superficies calientes, ni dejes que el cable cuelgue de estas superficies ni que igualmente toque superficies calientes.
13. Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
14. Antes de colocar cualquier accesorio en el producto, asegúrate de que esté limpio y seco.
15. **NO** utilices el producto si no lleva instalados el recipiente de cocción extraíble y el protector antisalpicaduras.
16. **SIEMPRE** debes asegurarte de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el producto.
17. **NO** muevas el producto mientras lo estés usando.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LÉELAS ATENTAMENTE ANTES DE USAR EL PRODUCTO • PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

⚠ADVERTENCIA

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

18 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.

19 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y permanecen calientes tras su uso. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes, así como las asas y tiradores disponibles.

20 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La parrilla y la cesta pueden alcanzar temperaturas muy altas durante el proceso de cocción. Evita tocarlas cuando los retires del producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al interactuar con el producto. Se recomienda el uso de utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno.

21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

22 **NO** pongas las manos cerca del cable del termómetro inteligente Foodi™ cuando lo estés usando para evitar quemaduras.

23 El termómetro inteligente Foodi **NO** sustituye a un termómetro de cocina externo.

24 Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.

25 En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa, o si sale humo negro del producto, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.

26 Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.

27 Para desconectar el producto, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.

28 Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas y almacenarlo.

29 **NO** lo limpies con estropajos abrasivos de metal. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.

30 Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.

31 **NO** pongas el producto sobre ni cerca de una cocina de gas o eléctrica que esté caliente ni dentro de un horno caliente.

32 Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior.

PIEZAS Y ACCESORIOS

A Parrilla

B Recipiente de cocción extraíble

C Cesta para freír con aire

D Protector antisalpicaduras extraíble

E Tapa

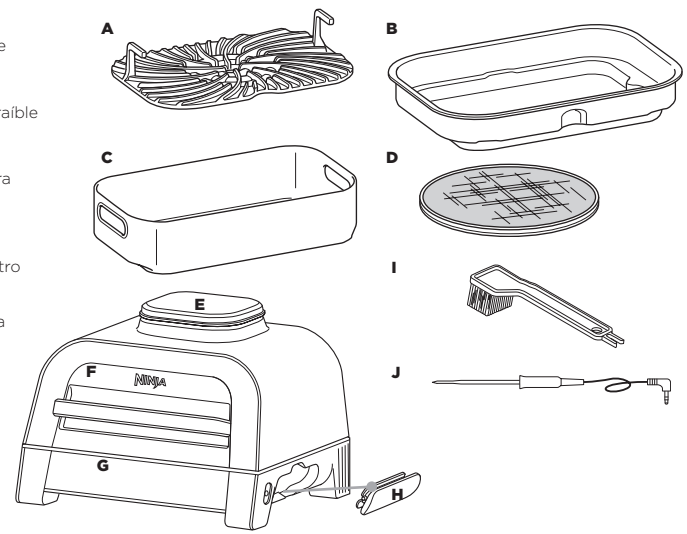
F Unidad principal (no se muestra el cable de alimentación)

G Panel de control

H Almacenamiento del termómetro integrado

I Cepillo limpiador de doble cara

J Termómetro inteligente Foodi®



PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es.**

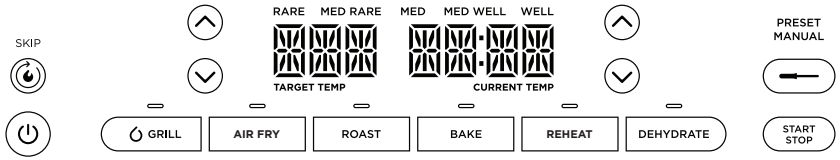
ANTES DEL PRIMER USO

1 Retira todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva del producto.

2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes para evitar lesiones y daños materiales.

3 Lava la parrilla, el protector antisalpicaduras, la cesta para freír con aire, el termómetro, el cepillo de limpieza y el recipiente de cocción extraíble con agua tibia y jabón, enjuágalos y sécalos a conciencia. Todos los accesorios, excepto el termómetro, se pueden lavar en el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal o el termómetro en el lavavajillas.

CARACTERÍSTICAS DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI



BOTONES DE FUNCIÓN

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

AIR FRY (freír con aire) Consigue un acabado crujiente con poco o nada de aceite.

BAKE (hornear) Prepara pasteles, dulces, postres y mucho más.

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

DEHYDRATE (deshidratar) Deshidrata carne, fruta y verdura para preparar unos aperitivos sanos.

REHEAT (recalentar) Aprovecha las sobras recalentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

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

Flechas de la izquierda Cuando uses los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual), utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción de cualquier función o para establecer el punto de cocción interno.

Flechas de la derecha Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tipo de comida cuando uses el botón PRESET (predefinido) o para ajustar el tiempo de cocción cuando no cocines con el termómetro inteligente Foodi.

Ajuste MANUAL (manual) Cambia la pantalla para que puedas establecer el punto de cocción interno del termómetro manualmente. El botón Manual (manual) no está habilitado durante la función Dehydrate (deshidratar).

Ajuste PRESET (predefinido) Cambia la pantalla para que puedas ajustar el termómetro, el tipo de comida y el punto de cocción interno según las temperaturas predefinidas. El botón Preset (predefinido) no está habilitado durante la función Dehydrate (deshidratar).

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

Botón START/STOP (iniciar/detener) Después de seleccionar el tiempo y la temperatura, pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para dar comienzo a la cocción.

Standby Mode (modo espera) Si no has usado el panel de control durante 10 minutos y la unidad no está en funcionamiento, el producto entra en modo espera y la luz del panel de control se atenúa.

Preheat (precalentar) Si la unidad se está precalentando, se indicará con una barra de progreso en la pantalla y el botón PREHEAT (precalentar) se iluminará. Para detener este proceso, pulsa el botón PREHEAT (precalentar) mientras la parrilla está en estado de precalentamiento. Se mostrará ADD FOOD (AÑADIR ALIMENTOS).

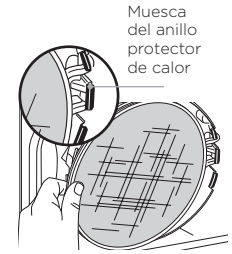
Termómetro: para activar el termómetro, pulsa el botón de la parte izquierda de la unidad o programa.

Protector ANTISALPICADURAS

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

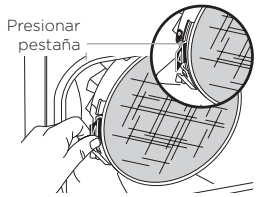
Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalarlo, engancha el lado izquierdo del protector en su sitio y, después, encaja el lado derecho en su lugar hasta que escuches un clic y quede bien fijado.



Extracción y limpieza del protector antisalpicaduras

Retira el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Deja que el protector se enfríe por completo, desengánchalo de la parte posterior de la tapa presionando la pestaña superior hacia atrás y, después, tira de la manilla hacia delante.



TECNOLOGÍA GRILLCONTROL

Utiliza la función con la parrilla únicamente
La unidad puede generar humo al cocinar ingredientes con un ajuste más caliente de lo recomendado.

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

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

Cambiar a Grill (parrilla) después de usar otra función

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

Cocinar a la parrilla en tandas

Cuando hagas a la parrilla más de dos tandas consecutivas de alimentos, se recomienda que vacíes la grasa o el aceite del contenedor de grasa. También se recomienda ENCARECIDAMENTE limpiar el protector antisalpicaduras después de cada uso. Esto ayudará a evitar que la grasa se queme y genere humo.

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

FUNCIONES DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

USO DEL TERMÓMETRO INTELIGENTE FOODI

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

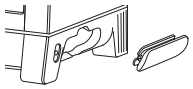
Antes del primer uso

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

USO DEL TERMÓMETRO

1 Tira del compartimento de almacenamiento del termómetro en el lado derecho de la unidad. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el termómetro.

2 Conecta el termómetro a la clavija situada en el lado izquierdo de la unidad. Empújalo firmemente hasta que no puedas introducirlo más en la clavija. Vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lado de la unidad.



3 Cuando el termómetro esté conectado en la clavija, el botón PRESET (predefinido) y MANUAL (manual) del termómetro se iluminará. Selecciona la función de cocción deseada (p. ej., Grill [Parrilla]) y la temperatura de cocción.



4 Pulsa el botón del termómetro para activar los ajustes PRESET (predefinidos). PRESET (predefinido) se iluminará. Usa las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el punto de cocción interno de la comida (de muy poco a muy hecho).

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

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

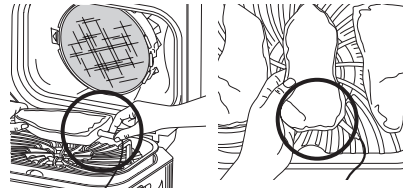
NOTA: ¿Deseas cocinar la misma o distinta carne con un punto de cocción diferente? Consulta la siguiente página para obtener más información sobre programación.



Para utilizar los ajustes MANUAL (manual) del termómetro, pulsa el termómetro una vez hasta que MANUAL (manual) se ilumine totalmente y utiliza las siguientes temperaturas de cocción interna recomendadas.

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

NOTA: El punto de cocción establecido para BEEF/LAMB (ternera/cordero) es más bajo que el recomendado normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.



Colocación correcta del termómetro. El mango del termómetro está completamente dentro de la unidad.

6 Mientras se precalienta la unidad, inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del alimento proteico. **Consulta el gráfico de la siguiente página para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el termómetro.**

7 Cuando la unidad se haya precalentado y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparezca en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el termómetro insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del termómetro.

8 La barra de progreso de la parte superior de la pantalla hará un seguimiento del punto de cocción. El punto de cocción parpadeante indica el punto en el que se encuentra el cocinado.

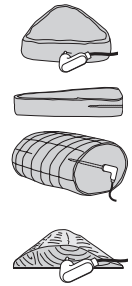
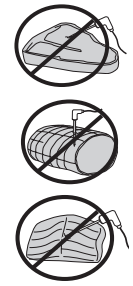


9 La parrilla se detendrá automáticamente cuando casi haya alcanzado el punto de cocción seleccionado, ya que tienen en cuenta la temperatura residual. El mensaje GET FOOD (sacar la comida) se mostrará en la pantalla.

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

USO DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI (CONTINUACIÓN)

CÓMO COLOCAR CORRECTAMENTE EL TERMÓMETRO

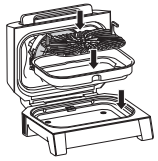
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes **Chuletas de cerdo** **Chuletas de cordero** **Pechugas de pollo** **Hamburguesas** **Solomillos** **Filetes de pescado**	• Inserta el termómetro horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que el termómetro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

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

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Grill (parrilla)

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



2 Presiona el botón GRILL (parrilla). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta MAX (máxima).



3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 30 minutos, o bien, si utilizas el termómetro, consulta las instrucciones de las páginas anteriores.

4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 10 minutos en precalentarse.



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



6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.



NOTA: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

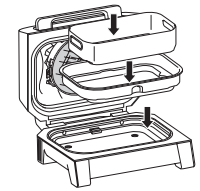
7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.



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

Air Fry (freír con aire)

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



2 Pulsa el botón AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 200 °C.



3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 1 hora, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.



4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.



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

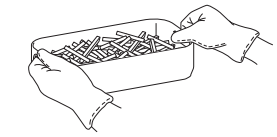
5 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y el mensaje ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.



6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Para para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

7 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utiliza pinzas de silicona o manoplas de horno para agitar la cesta. Una vez hecho esto, vuelve a colocar la cesta en su sitio y cierra la tapa. La cocción se reanudará automáticamente al cerrar la tapa.



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

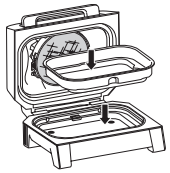


USO DE NINJA FOODI AIR SMART XL GRILL (CONTINUACIÓN)

Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Roast (asar)

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



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

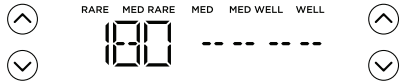


NOTA: Para adaptar recetas para horno tradicionales, reduce la temperatura 10 °C. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi.



4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.



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

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



6 Abre la tapa y coloca los ingredientes en el recipiente. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

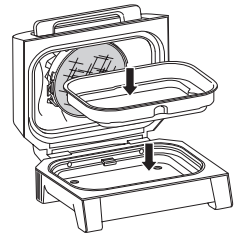
7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.



Para encender la unidad, enchufa el cable en una toma y, a continuación, pulsa el botón ⏻.

Bake (hornear)

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



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



NOTA: Para adaptar recetas para horno tradicionales, reduce la temperatura 10 °C. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.

3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 2 horas, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.



4 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. La unidad tardará unos 3 minutos en precalentarse.

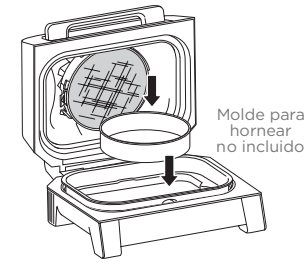


NOTA: El precalentamiento se recomienda encarecidamente para obtener los mejores resultados, pero puedes omitir este paso pulsando el botón PREHEAT (precalentamiento). ADD FOOD (añadir alimentos) aparecerá en la pantalla. Abre la tapa y coloca los ingredientes en la cesta para freír con aire. Cuando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

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



6 Abre la tapa y añade los ingredientes en el recipiente o coloca el molde para hornear directamente en el recipiente y cierra la tapa para iniciar la cocción. Cuando se cierre la tapa, empezará la cocción y el temporizador iniciará la cuenta atrás.



NOTA: Para usar el termómetro para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

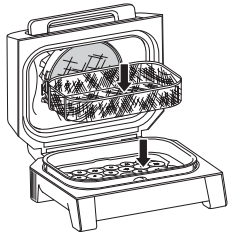
7 Cuando finalice el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido y la palabra END (fin) aparecerá en la pantalla.



USO DE PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI (CONTINUACIÓN)

Dehydrate (deshidratar) (No disponible en todos los modelos)

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



2 Pulsa el botón DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura hasta 195 °C.



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



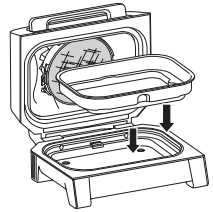
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. (La unidad no se precalienta en modo Dehydrate [deshidratar]).

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



Reheat (recalentar)

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



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



3 Utiliza las flechas de la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 1 minuto, hasta 30 minutos, o bien, si utilizas el termómetro, consulta la sección Uso del termómetro inteligente Foodi™.



4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

NOTA: Para comprobar el punto de cocción interno del alimento, pulsa MANUAL (manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla. Mantén pulsado el botón de nuevo para salir del modo.

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



LIMPIEZA DE TU PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI

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

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

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

- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, déjalos en remojo con agua templada antes de limpiarlos.
- Limpia el protector antisalpicaduras después de cada uso. Dejar en remojo el protector antisalpicaduras durante la noche ayudará a reblandecer la grasa pegada. Tras el remojo, utiliza el cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.
- Limpia bien el protector antisalpicaduras introduciéndolo en una olla con agua e hirviéndolo durante 10 minutos. A continuación, límpialo con agua templada y deja que se seque completamente.
- El termómetro inteligente Foodi y el soporte solo se pueden lavar a mano. **NO** sumerjas ninguna parte del termómetro en agua o en cualquier otro líquido. Recomendamos limpiarlos solamente con un paño húmedo.

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

Las condiciones que figuran más abajo describen los requisitos previos y la cobertura de nuestras garantías, emitidas por SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327, Fráncfort del Meno (Alemania) («nosotros», «nuestro/a/s» o «nos»). Dichas condiciones no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que hayas comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

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

Encontrarás asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

MERCI d'avoir acheté le gril d'intérieur Grill et Friteuse sans huile Ninja Foodi

ENREGISTREMENT DE L'ACHAT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scanner le QR code avec un appareil mobile

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz
Puissance (W) : 1 760 watts

VEILLER À PRENDRE NOTE DE CES INFORMATIONS

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

(Conserver le justificatif d'achat)
Magasin d'achat :

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Angleterre,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Francfort-sur-le-Main,
Allemagne

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits. Par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.
NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC dans l'Union européenne.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
IMPRIMÉ EN CHINE

@ninjakitchen

NINJA

GRILL ET FRITEUSE SANS HUILE NINJA FOODI

DG551EU | Notice d'utilisation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

1. Afin d'éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
2. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
3. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
4. Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser en 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 assemblé correctement avant de l'utiliser. **NE PAS** placer l'appareil sur des plaques de cuisson électriques ou au gaz, ou à proximité, ou dans un four chaud.
7. Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
8. **NE PAS** utiliser de rallonge. Un câble d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un câble plus long.
9. Afin d'éviter tout risque de choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans tout 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 client.
11. **NE JAMAIS** utiliser de prises situées sous le plan de travail.
12. **NE PAS** placer l'appareil sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ni laisser pendre le cordon d'alimentation, et éviter tout contact de l'appareil avec des surfaces chaudes.
13. 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.
14. Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
15. **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible et la grille anti-éclaboussures.
16. **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.
17. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

⚠ AVERTISSEMENT

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

18 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil est en cours d'utilisation. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

19 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet.

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

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

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

23 La thermosonde Foodi Smart **NE** remplace **PAS** une thermosonde alimentaire externe.

24 Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser une thermosonde alimentaire externe pour garantir que les aliments soient cuits aux températures recommandées.

25 Si l'huile prend feu ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.

26 Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

27 Pour débrancher l'appareil, l'éteindre (« OFF ») puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

28 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.

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

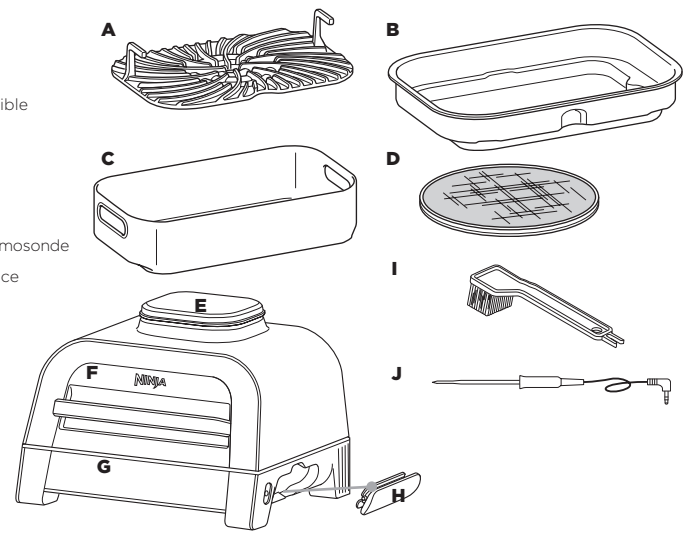
30 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

31 **NE PAS** placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz chaude ou dans un four chaud.

32 Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

A Plaque à griller
B Cuve de cuisson
C Panier Crousti
D Grille anti-éclaboussures amovible
E Couvercle
F Appareil principal (cordon d'alimentation non illustré)
G Panneau de commande
H Rangement intégré pour la thermosonde
I Brosse de nettoyage double face
J Thermosonde Foodi® Smart



PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, se rendre sur **ninjakitchen.eu**

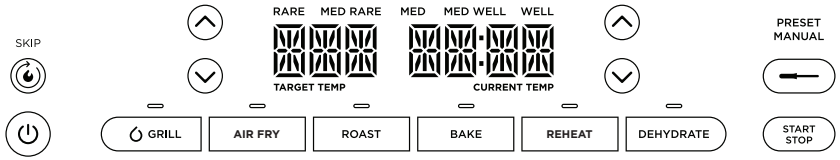
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1 Retirer tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.

2 Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement la présente notice. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.

3 Laver la plaque à griller, la grille anti-éclaboussures, le panier Crousti, la thermosonde, la brosse de nettoyage et la cuve de cuisson dans de l'eau chaude et savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la thermosonde, peuvent aller au lave-vaisselle. Ne JAMAIS mettre l'appareil principal et la thermosonde au lave-vaisselle.

PRÉSENTATION DU GRILL ET FRITEUSE SANS HUILE NINJA FOODI



MODES DE CUISSON

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

AIR FRY (Frire sans huile) Pour faire dorer et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

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

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

DEHYDRATE (Déshydrater) Pour déshydrater viandes, fruits et légumes et en faire des en-cas sains.

REHEAT (Réchauffer) Pour rendre aux restes tout leur croustillant en les réchauffant en douceur.

BOUTONS DE COMMANDE

BOUTON marche/arrêt Une fois l'appareil branché, appuyer sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson pour arrêter le mode de cuisson en cours et éteindre l'appareil.

Flèches de gauche Les flèches haut et bas situées à gauche de l'écran permettent de régler la température de cuisson dans toutes les fonctions, ou de définir le résultat de cuisson lorsque les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Manuel) sont utilisés.

Flèches de droite Les flèches haut et bas situées à droite de l'écran permettent de définir le type d'aliment lorsque la fonction PRESET (Préréglage) est utilisée, ou de régler le temps de cuisson lorsque la thermosonde Foodi Smart n'est pas utilisée.

Mode MANUAL (Manuel) Permet d'utiliser le panneau de commande afin de régler manuellement le résultat de cuisson à cœur de la thermosonde. Le bouton MANUAL (Manuel) ne fonctionne pas avec le mode Dehydrate (Déshydrater).

Mode PRESET (Préréglage) Affiche l'écran de réglage de la thermosonde, du type d'aliment et du résultat de cuisson à cœur selon les températures préréglées. Ce bouton ne fonctionne pas avec le mode Dehydrate (Déshydrater).

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

Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) Après avoir sélectionné la durée et la température, appuyer sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

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

Preheat (Préchauffage) Si l'appareil est en cours de préchauffage, une barre de progression s'affiche sur l'écran et le bouton PREHEAT (Préchauffage) s'allume. Pour arrêter le préchauffage, appuyer sur le bouton PREHEAT (Préchauffage) pendant le préchauffage du gril. L'indication ADD FOOD (Ajouter aliments) s'affichera.

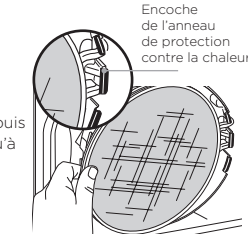
Thermosonde : Appuyer pour activer la thermosonde sur le côté gauche de l'appareil et du programme.

Grille ANTI-ÉCLABOUSSURES

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

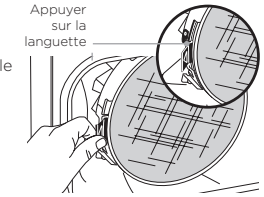
Installation de la grille anti-éclaboussures

Pour installer la grille anti-éclaboussures, enclencher le côté gauche de la grille puis enfoncer le côté droit jusqu'à entendre un « clic ».



Retrait et nettoyage de la grille anti-éclaboussures

Retirer la grille anti-éclaboussures pour la nettoyer après chaque utilisation. Laisser la grille refroidir complètement, puis la décrocher du couvercle en appuyant sur la languette supérieure. Tirer ensuite le manche vers l'avant.



TECHNOLOGIE DE CONTRÔLE DU GRIL

Utiliser le programme uniquement avec la plaque à griller **L'appareil peut générer de la fumée pendant la cuissondes aliments lorsqu'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée.**

LO	MED	HI (Élevé)	MAX
• Bacon • Saucisses • Lors de l'utilisation d'une sauce barbecue épaisse	• Viandes surgelées • Viandes marinées/en sauce • Hamburgers	• Steaks • Poulet • Hot dogs • Viandes grillées style kebab	• Légumes • Fruits • Pizzas • Fruits de mer frais/surgelés • Légumes grillés style kebab

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

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

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

Cuisson en plusieurs fournées

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

REMARQUE : l'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson d'aliments à une température plus élevée que celle recommandée. Pour plus de tableaux de cuisson, consulter le Guide d'inspiration ou se rendre sur le site **ninjakitchen.eu**

MODES DE CUISSON - SUITE

UTILISATION DE LA THERMOSONDE FOODI SMART

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

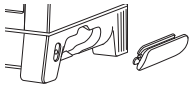
Avant la première utilisation

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

UTILISER LA THERMOSONDE

1 Sortir le compartiment de rangement de la thermosonde situé à droite de l'appareil. Dérouler ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la thermosonde.

2 Raccorder la thermosonde à la prise située sur le côté gauche de l'appareil. Appuyer fermement sur la fiche jusqu'à ce qu'elle s'insère complètement. Repositionner le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.



3 Une fois la thermosonde branchée, les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Manuel) s'illumineront. Sélectionner le mode de cuisson souhaité (par ex. Grill [Griller]) et la température de cuisson.



4 Appuyer sur le bouton de la thermosonde pour activer les réglages PRESET (Préréglage) de la thermosonde. PRESET (Préréglage) s'illuminera. Utiliser les flèches à droite de l'écran pour sélectionner le type d'aliment. Utiliser ensuite les flèches de gauche pour choisir le résultat de cuisson à cœur des aliments (entre peu cuit et à point).

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

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

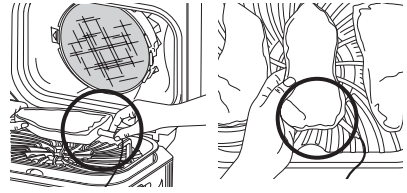
REMARQUE : envie de cuire des viandes différentes ou d'obtenir des résultats de cuisson différents ? Consulter la page suivante pour plus d'informations sur la programmation.



Pour utiliser le mode MANUAL (Manuel) de la thermosonde, appuyer deux fois sur Thermometer 1 (Thermosonde 1) jusqu'à ce que MANUAL (Manuel) soit complètement illuminé, puis utiliser les températures à cœur recommandées ci-dessous.

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

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



Positionnement correct de la thermosonde. La poignée de la thermosonde doit être complètement à l'intérieur de l'appareil.

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

7 Lorsque le préchauffage est terminé et que « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît à l'écran, ouvrir le couvercle, placer les aliments avec la thermosonde dans l'appareil, et fermer le couvercle sur le câble de la thermosonde.

8 La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler le résultat de cuisson. Le clignotement du résultat de cuisson indique la progression de la cuisson vers le résultat souhaité.

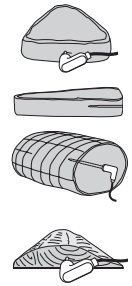
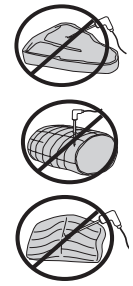
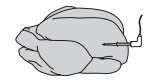


9 L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le résultat de cuisson souhaité est presque atteint car il tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle, et « GET FOOD » (Sortir les aliments) apparaît à l'écran.

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

UTILISATION DU GRILL ET FRITEUSE SANS HUILE NINJA FOODI – SUITE

INSÉRER CORRECTEMENT LA THERMOSONDE

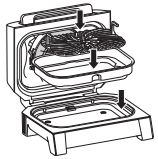
TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Côtelettes de porc** **Côtelettes d'agneau** **Blancs de poulet** **Hamburgers** **Filets** **Filets de poisson**	• Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la pièce de viande. • S'assurer que la thermosonde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

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

Pour allumer l'appareil, brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant, puis appuyer sur le bouton ⏻.

Grill (Griller)

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

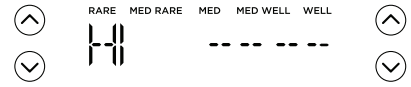


2 Appuyer sur le bouton GRILL (Griller). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à MAX.

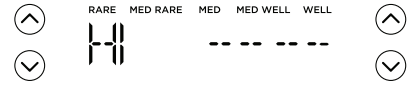


3 Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 30 minutes ou, si la thermosonde est utilisée, se référer aux consignes des pages précédentes.

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



5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrir le couvercle et disposer les ingrédients sur la plaque à griller. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.



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

Pour allumer l'appareil, brancher le cordon d'alimentation sur une prise de courant, puis appuyer sur le bouton ⏻.

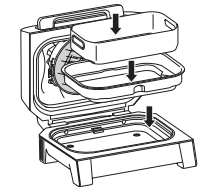
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.



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

Air Fry (Frire sans huile)

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



2 Appuyer sur le bouton AIR FRY (Frire sans huile). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 200 °C.



3 Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure ou, si la thermosonde est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi™ Smart.



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



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

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier Crousti. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

REMARQUE : pour contrôler le résultat de cuisson à cœur des aliments, appuyer sur MANUAL (Manuel) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran. Appuyer et maintenir de nouveau le bouton pour sortir du mode.

7 Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remuer fréquemment les ingrédients. Lors de l'ouverture du couvercle, l'appareil se met en pause. Utiliser des gants ou des pinces avec des embouts en silicone pour secouer le panier. Remettre ensuite le panier en place et fermer le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



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

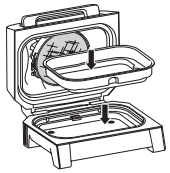


UTILISATION DU NINJA FOODI SMART XL GRILL – SUITE

Pour allumer l'appareil, brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyer sur le bouton ⏻.

Roast (Rôtir)

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



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



REMARQUE : il est possible de réaliser des recettes avec cuisson en four traditionnel en réduisant la température de 10 °C. Il convient de vérifier régulièrement les aliments pour ne pas trop les cuire.

3 Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures ou, si la thermosonde est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi™ Smart.



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



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

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.

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

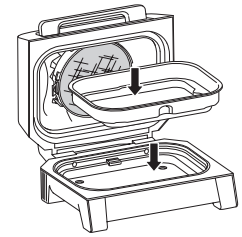
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.



Pour allumer l'appareil, brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale, puis appuyer sur le bouton ⏻.

Bake (Cuire au four)

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



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



REMARQUE : il est possible de réaliser des recettes avec cuisson en four traditionnel en réduisant la température de 10 °C. Il convient de vérifier régulièrement les aliments pour ne pas trop les cuire.

3 Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 1 heure, par paliers de 5 minutes de 1 à 2 heures ou, si la thermosonde est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi™ Smart.



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

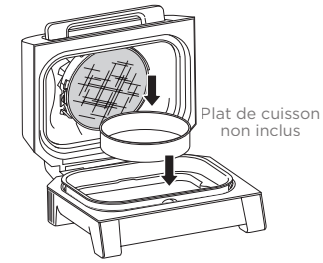


REMARQUE : le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais il est possible de l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (Préchauffage). « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran. Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier Crousti. Une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

5 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.



6 Ouvrir le couvercle et introduire les ingrédients dans la cuve ou placer directement le plat de cuisson dans la cuve. Fermer le couvercle pour commencer la cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.



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

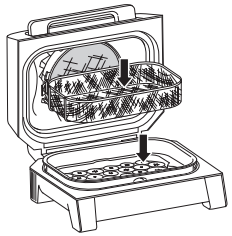
7 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.



UTILISATION DU GRILL ET FRITEUSE SANS HUILE NINJA FOODI–SUITE

Dehydrate (Déshydrater) (Pas disponible sur tous les modèles)

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



2 Appuyer sur le bouton DEHYDRATE (DÉSHYDRATER). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Utiliser les flèches à gauche de l'écran pour régler la température jusqu'à 195 °C.



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



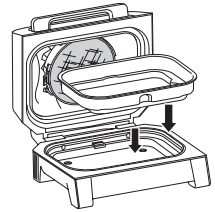
4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. (L'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Dehydrate [Déshydrater].)

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



Reheat (Réchauffer)

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



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



3 Utiliser les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de cuisson, par paliers de 1 minute jusqu'à 30 minutes ou, si la thermosonde est utilisée, se référer à la section Utilisation de la thermosonde Foodi™ Smart.



4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer.

REMARQUE : pour contrôler le résultat de cuisson à cœur des aliments, appuyer sur MANUAL (Manuel) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran. Appuyer et maintenir de nouveau le bouton pour sortir du mode.

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



NETTOYAGE DU GRILL ET FRITEUSE SANS HUILE NINJA FOODI

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

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

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

- Si des résidus d'aliment ou de la graisse restent collés à la plaque à griller, à la grille anti-éclaboussures ou à toute autre pièce amovible, faire tremper la pièce dans de l'eau chaude et savonneuse avant le nettoyage.
- Nettoyer la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laisser tremper la grille anti-éclaboussures toute une nuit permettra de ramollir la graisse incrustée. Après le trempage, utiliser la brosse de nettoyage pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.
- Réaliser un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincer ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laisser sécher complètement.
- La thermosonde Foodi et le support sont lavables à la main uniquement. **NE PAS** immerger la thermosonde dans de l'eau ou tout autre liquide. Nous recommandons de la nettoyer à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en Europe, vous bénéficiez, en tant que consommateur, de droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos « droits statutaires »). Le client peut faire valoir ces droits légaux auprès de son détaillant. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant de deux ans. Cette garantie s'applique uniquement aux Produits achetés neufs. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et n'affectent en rien les droits légaux dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur.

Les conditions ci-dessous décrivent les conditions de nos garanties, émises par SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Francfort-sur-le-Main (Allemagne) (« nous », « notre » ou « nos »). Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement chez 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 du fabricant en ses produits et témoigne de la qualité de la fabrication.

Vous trouverez une assistance en ligne sur www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

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, il convient de préparer les données suivantes concernant votre appareil :

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

Pour l'enregistrer en ligne, se rendre sur le site www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à compter de la date d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

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

Lorsque vous enregistrez votre garantie, vous pouvez choisir de recevoir notre newsletter contenant des astuces, conseils et concours. Restez au courant des nouvelles technologies et des nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie en ligne, la réception de vos informations vous sera confirmée instantanément.

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.

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

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

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

- L'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 non conformes à la notice d'utilisation Ninja® fournie avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou non installées conformément à la notice d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires autres que 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 de pouvoir démontrer que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers n'ont pas de lien avec le défaut pour lequel la garantie est mise en œuvre.

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

Les pièces de rechange et accessoires Ninja sont développés par les ingénieurs qui ont conçu votre appareil de cuisine Ninja. Vous trouverez 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 fabricant. Cependant, vos droits légaux ne sont pas affectés.

GRAZIE per aver acquistato Griglia e friggitrice ad aria Ninja Foodi

REGISTRA IL TUO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scansiona il codice QR usando un dispositivo mobile

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione:	220-240 V~, 50-60 Hz
Watt:	1760 Watt

INDICARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello:

_____

Numero di serie:

_____

Data di acquisto:

_____

(conservare lo scontrino fiscale)
Negozio in cui è stato acquistato:

_____

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Inghilterra,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Francoforte sul Meno,
Germania

Il prodotto illustrato potrebbe differire 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.

NINJA è un marchio di SharkNinja Operating LLC registrato nel Regno Unito.

© 2024 SharkNinja Operating LLC

DG551EU_IB_MP_240328_MV1
STAMPATO IN CINA

ninjakitchen

NINJA



GRIGLIA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA FOODI

DG551EU | Istruzioni

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

	Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.
	Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e da interni.

⚠AVVERTENZA

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

1. Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
2. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
3. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
4. Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso improprio può causare lesioni.
5. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare 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. **NON** collocare l'apparecchio sopra o nei pressi di piani cottura elettrici, forni a gas, o all'interno di forni accesi.
7. Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15,25 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
8. **NON** utilizzare prolunghe. L'unità include un cavo di alimentazione corto pensato appositamente per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino.
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 la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
11. **NON** utilizzare MAI prese elettriche sotto la superficie del piano di lavoro.
12. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, né che entri in contatto con superfici calde.
13. Utilizzare solo ed esclusivamente gli accessori in dotazione con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja potrebbe causare incendi o lesioni.
14. Prima di utilizzare gli accessori, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
15. **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola rimovibile e la protezione antischizzo.
16. Prima dell'utilizzo assicurarsi **SEMPRE** che il coperchio sia completamente chiuso.
17. **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'UTILIZZO • SOLO PER USO DOMESTICO

⚠ AVVERTENZA

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

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

19 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante, sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare i manici e i pomelli disponibili.

20 **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, prestare **SEMPRE** la massima attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.

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

22 **NON** avvicinare le mani nei pressi del cavo di alimentazione del termometro smart Foodi™ quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni.

23 Il termometro smart Foodi **NON** sostituisce un termometro per alimenti esterno.

24 Per evitare danni alla salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro per alimenti esterno che consenta di monitorare l'esatta temperatura del cibo.

25 Se il grasso di cottura dovesse prendere fuoco o l'apparecchio dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.

26 Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".

27 Quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.

28 Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.

29 **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scariche elettriche.

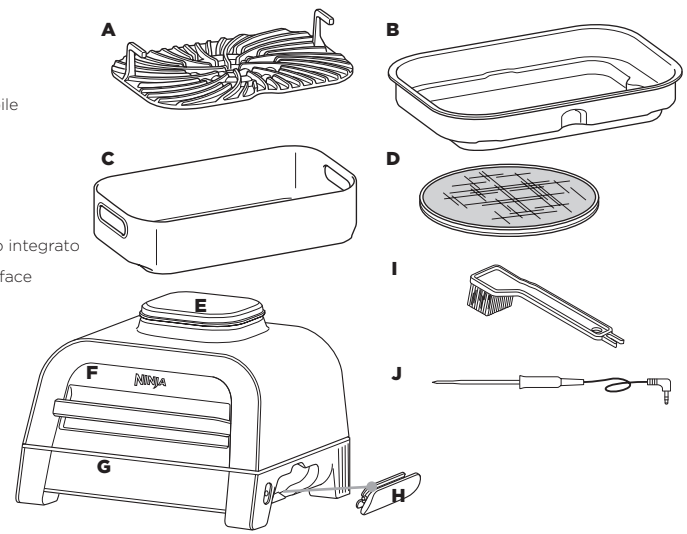
30 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.

31 **NON** posizionare l'apparecchio in prossimità o al di sopra di piani cottura a gas o elettrici o all'interno di forni accesi.

32 Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata.

COMPONENTI E ACCESSORI

A Griglia di cottura
B Casseruola
C Cestello per frittura
D Protezione antischizzo rimovibile
E Coperchio
F Unità principale (cavo di alimentazione non raffigurato)
G Pannello di controllo
H Alloggiamento del termometro integrato
I Spazzola per la pulizia double face
J Termometro smart Foodi®



PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare parti e accessori aggiuntivi, visitare **ninjakitchen.eu**

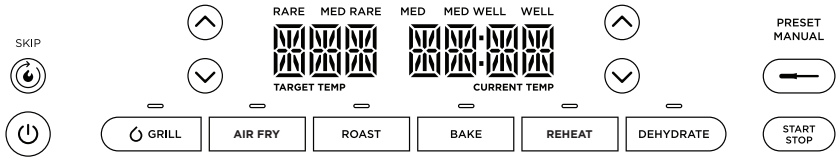
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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 sul funzionamento dell'apparecchio, la sicurezza e le avvertenze, in quanto un utilizzo improprio potrebbe comportare lesioni o danni materiali.

3 Lavare la griglia di cottura, la protezione antischizzo, il cestello per frittura, il termometro, la spazzola per la pulizia e la casseruola di cottura con acqua calda e detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Tutti gli accessori, eccetto il termometro, possono essere lavati in lavastoviglie. **NON** lavare **MAI** l'unità principale o il termometro nella lavastoviglie.

PRESENTAZIONE DI GRIGLIA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA FOODI



PULSANTI E PROGRAMMI

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA) Per cuocere in casa pietanze alla griglia preservando tutte le caratteristiche e il sapore del barbecue.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA) Per pietanze fragranti e croccanti con poco o zero olio.

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

ROAST (ARROSTO) per cucinare tenera carne, verdure arrosto e molto altro.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE) Per essiccare carne, frutta e verdure e preparare spuntini sani.

REHEAT (RISCALDAMENTO) Per riscaldare leggermente gli avanzi e renderli squisitamente croccanti.

PULSANTI OPERATIVI

PULSANTE DI accensione Una volta collegata l'unità, premere il pulsante di accensione per accenderla. Premendolo durante la cottura, il programma di cottura in corso si interrompe e l'unità si spegne.

Frecce a sinistra Le frecce ▲ e ▼ sul lato sinistro del display consentono di regolare la temperatura di cottura per qualsiasi programma o di impostare il livello di cottura interna quando si preme il pulsante PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE).

Frecce a destra Le frecce ▲ e ▼ sul lato destro del display consentono di impostare il tipo di cibo quando si utilizza la funzione PRESET (PREDEFINITO) o di regolare il tempo di cottura quando non si utilizza il termometro smart Foodi.

Impostazione MANUAL (MANUALE) Per cambiare il display e impostare manualmente il termometro a seconda del livello di cottura interna desiderato. Il pulsante Manual (Manuale) non funziona insieme al programma Dehydrate (Essicazione).

Impostazione PRESET (PREDEFINITO) Il display cambierà e sarà possibile impostare il termometro, il tipo di cibo e il livello di cottura interna in base alle temperature predefinite. Il pulsante Preset (Predefinito) non funziona con il programma Dehydrate (Essicazione).

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 (AVVIO/ARRESTO) Dopo aver selezionato la durata e la temperatura, avviare la cottura premendo il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO).

Modalità Standby Quando l'unità non è in funzione e l'utente non interagisce con il pannello di controllo per almeno 10 minuti, la modalità Standby si attiva e il pannello di controllo si oscura.

Preheat (Preriscaldamento) Durante la fase di preriscaldamento dell'unità, sul display apparirà una barra di avanzamento e si accenderà il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Per arrestare questa funzione, premere nuovamente il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO) . Apparirà la dicitura ADD FOOD (AGGIUNGI ALIMENTI).

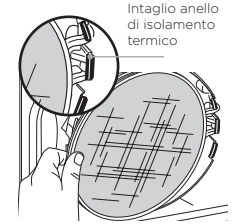
Termometro: Premere per attivare il termometro sul lato sinistro dell'unità e il programma desiderato.

Protezione ANTISCHIZZO

La protezione antischizzo, situata nella parte inferiore del coperchio, mantiene pulito l'elemento riscaldante. **Verificare SEMPRE** che la protezione antischizzo sia installata durante la cottura. Il mancato utilizzo della protezione antischizzo provocherà un accumulo di olio sull'elemento riscaldante e la formazione di fumo.

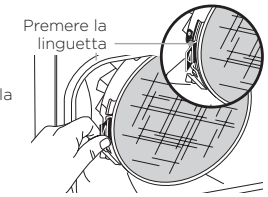
Installazione della protezione antischizzo

Per installare la protezione antischizzo, agganciare il lato sinistro della protezione e spingere il lato destro per bloccarlo in posizione, finché non emette un clic e appare stabile.



Rimozione e pulizia della protezione antischizzo

Rimuovere e pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Lasciare raffreddare del tutto la protezione, quindi sganciarla dal retro del coperchio premendo sul retro della linguetta superiore e tirando in avanti la maniglia.



TECNOLOGIA GRILL CONTROL

Utilizzare questa funzione solo con la griglia di cottura **L'unità potrebbe emettere fumo se si cuociono gli ingredienti a una temperatura più elevata di quella consigliata.**

LO (BASSO)	MED (MEDIO)	HI (ALTO)	MAX (MASSIMO)
• Pancetta • Salsicce • Quando si utilizza salsa BBQ densa	• Carne congelata • Carne marinata o cosparsa di condimento • Hamburger	• Bistecche • Pollo • Hot dog • Spiedini di carne	• Ortaggi • Frutta • Pizze • Pesce fresco/ congelato • Spiedini vegetariani

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

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

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

Grigliate consecutive

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

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

PROGRAMMI DI COTTURA – CONT.

UTILIZZO DEL TERMOMETRO SMART FOODI

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

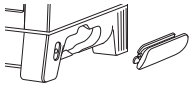
Prima del primo utilizzo

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

UTILIZZO DEL TERMOMETRO

1 Estrarre l'alloggiamento del termometro situato sul lato destro dell'unità. Quindi distendere il cavo ed estrarre il termometro.

2 Inserire la spina del termometro nell'apposito attacco situato sul lato sinistro dell'unità. Premere con fermezza la spina fino a farla entrare completamente. Riporre l'alloggiamento nell'apposito vano, nella parte laterale dell'unità.



3 Una volta inserita la spina del termometro, il pulsante PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE) si illuminerà. Selezionare il programma di cottura (ad es. Grill (Cottura alla griglia)) e la temperatura desiderati.



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

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

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

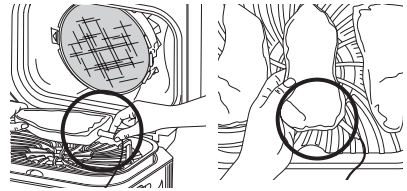
NOTA: Per cucinare diversi tipi di carne o lo stesso tipo di carne con gradi di cottura diversi, fare riferimento alla pagina seguente per dettagli sulla programmazione.



Per utilizzare la funzione MANUAL (MANUALE), premere due volte Thermometer 1 (Termometro 1) finché MANUAL (MANUALE) non si illumina completamente e utilizzare le temperature di cottura interna raccomandate qui sotto.

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

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



Posizione corretta del termometro. L'impugnatura del termometro rimane completamente all'interno dell'unità.

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

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

8 La barra di avanzamento in alto sul display mostrerà lo stato di avanzamento della cottura. Il grado di cottura inizierà a lampeggiare per indicare che l'alimento ha raggiunto il livello di cottura impostato.

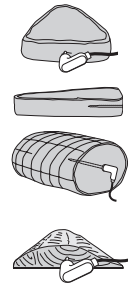
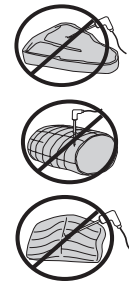


9 L'unità interromperà la cottura automaticamente poco prima di aver raggiunto il grado di cottura desiderato, tenendo conto del tempo di cottura di riporto. Sul display apparirà quindi la dicitura "GET FOOD (RITIRA ALIMENTI)".

10 Trasferire la pietanza in un piatto quando il display mostra la dicitura "REST (RIPOSO)" mantenendo il termometro ancora in posizione. La cottura dell'alimento continuerà per altri 3-5 minuti circa fino al raggiungimento del livello di cottura desiderato. Prestare particolare attenzione in questa fase: senza la fase di riposo, il livello di cottura potrebbe risultare "inferiore" rispetto a quanto previsto. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

UTILIZZO DI GRIGLIA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA FOODI – CONT.

COME INSERIRE CORRETTAMENTE IL TERMOMETRO

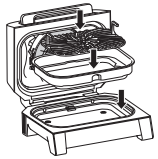
TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecche **Braciole di maiale** **Costolette d'agnello** **Petti di pollo** **Hamburger** **Filetto** **Filetti di pesce**	• Inserire il termometro orizzontalmente al centro nella parte più spessa del pezzo di carne. • Assicurarsi che il termometro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

NOTA: NON inserire il termometro all'interno di cibi congelati o tagli di carne inferiori a 2,5 cm.

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

Cottura alla griglia

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

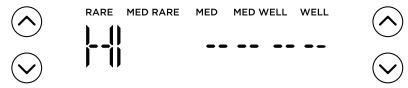


2 Premere il pulsante GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a MAX (MASSIMO).



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura fino a 30 minuti in incrementi di 1 minuto, oppure, se si usa il termometro, fare riferimento alle istruzioni riportate nelle pagine precedenti.

4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 10 minuti.



5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli alimenti sulla griglia di cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.



NOTA: se si desidera utilizzare il termometro solo per verificare il grado di cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e il grado di cottura verrà visualizzato sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

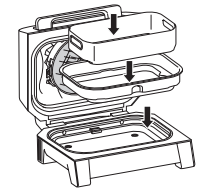
7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).



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

Frittura ad aria

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



2 Premere il pulsante AIR FRY (FRITTURA AD ARIA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 200 °C.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto, oppure, se si usa il termometro, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi™".



4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.



NOTA: anche se il preriscaldamento dell'unità garantisce risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo nuovamente il pulsante "Preheat" (Preriscaldamento) ⏲. Sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

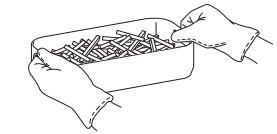
5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: per verificare il grado di cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e il grado di cottura verrà visualizzato sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

7 Per risultati migliori consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio la cottura si arresta. Utilizzare delle pinze con punta in silicone o un paio di guanti da forno per agitare il cestello. Al termine, riposizionare il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.



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

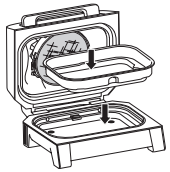


UTILIZZO DI NINJA FOODI SMART XL GRILL – CONT.

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro, quindi premere il pulsante ⏻.

Cottura arrosto

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



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

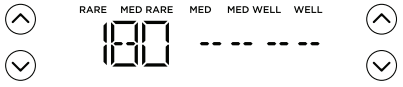


NOTA: per convertire le ricette che richiedono la cottura nel forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto e da 1 a 4 ore in incrementi di 5 minuti, oppure, se si usa il termometro, fare riferimento alla sezione Utilizzo del termometro smart Foodi.



4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.



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

5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).



6 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nella casseruola. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.

NOTA: se si desidera utilizzare il termometro solo per verificare il grado di cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e il grado di cottura verrà visualizzato sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

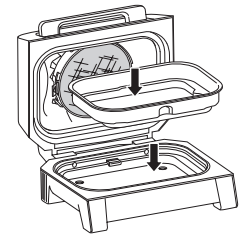
7 Al termine della cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).



Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa a muro, quindi premere il pulsante ⏻.

Cottura al forno

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



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

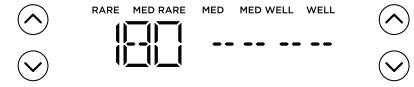


NOTA: per convertire le ricette che richiedono la cottura nel forno tradizionale, ridurre la temperatura di 10 °C. Controllare con frequenza il cibo per evitare di cuocerlo eccessivamente.

3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura, fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto e da 1 a 2 ore in incrementi di 5 minuti, oppure, se si usa il termometro, fare riferimento alla sezione "Utilizzo del termometro smart Foodi™".



4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà circa 3 minuti.

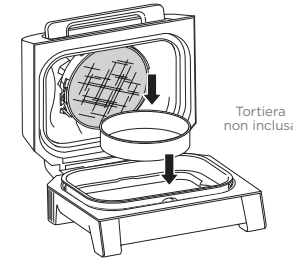


NOTA: anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante PREHEAT (PRERISCALDAMENTO). Sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI). Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello per frittura. Una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

5 Una volta completata la fase di preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "ADD FOOD" (AGGIUNGI ALIMENTI).



6 Aprire il coperchio e aggiungere gli ingredienti nella casseruola o posizionarvi direttamente la tortiera e chiudere il coperchio per iniziare la cottura. Una volta chiuso il coperchio la cottura avrà inizio e il timer avvierà il conto alla rovescia.



NOTA: se si desidera utilizzare il termometro solo per verificare il grado di cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e il grado di cottura verrà visualizzato sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

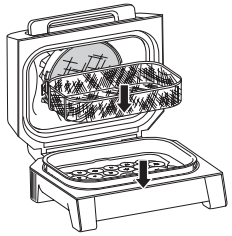
7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).



UTILIZZO DI GRIGLIA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA FOODI – CONT.

Essicazione (Non disponibile su tutti i modelli)

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



2 Premere il pulsante DEHYDRATE (ESSICCAZIONE). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura fino a 195 °C.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di essiccazione, in incrementi di 15 minuti, fino a 12 ore.



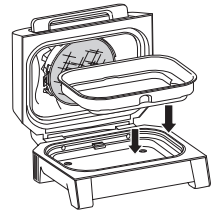
4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare. (In modalità Dehydrate (Essicazione) l'unità non richiede il preriscaldamento).

5 Al termine del tempo di essicazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la dicitura "END" (FINE).



Riscaldamento

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



2 Premere il pulsante REHEAT (RISCALDAMENTO). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce sul lato sinistro del display per regolare la temperatura.



3 Utilizzare le frecce sul lato destro del display per regolare il tempo di cottura fino a 30 minuti in incrementi di 1 minuto, oppure, se si usa il termometro, fare riferimento alla sezione Utilizzo del termometro smart Foodi™.



4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare.

NOTA: per verificare il grado di cottura interna degli alimenti, premere MANUAL (MANUALE) per 2 secondi e il grado di cottura verrà visualizzato sul display. Tenere premuto il pulsante per uscire dalla modalità.

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



PULIZIA DI GRIGLIA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA FOODI

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

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

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

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

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

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della garanzia di SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) (“noi”, “nostro”, “ci”). Tali condizioni non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il contratto dell’utente con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

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

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

Come devo fare per registrare la mia Garanzia?

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

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

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

IMPORTANTE

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

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia del produttore?

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

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

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

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

Che cosa copre la Garanzia del produttore?

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

Che cosa non copre la Garanzia del produttore?

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

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

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

BEDANKT voor de aankoop van de Ninja Foodi Grill & Airfryer

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	220-240 V- 50-60 Hz
Watt:	1760 watt

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer:

_____

Serienummer:

_____

Datum van aankoop:

_____

(bewaar de kassabon)
Winkel waar u het product heeft gekocht:

_____

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Engeland,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Duitsland

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er voortdurend naar onze producten te verbeteren,
daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.
NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
GEDRUKT IN CHINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL & AIRFRYER

DG551EU | Instructies



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

	Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING

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

1. Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
2. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
3. Houd dit apparaat en het netsnoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
4. Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
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. Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit of in een verwarmde oven.
7. Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet u boven en aan alle kanten minstens 15 cm ruimte vrijhouden voor 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** als het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
11. **NOOIT** stopcontacten onder het aanrechtblad gebruiken.
12. Het apparaat en het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
13. 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.
14. Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn alvorens ze in de kookpan te plaatsen.
15. Gebruik het appaaraat **NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan en spetterbescherming zijn geïnstalleerd.
16. Zorg er **ALTIJD** voor dat het deksel volledig gesloten is voor gebruik.
17. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN VÓÓR GEBRUIK • UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

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

18 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.

19 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden en letsel te voorkomen.

20 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De grillplaat en mand worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Ga **ALTIJD** voorzichtig om met het product om brandwonden of lichamelijk letsel te voorkomen. Het gebruik van langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen is aanbevolen.

21 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

22 Plaats uw handen NIET in de buurt van het snoer van de ingebouwde thermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

23 The Foodi Smart Thermometer is **GEEN** vervanging voor een externe voedselthermometer.

24 Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur b•ereid is.

25 Als er een vetbrand optreedt of zwarte rook uit het apparaat komt, dient u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact te halen. Wacht tot er geen rook meer vanaf komt voordat u eventuele kookaccessoires verwijdert.

26 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

27 Om los te koppelen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact, als het niet gebruikt wordt en voordat u het reinigt.

28 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, opbergt of er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert.

29 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.

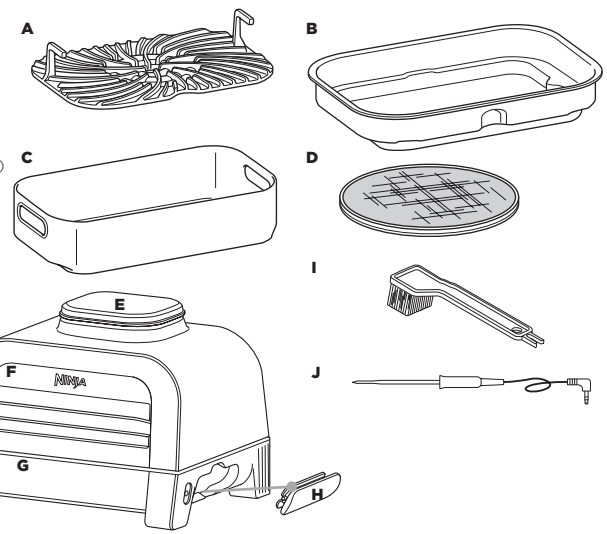
30 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

31 **NIET** plaatsen op of in de buurt van een gaspit of elektrische kookpit of in een verwamde oven.

32 U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

A Grillplaat
B Kookpan
C Crispmand
D Verwijderbare spetterbescherming
E Deksel
F Hoofdeenheid (netsnoer niet weergegeven)
G Bedieningspaneel
H Opbergvak voor thermometer
I Dubbelzijdige reinigingsborstel
J Foodi® Smart Thermometer



RESERVEONDERDELEN

Om extra onderdelen en accessoires te bestellen, bezoek **ninjakitchen.eu**

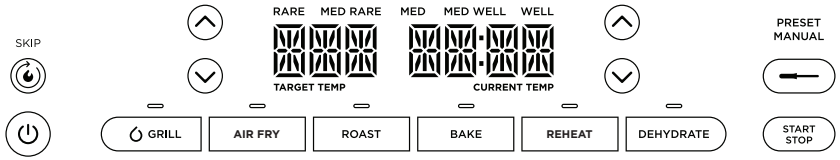
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat.

2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsinstructies om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.

3 Was de grillplaat, spetterbescherming, de crispmand, de thermometer, het reinigingsborsteltje en de kookpan in warm water en zeep, spoel en droog daarna grondig af. Alle accessoires, behalve de thermometer, zijn vaatwasserbestendig. Maak het apparaat of de thermometer **NOOIT** schoon in de vaatwasser.

DE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER LEREN KENNEN



FUNCTIEKNOPPEN

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

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

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

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

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

REHEAT (opwarmen) Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.

BEDIENINGSKNOPPEN

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

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

Pijlen rechts Gebruik de omhoog en omlaag pijlen rechts van het display om het type eten in te stellen bij gebruik van PRESET (standaardinstelling) of om de kooktijd aan te passen als er niet met de Foodi Smart Thermometer wordt gekookt.

MANUAL (handmatig) Verandert het display zodat u de interne garing handmatig voor de thermometer kunt instellen met de draaiknop. De Manual (handmatig)-knop werkt niet met de functie Drogen.

PRESET (standaardinstelling) Verandert het display zodat u de thermometer, het type eten en de interne garing kunt instellen op basis van de vooraf ingestelde temperaturen. De Preset (standaardinstelling)-knop werkt niet met de functie Dehydrate (Drogen).

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

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

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

Voorverwarmen Als het apparaat aan het voorverwarmen is, zal dit worden aangegeven door een voortgangsbalk op het display en zal de knop PREHEAT (voorverwarmen) oplichten. Als u Preheat (voorverwarmen) wilt uitschakelen, drukt u op PREHEAT (voorverwarmen) terwijl de grill aan het voorverwarmen is. ADD FOOD (eten toevoegen) wordt weergegeven.

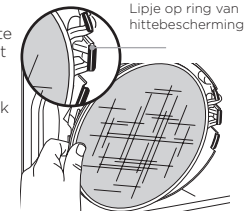
Thermometer: Druk hierop om de thermometer aan de linkerkant van het apparaat te activeren en programmeren.

SPETTERBESCHERMING

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

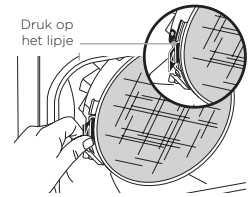
Installeren van de spetterbescherming

Om de spetterbescherming te installeren, haak de linkerkant van de spetterbescherming vast en klik vervolgens de rechterkant vast tot u een klik hoort en hij stevig aanvoelt.



Verwijderen en reinigen van de spetterbescherming

Verwijder de spetterbescherming voor het reinigen na elk gebruik. Laat de bescherming volledig afkoelen, maak de bescherming vervolgens los van de achterkant van het deksel door het bovenste lipje naar achteren te drukken en vervolgens de handgreep naar voren te trekken.



GRILL CONTROL TECHNOLOGY

Functie alleen gebruiken met grilplaat
Het apparaat kan rook produceren als ingrediënten worden bereid op een warmere instelling dan wordt aanbevolen.

LO	MED	HI	MAX
• Spek • Worstjes • Bij gebruik van dikke barbecuesaus	• Bevroren vlees • Gemarineerd/ vlees met saus • Burgers	• Steaks • Kip • Hot dogs • Vleesspiesjes	• Groenten • Fruit • Pizza's • Verse/ bevroren vis • Groentespiesjes

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

Overschakelen naar grillen nadat u een andere functie heeft gebruikt

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

Batchgrillen

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

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

DE FOODI SMART THERMOMETER GEBRUIKEN

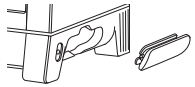
BELANGRIJK: Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de Foodi Smart Thermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

Voor het eerste gebruik

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

DE THERMOMETER GEBRUIKEN

1. Trek het opbergvak van de thermometer aan de rechterkant van het apparaat naar buiten. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen.
2. Steek de thermometer in de aansluiting aan de linkerkant van het apparaat. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.



3. Zodra de thermometer in de aansluiting zit, gaan PRESET (standaardinstelling) en MANUAL (handmatig) branden. Selecteer de gewenste kookfunctie (bijv. Grill (grillen)) en kooktemperatuur.



4. Druk op de Thermometer-knop om de thermometerinstelling PRESET (standaardinstelling) in te schakelen. PRESET licht op. Gebruik de pijlen rechts van de display om het gewenste type eten te kiezen en de pijlen links van de display om de interne garing van uw eten in te stellen (rauw tot doorbakken).

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

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

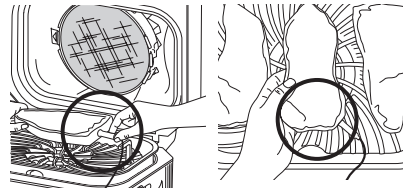
OPMERKING: Bereidt u verschillende soorten vlees of hetzelfde vlees met een andere gewenste gaarheid? Raadpleeg de volgende pagina voor details met betrekking tot de programmering.



Als u de thermometer wilt instellen met MANUAL (handmatig), drukt u eenmaal op Thermometer 1 totdat MANUAL volledig brandt. Gebruik de hieronder aanbevolen interne bereidingstemperaturen.

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

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



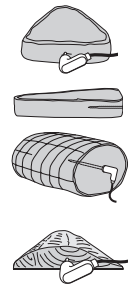
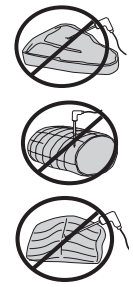
Correcte plaatsing van de thermometer. Het handvat van de thermometer bevindt zich volledig in het apparaat.

6. Terwijl het apparaat voorverwarmt, steekt u de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk vlees. **Raadpleeg de tabel op de pagina hiernaast voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**
7. Wanneer het apparaat is voorverwarmd en “ADD FOOD” (eten toevoegen) op het display verschijnt, opent u het deksel, plaatst u het eten met de thermometer erin geplaatst in het apparaat en sluit u het deksel over het snoer van de thermometer.
8. De voortgangsbalk aan de bovenzijde van het display geeft de garing aan. De indicator die knippert geeft aan hoe gaar het eten al is.

9. Het apparaat stopt automatisch wanneer uw keuze bijna is bereikt, omdat het rekening houdt met doorkoken en “GET FOOD” (eten uitnemen) zal worden weergegeven op het display.
10. Plaats het vlees op een bord terwijl “REST” (rusten) op het display wordt weergegeven. De thermometer hoeft niet meer ingebracht te worden. Het vlees zal verder doorkoken op de door u ingestelde garing, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten “minder” doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type vlees.

DE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER GEBRUIKEN – VERVOLG

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

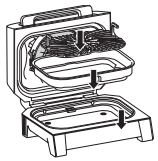
TYPE ETEN:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
Biefstukken **Varkenskoteletten** **Lamskoteletten** **Kipfilets** **Hamburgers** **Varkenshaasjes** **Visfilets**	• Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. • Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt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

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

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop ⏻.

Grill (grillen)

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



2 Druk de GRILL-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot MAX.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut (tot max. 30 minuten) of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies op de vorige pagina's.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 10 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.



5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.



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



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

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop ⏻.

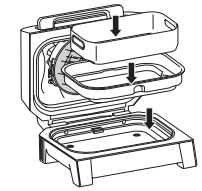
7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



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

Airfryen

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



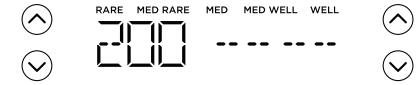
2 Druk op de knop AIRFRY. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot max. 200 °C.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut (tot max. 1 uur) of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies bij De Foodi™ Smart Thermometer gebruiken.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.



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

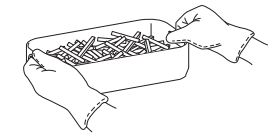
5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "ADD FOOD" (eten toevoegen) op het display.



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

OPMERKING: Om de inwendige garing van uw eten te controleren, druk dan 2 seconden op MANUAL (handmatig) waarna de inwendige temperatuur van het eten op het display zal verschijnen. Houd de knop opnieuw ingedrukt om de modus te verlaten.

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



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

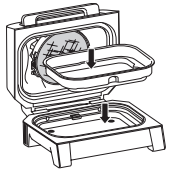


DE NINJA FOODI SMART XL GRILL GEBRUIKEN – VERVOLG

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de knop ⏻.

Roast (braden)

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



2 Druk op ROAST (braden). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 10 °C te verlagen. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.

3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut (tot max. 1 uur) en 5 minuten (van 1 tot 4 uur) of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies bij De Foodi Smart Thermometer gebruiken.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.



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

5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er “ADD FOOD” (eten toevoegen) op het display.



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

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

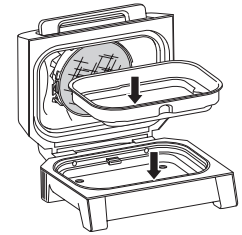
7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de knop ⏻.

Bake (bakken)

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



2 Druk op BAKE (bakken). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



OPMERKING: Zet traditionele ovenrecepten om door de temperatuur met 10 °C te verlagen. Controleer het eten regelmatig om overgaring te voorkomen.

3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut (tot max. 1 uur) en 5 minuten (van 1 tot 2 uur) of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies bij De Foodi™ Smart Thermometer gebruiken.



4 Druk op START/STOP om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het duurt ongeveer 3 minuten voordat het apparaat is voorverwarmd.

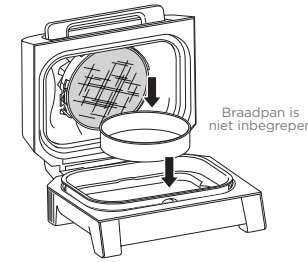


OPMERKING: Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten zeerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop PREHEAT (voorverwarmen) te drukken. “ADD FOOD” (eten toevoegen) verschijnt op het display. Open het deksel en leg de ingrediënten in de crispmand. Zodra het deksel is gesloten,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

5 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er “ADD FOOD” (eten toevoegen) op het display.



6 Open het deksel en voeg ingrediënten toe aan de pan of plaats de bakpan direct in de pan en sluit het deksel om te beginnen met koken. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.



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

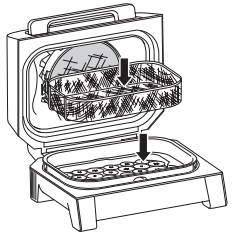
7 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er END (einde) op het display.



DE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER GEBRUIKEN – VERVOLG

Dehydrate (drogen) (niet beschikbaar op alle modellen)

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



2 Druk op DEHYDRATE (drogen). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen tot max. 195 °C.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.



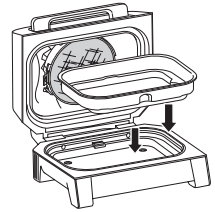
4 Druk op START/STOP om te beginnen. (Het apparaat wordt niet voorverwarmd in de Drogen-modus.)

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



Reheat (opwarmen)

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



2 Druk op REHEAT (opwarmen). De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen links van het display om de temperatuur aan te passen.



3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut (tot max. 30 uur) of raadpleeg bij gebruik van de thermometer de instructies bij De Foodi™ Smart Thermometer gebruiken.



4 Druk op START/STOP om te beginnen.

OPMERKING: Als u de inwendige garing van uw eten te controleren, druk dan 2 seconden op MANUAL (handmatig) waarna de inwendige temperatuur van het eten op het display zal verschijnen. Houd de knop opnieuw ingedrukt om de modus te verlaten.

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



DE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER REINIGEN

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

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

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

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

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

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

De voorwaarden hieronder beschrijven de voorwaarden en omvang van onze garanties die worden uitgegeven door SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) (“ons”, “onze” of “wij”). Deze hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met de verkoper. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

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

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

Hoe registreer ik mijn garantie?

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

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

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu

BELANGRIJK

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

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

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

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

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

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

Wat wordt er door de garantie gedekt?

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

Wat dekt de garantie niet?

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

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

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

TAKK for at du kjøpte Ninja Foodi Grill & Airfryer

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skann QR-koden med en mobilenhet

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Watt: 1760 Watt

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer:

_____

Serienummer:

_____

Kjøpsdato:

_____

(Ta vare på kvitteringen)
Butikken du kjøpte varen i:

_____

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
England,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber hele tiden å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene nevnt her bli endret uten videre varsel.
NINJA er et registrert varemerke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
TRYKKET I KINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL & AIRFRYER

DG551EU | Instruksjoner



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

	Les og gå gjennom instruksjonene for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

⚠ADVARSEL

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

1. For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
2. Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
3. Hold apparatet og apparatets strømledning utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
4. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for utendørs bruk. Misbruk kan forårsake skader.
5. Kontroller at overflaten er jevn, ren og tørr. **IKKE** plasser enheten nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
6. **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk. **IKKE** plasser apparatet på eller i nærheten av gassdrevne eller elektriske kokeplater, eller i en oppvarmet ovn.
7. Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt denne enheten når den er i bruk.
8. **IKKE** bruk en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.
9. For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** senkes ned i vann eller andre væsker.
10. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
11. **ALDRI** bruk stikkontakter under kjøkkenbenken.
12. **IKKE** plasser apparatet og la ledningen henge over bordkanter, kjøkkenbenker eller berøre varme overlater.
13. Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med dette apparatet eller som er godkjent av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
14. Før du plasserer tilbehør i gryten, må du sørge for at det er rent og tørt.
15. **IKKE** bruk apparatet uten å ha installert den uttakbare gryten og sølebeskyttelsen.
16. Sørg **ALLTID** for at lokket er helt lukket før bruk.
17. **IKKE** flytt apparatet under bruk.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

LES NØYE FØR BRUK • KUN TIL HJEMMEBRUK

⚠ADVARSEL

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

18 **IKKE** dekk til ventiler for luftinntak og -uttak mens ovnen er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade apparatet eller føre til overoppheting.

19 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

20 **IKKE** berør 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.

21 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

22 **IKKE** plasser hendene i nærheten av ledningen til Foodi™ Smart-termometeret når det er i bruk for å forhindre forbrenning eller skålding.

23 Foodi Smart-termometeret erstatter **IKKE** et eksternt mattermometer.

24 For å forebygge mulig sykdom, må du **ALLTID** kontrollere at maten er tilstrekkelig stekt til anbefalte temperaturer med et eksternt steketermometer.

25 Trekk ledningen ut av stikkontakten hvis det oppstår brann forårsaket av olje eller hvis det kommer svart røyk. Vent til det slutter å komme ut røyk før du forsøker å fjerne kjøkkenredskaper.

26 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

27 For å koble fra, skru enheten til «off» (av), og koble deretter fra kontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring.

28 Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.

29 **IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubber. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

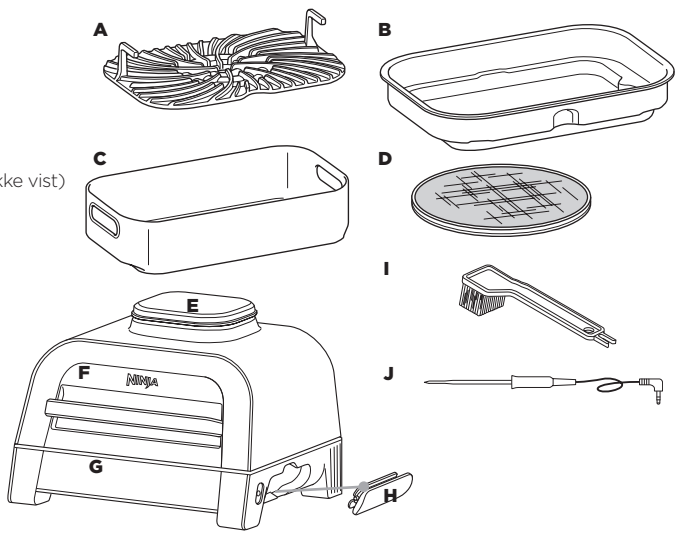
30 Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.

31 **IKKE** sett enheten på eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.

32 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.

DELER OG TILBEHØR

- **A** Grillplate
- **B** Gryte
- **C** Frityrkurv
- **D** Uttakbar sølebeskyttelse
- **E** Lokk
- **F** Hovedenhet (strømledning ikke vist)
- **G** Betjeningspanel
- **H** Oppbevaring for innebygd termometer
- **I** Tosidig rengjøringsbørste
- **J** Foodi® Smart-termometer



RESERVEDELER

For å bestille flere deler og tilbehør, besøk **ninjakitchen.eu**

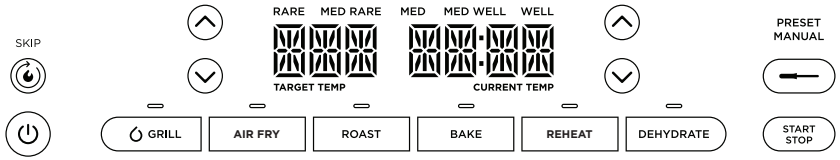
FØR FØRSTE GANGS BRUK

1 Fjern all emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.

2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Vær spesielt oppmerksom på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetsinstruksjoner for å unngå personskader eller materielle skader.

3 Vask grillplaten, sølebeskyttelsen, frityrkurven, termometeret, rengjøringsbørsten og gryten i varmt såpevann, og skyll deretter grundig. Alt tilbehør, unntatt termometeret, kan vaskes i oppvaskmaskinen. Hovedenheten eller termometeret må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.

BLI KJENT MED NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER



FUNKSJONSKNAPPER

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

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

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

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

DEHYDRATE (TØRKING) Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

REHEAT (OPPVARMING) Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat

DRIFTSKNAPPER

STRØM-knapp 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 skrus av.

Piler på venstre side Bruk opp-▲ og ned-▼-pilene på displayet for å justere steketemperaturen i hvilken som helst funksjon, eller for å angi kjernetemperaturen når du bruker knappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell).

Piler på høyre side Bruk opp-▲ og ned-▼ pilene til høyre for displayet for å stille inn mattypen når du bruker PRESET (forhåndsinnstilling), eller for å justere steketiden når du ikke steker med Foodi Smart-termometeret.

MANUAL-knapp Bytter om skjermbildet slik at du manuelt kan stille inn termometerets kjernetemperatur. Manual-knappen fungerer ikke med tørkefunksjonen.

PRESET (forhåndsinnstilling) Bytter skjermbildet slik at du kan stille inn termometeret, mattype og kjernetemperatur basert på forhåndsinnstilte temperaturer. Preset-knappen fungerer ikke med Dehydrate (tørkefunksjonen).

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

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

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

Forvarme Hvis enheten forvarmer, indikeres det med en fremdriftslinje på skjermen og PREHEAT (forvarming)-knappen lyser. For å slå av forvarming, trykk på PREHEAT (forvarming)-knappen mens grillen forvarmes. ADD FOOD (TILSETT MAT) vises.

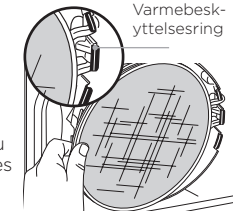
Termometer: Trykk for å aktivere termometeret på venstre side av enheten og programmet.

SØLE-beskyttelse

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

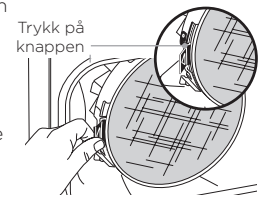
Installering av sølebeskyttelsen

For å montere hekter du venstre side av sølebeskyttelsen på plass og klikker deretter høyre side på plass til du hører et klikk og det føles sikkert.



Fjerning og rengjøring av sølebeskyttelsen

Fjern sølebeskyttelsen for rengjøring etter hvert bruk. La beskyttelsen avkjøles helt, og løsne den deretter fra baksiden av lokket ved å trykke den øverste tappen bakover og deretter trekke håndtaket fremover.



Denne funksjon skal kun brukes med grillplaten **Enheten kan produsere røyk hvis ingredienser stekes på varmere temperaturer enn det som er anbefalt.**

LO (lav)	MED (middels)	HI (høy)	MAX (maks.)
• Bacon • Pølser • Når du bruker tykk BBQ-saus	• Frosset kjøtt • Marinert kjøtt • Burger	• Biff/stek • Kylling • Pølser • Kebabkjøtt	• Grønnsaker • Frukt • Pizza • Fersk/ frossen sjømat • Vegetarisk kebab

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

Bytte til Grill etter å ha brukt en annen funksjon

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

Mengdegrilling

Ved grilling av to eller flere partier med mat, anbefaler vi at du fjerner fettet/oljen fra fettfangeren. Det anbefales også STERKT å rengjøre sølebeskyttelsen mellom hvert bruk. Dette bidrar til å forhindre røyk og at maten brenner seg.

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

MATLAGINGSFUNKSJONER – FORTS.

BRUKE FOODI SMART-TERMOMETERET

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

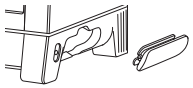
Før første gangs bruk

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

BRUKE TERMOMETERET

1 Trekk termometerets oppbevaringsrom på høyre side av enheten utover. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne termometeret.

2 Plugg termometeret inn i kontakten på høyre side av enheten. Trykk pluggen godt på plass, til den ikke kommer lenger inn i kontakten. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.



3 Når termometeret er koblet til kontakten, vil PRESET- og MANUAL-knappene lyse. Velg ønsket tilberedningsfunksjon (f.eks. Grill) og steketemperatur.



4 Trykk på termometerknappen for å aktivere PRESET (termometerets forhåndsinnstilte innstillinger). PRESET vil lyse. Bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket mattype, og pilene til venstre for å stille inn kjernetemperaturen til maten (fra Rare (lettstekt) til Well done (gjennomstekt)).

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

5 Plasser tilbehøret som er nødvendig for din valgte funksjon i enheten, og lukk lokket. Trykk på START/STOPP for å starte forvarmingen.

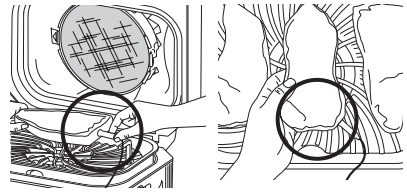
MERK: Lager du ulike typer kjøtt, eller de samme typene, men med ulik ferdighetsgrad? Se neste side for detaljer om programmering.



For å bruke MANUELLE termometerinnstillinger, trykk på termometer 1 to ganger til MANUAL lyser helt, og bruk de anbefalte kjernetemperaturene nedenfor.

TYPE MAT:	RESULTAT
Fisk	Medium stekt (50°C)
	Medium gjennomstekt (60°C)
	Gjennomstekt (65°C)
Kylling / kalkun	Gjennomstekt (75°C)
Svin	Medium stekt (55°C)
	Medium gjennomstekt (65°C)
	Gjennomstekt (70°C)
Storfekjøtt / lam	Lettstekt (50°C)
	Medium lettstekt (55°C)
	Medium stekt (60°C)
	Medium gjennomstekt (65°C)
	Gjennomstekt (70°C)

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



Riktig plassering av termometer.
Termometergrep er fullstendig inne i enheten.

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

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

8 Fremdriftslinjen øverst på skjermen sporer stadiene i tilberedningen. Blinking indikerer progresjon til det nivået.

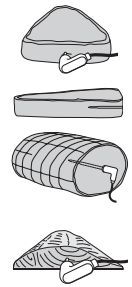
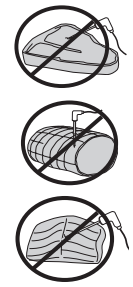
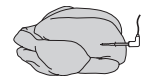


9 Grillen stopper automatisk når ønsket resultat nesten er nådd, ettersom den regner med hviletid, og «GET FOOD» (ta ut mat) vil vises på skjermen.

10 Overfør kjøttet til en tallerken mens «REST» (hvile) vises på skjermen. Termometeret trenger ikke å fortsatt være satt inn. Proteinet vil fortsette å ettervarmes til ditt innstilte resultat er oppnådd, noe som vil ta omtrent 3–5 minutter. Dette er et viktig steg, hvis du ikke lar proteinet hvile kan det føre til «mindre» stekte resultater. Hviletid kan variere basert på type protein, stykke protein og proteinets størrelse.

BRUKE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER – FORTS.

SLIK SETTER DU INN TERMOMETERET KORREKT

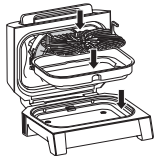
TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biffer **Svinekoteletter** **Lammekoteletter** **Kyllingbryst** **Burgere** **Indrefileter** **Fiskefileter**	• Sett termometeret horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. • Sørg for at termometeret er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk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

MERK: IKKE bruk termometeret på frosne proteiner eller til kjøttstykker som er tynnere enn 2,5 cm.

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en stikkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

Grill

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



2 Trykk på GRILL-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til MAX.

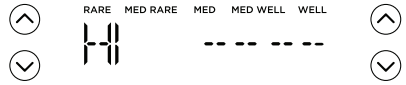


3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere tilberedningstiden, i trinn på 1 minutt, opptil 30 minutter, eller, hvis du bruker termometeret, se instruksjonene på de forrige sidene.

4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 10 minutter før enheten er varm.



5 Når forvarmingen er fullført, vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.



MERK: For å bruke termometeret til å sjekke matens ferdighetsgrad kan du trykke og holde knappen «MANUAL» inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en stikkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

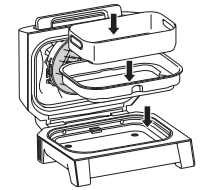
7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.



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

Air Fry (luftfrityr)

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



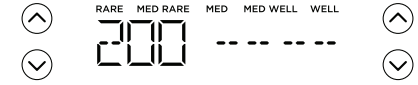
2 Trykk på «AIR FRY»-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 200 °C.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 1 time, eller, hvis du bruker termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi™ Smart-termometeret.



4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.



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

5 Når forvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

MERK: For å sjekke matens ferdighetsgrad, kan du trykke og holde knappen «MANUAL» inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

7 For best mulig resultat anbefaler vi å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en klype med silikontupper for å riste kurven. Når du er ferdig, bytt ut kurven og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.



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

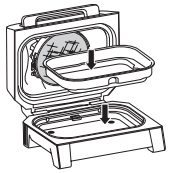


BRUKE NINJA FOODI SMART XL GRILL – FORTS.

Koble strømledningen i en stikkontakt og trykk på ⏻-knappen.

Roast (steke)

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



2 Trykk på Roast (steke)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen.

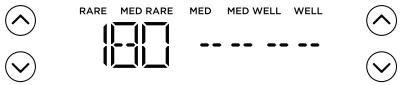


MERK: Konverter konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre at maten ikke blir overstekt.

3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden i trinn på 1 minutt, opptil 1 time, og i trinn på 5 minutter fra 1 til 4 timer, eller, hvis du bruker termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi™ Smart-termometeret.



4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.



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

5 Når forvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.



6 Åpne lokket og plasser ingrediensene i gryten. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.

MERK: For å bruke termometeret til å sjekke matens ferdighetsgrad kan du trykke og holde knappen «MANUAL» inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

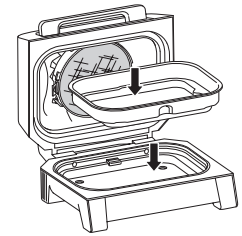
7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.



Koble strømledningen i en stikkontakt og trykk på ⏻-knappen.

Bake (baking)

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



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

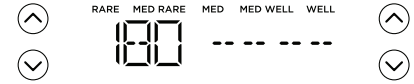


MERK: Konverter konvensjonelle stekeovnsoppskrifter ved å redusere temperaturen med 10 °C. Sjekk maten hyppig for å sikre at maten ikke blir overstekt.

3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden i trinn på 1 minutt, opptil 1 time, og i trinn på 5 minutter fra 1 til 2 timer, eller, hvis du bruker termometeret, se instruksjonene for Bruke Foodi™ Smart-termometeret.



4 Trykk på START/STOP for å begynne forvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten er varm.

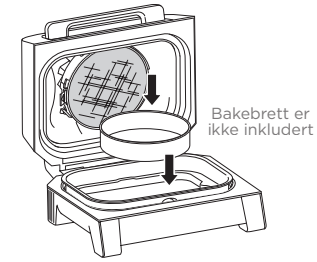


MERK: Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på PREHEAT (forvarming)-knappen. «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på displayet. Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil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

5 Når forvarmingen er fullført, vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (tilsett mat) på displayet.



6 Åpne lokket og tilsett ingrediensene i gryten, eller sett stekebrettet direkte i gryten, og lukk lokket for å starte matlagingen. Når lokket er lukket, vil matlagingen starte, og tidsuret vil begynne å telle ned.



MERK: Hvis du vil bruke termometeret til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde «MANUAL»-knappen inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen i 5 sekunder. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

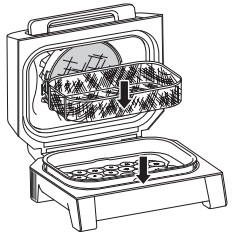
7 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.



BRUKE NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER – FORTS.

Dehydrate (tørking) (Ikke tilgjengelig på alle modeller)

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



2 Trykk på DEHYDRATE (DEHYDRERE)-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen opp til 195 °C.



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere tørketiden, med 15 minutters intervaller, i opptil 12 timer.



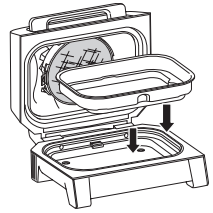
4 Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen. (Denne enheten forvarmer ikke i Dehydrate (dehydrere)-modus.))

5 Når tørketiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.



Reheat (oppvarming)

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



2 Trykk på REHEAT-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pilene til venstre for skjermen for å justere temperaturen



3 Bruk pilene til høyre for skjermen for å justere steketiden, i trinn på 1 minutt, opptil 30 minutter, eller, hvis du bruker termometeret, se instruksjonene for Bruk Foodi™ Smart-termometeret.



4 Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.

MERK: For å sjekke matens ferdighetsgrad, kan du trykke og holde knappen «MANUAL» inne i 2 sekunder, så vises matens kjernetemperatur på skjermen. Trykk og hold knappen inne igjen for å gå ut av modusen.

5 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.



RENGJØRING AV NINJA FOODI GRILL & AIRFRYER

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, så apparatet kjøles raskere ned.
- Gryten, grillplaten, frityrkurven, sølebeskyttelsen, rengjøringsbørsten og alt annet utstyr som følger med kan vaskes i oppvaskmaskin, bortsett fra termometeret. **IKKE plasser termometeret i oppvaskmaskinen.**
- For å oppnå best mulig rengjøring med oppvaskmaskinen, anbefaler vi å skylle grillplaten, frityrkurven, sølebeskyttelsen og alt annet tilbehør med varmt vann før du setter dem i oppvaskmaskinen.
- Ved rengjøring for hånd anbefaler vi å bruke den medfølgende rengjøringsbørsten. Bruk motsatt ende av rengjøringsbørsten som en skraper for å løsne fastbrent saus eller ost som har satt seg fast på brettet. La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et håndkle etter håndvask.

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

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

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

FEILSØKING

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

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

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

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene og omfanget av garantiene våre, som utstedes av SharkNinja Germany GmbH, 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 nettbasert støtte på www.ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Batterigarantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

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

Hva dekkes av garantien?

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

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av apparatet som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).
- Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør garantien gjeldende for.

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

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

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

OBRIGADO **por ter adquirido o Parilla de interior y Freidora de Aire Ninja Foodi**

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Faça a leitura do código QR com o telemóvel

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	220-240 V – 50-60 Hz
Watts:	1760 Watts

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo:

Número de série:

Data da compra:

(Guarde o recibo)
Loja de compra:

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
Inglaterra,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Alemanha

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos; assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.
NINJA é uma marca comercial registada na União Europeia em nome da SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
IMPRESSO NA CHINA

@ninjakitchen

NINJA

PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI

DG551EU | Instruções



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

	Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

⚠AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

1. Para afastar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
2. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
3. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
4. Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
5. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
6. Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.**NÃO** coloque o aparelho sobre ou perto de um fogão a gás ou placa elétrica ou num forno aquecido.
7. Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 15,25 cm por cima e por todos os lados para
circulação de ar.
8. **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
9. Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o aparelho em água ou noutro líquido.
10. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
11. **NUNCA** use tomadas de corrente por baixo da superfície da bancada.
12. **NÃO** coloque o aparelho nem deixe o cabo pendurado nas bordas de mesas ou bancadas, nem a tocar em superfícies quentes.
13. Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
14. Antes de colocar qualquer acessório no aparelho, certifique-se de que este está limpo e seco.
15. **NÃO** utilize o aparelho sem que o recipiente de cozedura amovível e a proteção contra salpicos estejam colocados.
16. Assegure-se **SEMPRE** de que a tampa está completamente fechada antes de utilizar o aparelho.
17. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ANTES DE USAR • APENAS PARA USO DOMÉSTICO

⚠ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

18 **NÃO** tape a entrada nem a saída do ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.

19 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.

20 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. A placa de grelhados e o cesto ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao interagir com o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.

21 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

22 **NÃO** coloque as mãos perto do cabo do termómetro Foodi™ Smart quando este estiver a ser utilizado para evitar queimaduras.

23 O termómetro Foodi Smart **NÃO** substitui um termómetro alimentar externo.

24 Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para verificar se os alimentos são cozinhados à temperatura recomendada.

25 Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue o aparelho imediatamente. Aguarde até o fumo
parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.

26 Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

27 Para desligar, coloque o controlo em "Off" (Desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.

28 Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

29 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.

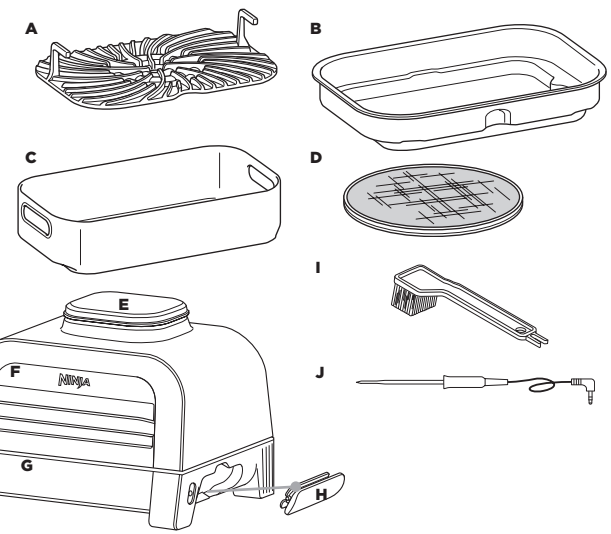
30 A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças.

31 **NÃO** coloque sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico ou num forno aquecido.

32 Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

PEÇAS E ACESSÓRIOS

A Placa de grelhados
B Recipiente de cozedura
C Cesto de tostagem
D Proteção contra salpicos amovível
E Tampa
F Unidade Principal
(cabo de alimentação não mostrado)
G Painel de controlo
H Armazenamento do termómetro interno
I Escova de limpeza com dois lados
J Termómetro Foodi® Smart



PEÇAS DE SUBSTITUIÇÃO

Para encomendar peças sobressalentes e acessórios, visite **ninjakitchen.eu**

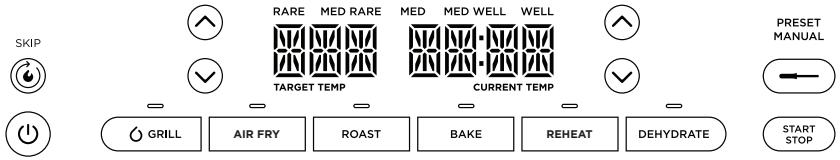
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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 qualquer tipo de ferimentos e danos materiais.

3 Lave a placa de grelhados, a proteção contra salpicos, o cesto de tostagem, o termómetro, a escova de limpeza e o recipiente de cozedura em água morna com sabão, depois enxague e seque bem. Todos os acessórios, exceto o termómetro, podem ser lavados na máquina de lavar louça. **NUNCA** lave a unidade principal na máquina de lavar louça.

CONHEÇA O PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI



BOTÕES DE FUNÇÕES

GRILL (Grelhar) Grelhe no interior, criando marcas de grelha uniformes e sabor a grelhado.

AIR FRY (Fritar a ar) Para obter alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

BAKE (Fazer bolos) Prepare bolos, guloseimas, sobremesas e muito mais.

ROAST (Assar) Amacie carnes, asse legumes e muito mais.

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

REHEAT (Reaquecer) Dê nova vida às sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

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

Setas à esquerda Utilize as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura em qualquer função ou para definir o resultado interno quando utilizar os botões PRESET (Predefinição) e MANUAL.

Setas à direita Utilize as setas para cima e para baixo à direita do visor para definir o tipo de alimento quando utilizar a função PRESET (Predefinição) ou para ajustar o tempo de cozedura quando não estiver a cozinhar com o termómetro Foodi Smart.

Definição MANUAL Muda o visor de modo a poder definir manualmente o ponto de cozedura interno do termómetro. O botão Manual não funciona com a função de Desidratar.

Definição PRESET (Predefinição) Muda o ecrã de visualização para que possa definir o termómetro, o tipo de alimento e o nível de cozedura interna com base nas temperaturas predefinidas. O botão Preset (Predefinição) não funciona com a função de Desidratar.

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 (Iniciar/Parar) para começar a cozinhar.

Modo de espera Se não tiver havido qualquer interação com o painel de controlo durante 10 minutos e o aparelho não estiver a cozinhar, entrará em Modo de espera e o painel de controlo escurecerá.

Pré-aquecimento Se o aparelho estiver em pré-aquecimento, isso será indicado por uma barra de progresso no ecrã do visor e o botão PREHEAT (Pré-aquecimento) acender-se-á. Para desligar o aquecimento prévio, prima o botão PREHEAT (Pré-aquecimento) enquanto o grelhador estiver no estado de pré-aquecimento. APARECERÁ A INDICAÇÃO PARA adicionar os alimentos.

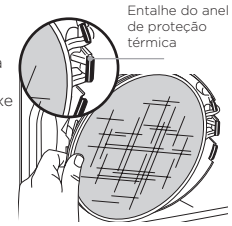
Termómetro: Prima para ativar o termómetro no lado esquerdo da unidade e programar.

Proteção contra SALPICOS

Localizada na parte inferior da tampa, a proteção contra salpicos mantém a resistência limpa. Certifique-se **SEMPRE** de que a proteção contra salpicos está instalada quando cozinhar. A não utilização da proteção contra salpicos resultará na acumulação de óleo na resistência, o que pode produzir fumo.

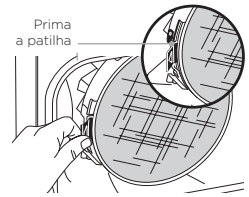
Instalar a proteção contra salpicos

Para instalar, prenda o lado esquerdo da proteção contra salpicos no lugar com o gancho e, em seguida, encaixe o lado direito no lugar até escutar um clique e sentir que está bem fixo.



Remoção da proteção contra salpicos e limpeza

Remova a proteção contra salpicos para limpeza após cada utilização. Deixe a proteção arrefecer completamente e, em seguida, solte-a da parte de trás da tampa, premindo a patilha superior para trás e puxando a pega para a frente.



TECNOLOGIA GRILL CONTROL

Utilize a função apenas com a placa de grelhados
O aparelho pode produzir fumo quando cozinhar ingredientes numa temperatura superior à recomendada.

LO (Baixoa)	MED (Média)	HI (Alta)	MAX (Máxima)
• Bacon • Salsichas • Quando usar molho de barbecue espesso	• Carnes congeladas • Carnes marinadas/ salteadas • Hambúrgue-res	• Bifes • Frango • Cachorros-quentes • Kebabs de carne	• Vegetais • Fruta • Pizzas • Marisco fresco/ congelado • Kebabs de vegetais

NOTA: Para reduzir o fumo, recomendamos a utilização de óleo de canola, de coco refinado, de abacate, de legumes ou de colza em vez de azeite. Aquecer o óleo para além do seu ponto de fumo pode transmitir aos alimentos um sabor acre e queimado.

Mudar para Grill (Grelhar) depois de utilizar outra função

Se o aparelho já estiver quente devido à utilização de uma outra função, pode aparecer imediatamente no visor a indicação ADD FOOD (Adicionar alimentos). Recomendamos que deixe a placa de grelhados aquecer durante, pelo menos, 6 minutos antes de colocar os ingredientes.

Grelhar por lotes

Quando grelhar mais de duas porções consecutivas de alimentos, recomenda-se que esvazie a gordura/óleo do depósito de gordura. É ALTAMENTE recomendada a limpeza da proteção contra salpicos entre utilizações. Isto ajudará a evitar que a gordura queime e produza fumo.

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

UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO FOODI SMART

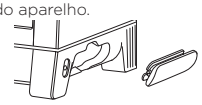
IMPORTANTE: NÃO coloque as mãos perto do cabo do termómetro Foodi Smart quando este estiver a ser utilizado para evitar queimaduras.

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que a ficha do termómetro está livre de quaisquer resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à ficha.

USAR O TERMÓMETRO

1. Puxe para fora o compartimento de armazenamento do termómetro no lado direito do aparelho. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar o termómetro.
2. Ligue o termómetro à tomada situada no lado esquerdo da unidade. Empurre firmemente a ficha até estar completamente inserida na tomada. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na lateral do aparelho.



3. Assim que o termómetro for ligado à tomada, será ativado e as opções PRESET (Predefinição) e MANUAL ficarão iluminadas. Selecione a função de cozedura desejada (por exemplo, grelhar) e a temperatura de cozedura.



4. Prima o botão do termómetro para ativar a opção PRESET (Predefinição) do mesmo. PRESET (Predefinição) iluminar-se-á. Use as setas à direita do visor para selecionar o tipo de alimento desejado e as setas à esquerda para definir o nível de cozedura interna (De mal passado a bem passado).

NOTA: Não é necessário definir um tempo de cozedura, uma vez que o aparelho desligará automaticamente a resistência e alertará quando os alimentos tiverem terminado de cozinhar.

5. Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho e feche a tampa. Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento.

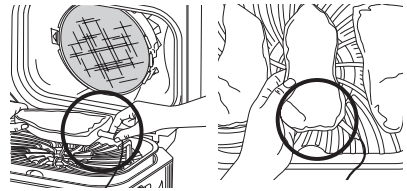
NOTA: Quer cozinhar carnes diferentes ou o mesmo tipo de carne, mas com pontos de cozedura diferentes? Consulte a página seguinte para obter mais informações sobre a programação.



Para utilizar as definições do termómetro no modo MANUAL, prima duas vezes Thermometer 1 (Termómetro 1) até a indicação "MANUAL" estar totalmente iluminada e utilize as temperaturas internas de cozedura recomendadas abaixo.

TIPO DE ALIMENTO:	ACABAMENTO DO COZINHADO
Peixe	Médio (50 °C)
	Entre meio passado e bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
Frango/Peru	Bem passado (75 °C)
Porco	Médio (55 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 °C)
	Entre meio passado e mal passado (55 ˚C)
	Médio (60 °C)
	Entre meio passado e bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

NOTA: O ponto de cozedura definido para a CARNE DE VACA/VITELA é inferior às recomendações normais, uma vez que a unidade efetua uma cozedura de transição de 5-10 °C.



Colocação correta do termómetro.
O suporte do termómetro fica totalmente dentro da unidade.

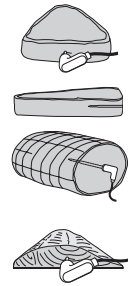
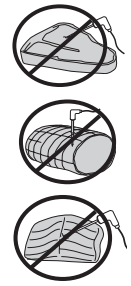
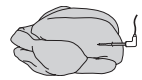
6. Enquanto o aparelho estiver a pré-aquecer, introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de proteína. **Consulte o gráfico na página adjacente para obter instruções adicionais sobre a colocação do termómetro.**
7. Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) aparecer no ecrã, abra a tampa, coloque os alimentos com o termómetro introduzido na unidade e feche a tampa sobre o cabo do termómetro.
8. A barra de progressão na parte superior do visor irá acompanhar as fases de cozedura. A indicação do nível de cozedura a piscar indica o estado de progressão para esse nível de cozedura.



9. O aparelho parará automaticamente quando estiver quase a atingir o ponto de cozedura pretendido, uma vez que tem em conta a cozedura de transição, e a mensagem "GET FOOD" (Retire os alimentos) será apresentada no ecrã.
10. Transfira o pedaço de proteína para um tabuleiro enquanto "REST (Repousar)" aparece no ecrã. O termómetro não precisa de continuar inserido. A proteína continuará a cozedura de transição até atingir o ponto de cozedura definido, o que demorará cerca de 3-5 minutos. Este é um passo importante pois, se não deixar repousar, isso poderá resultar num prato que parece "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

UTILIZAÇÃO DO PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI – CONT.

COMO INTRODUZIR CORRETAMENTE O TERMÓMETRO

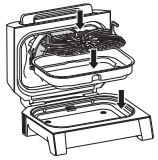
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
Bifes **Costeletas de porco** **Costeletas de borrego** **Peitos de frango** **Hambúrgueres** **Lombos de vaca** **Filetes de peixe**	• Introduza o termómetro horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne. • Certifique-se de que o termómetro está próximo do osso (mas sem tocar) e afastado de qualquer gordura ou cartilagem. • Certifique-se de que a ponta do termómetro é introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do fundo ou do topo. **NOTA:** A parte mais espessa da peça pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja esta área para sejam alcançados os resultados desejados.		
Frango inteiro	• Insira o termómetro horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. • Certifique-se de que a ponta chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.		

NOTA: NÃO utilize o termómetro com proteínas congeladas ou para cortes de carne mais finos do que 2,5 cm (1 polegada).

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão ⏻.

Grelhar

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Depois, coloque a placa de grelhados no recipiente com as pegas viradas para cima. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está no lugar e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão GRILL (Grelhar). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até ao nível MAX (Máximo).



3 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 30 minutos, ou, se estiver a utilizar o termómetro, consulte as instruções nas páginas anteriores.

4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 10 minutos a fazer o pré-aquecimento.



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



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



NOTA: Para utilizar o termómetro apenas para verificar a temperatura interna dos alimentos, prima MANUAL durante 2 segundos e aparecerá no ecrã a temperatura interna dos alimentos. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão ⏻.

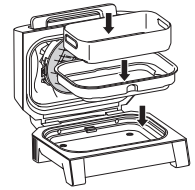
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).



NOTA: Para cozinhar por lotes, consulte as instruções na página 8.

Fritar a ar

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque o cesto de tostagem no recipiente de cozedura. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



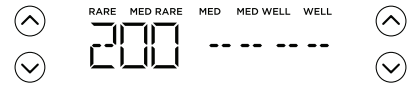
2 Prima o botão AIR FRY (Fritar a ar). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 200 °C.



3 Utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto até 1 hora, ou então, se estiver a utilizar o termómetro, consulte a secção Utilização do Termómetro Foodi™ Smart.



4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.



NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão Skip Preheat (Saltar o pré-aquecimento) ⏲. Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

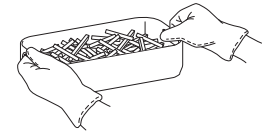
5 Quando o pré-aquecimento terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos) no visor.



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.

NOTA: Para verificar o nível de cozedura interna dos alimentos, prima MANUAL durante 2 segundos e aparecerá no ecrã a temperatura interna dos alimentos. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

7 Para obter os melhores resultados, recomendamos que agite os ingredientes com frequência. Quando abrir a tampa, o aparelho irá parar. Para agitar o cesto, utilize pinças com pontas de silicone ou luvas de forno. Quando terminar, volte a colocar o cesto e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.



8 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).

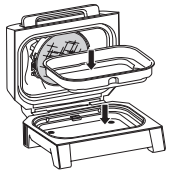


UTILIZAÇÃO DO NINJA FOODI SMART XL GRILL – CONT.

Para ligar a unidade, ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede e, em seguida, prima o botão ⏻.

Assar

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão ROAST (Assar). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize o conjunto de setas à esquerda do ecrã para ajustar a temperatura.

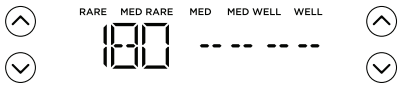


NOTA: Converta as receitas de forno tradicionais reduzindo a temperatura em 10 °C. Verifique frequentemente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados.

3 Utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto até 1 hora e em incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas, ou então, se estiver a utilizar o termómetro, consulte a secção Utilização do Termómetro Foodi Smart.



4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.



NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão PREHEAT (Pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes no recipiente de cozedura. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

5 Quando o pré-aquecimento terminar, 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 recipiente. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

NOTA: Para utilizar o termómetro apenas para verificar a temperatura interna dos alimentos, prima MANUAL durante 2 segundos e aparecerá no ecrã a temperatura interna dos alimentos. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

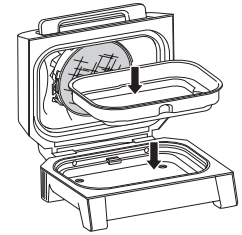
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).



Para ligar a unidade, ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede e, em seguida, prima o botão ⏻.

Fazer bolos

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe da panela alinhado com a saliência da unidade principal. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão BAKE (Fazer bolos). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize o conjunto de setas à esquerda do ecrã para ajustar a temperatura.



NOTA: Converta as receitas de forno tradicionais reduzindo a temperatura em 10 °C. Verifique frequentemente os alimentos para evitar que fiquem demasiado cozinhados.

3 Utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto, até 1 hora e em incrementos de 5 minutos de 1 a 2 horas, ou então, se estiver a utilizar o termómetro, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi™ Smart".



4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento. A barra de progresso começará a acender. O aparelho demorará cerca de 3 minutos a fazer o pré-aquecimento.

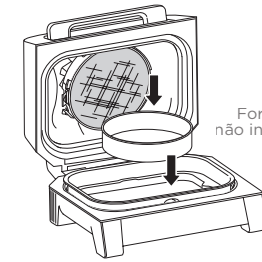


NOTA: Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão PREHEAT (Pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação "ADD FOOD" (Adicionar alimentos). Abra a tampa e coloque os ingredientes no cesto de tostagem. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.

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



6 Abra a tampa e adicione os ingredientes no recipiente de cozedura ou coloque a forma diretamente no mesmo e feche a tampa para começar a cozinhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.



Forma não incluída

NOTA: Para utilizar o termómetro apenas para verificar o nível de cozedura interna dos alimentos, prima MANUAL durante 2 segundos e aparecerá no ecrã a temperatura interna dos alimentos. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

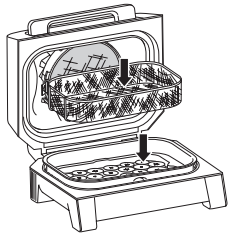
7 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).



UTILIZAÇÃO DO PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI – CONT.

Desidratar (Não disponível em todos os modelos)

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe da panela alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque uma única camada de ingredientes no recipiente de cozedura. Depois, coloque o cesto de tostagem no recipiente por cima dos ingredientes e adicione outra camada de ingredientes ao cesto. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão DEHYDRATE (DESIDRATAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use o conjunto de setas à esquerda do visor para ajustar a temperatura até 195 °C.



3 Use as setas à direita do visor para ajustar o tempo de desidratação, em incrementos de 15 minutos, até 12 horas.



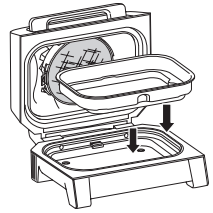
4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar. (O aparelho não faz pré-aquecimento no modo de Desidratar.)

5 Quando o tempo de desidratação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "END" (Fim) no visor.



Reaquecer

1 Coloque o recipiente de cozedura no aparelho com o entalhe alinhado com a saliência da unidade principal. Coloque os ingredientes no recipiente de cozedura. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



2 Prima o botão REHEAT (Reaquecer). Será apresentada a temperatura predefinida. Utilize o conjunto de setas à esquerda do ecrã para ajustar a temperatura



3 Utilize o conjunto de setas à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura, em incrementos de 1 minuto até 30 minutos, ou então, se estiver a utilizar o termómetro, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi™ Smart".



4 Prima START/STOP (Iniciar/Parar) para começar.

NOTA: Para verificar o nível de cozedura interna dos alimentos, prima MANUAL durante 2 segundos e aparecerá no ecrã a temperatura interna dos alimentos. Prima e mantenha premido o botão novamente para sair do modo.

5 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (Fim).



LIMPEZA DO SEU PARRILLA DE INTERIOR Y FREIDORA DE AIRE NINJA FOODI

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da tomada de corrente antes de o limpar. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- O recipiente de cozedura, a placa de grelhados, o cesto de tostagem, a proteção contra salpicos, a escova de limpeza e quaisquer outros acessórios incluídos podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o termómetro. **NÃO coloque o termómetro na máquina de lavar louça.**
- Para obter os melhores resultados de limpeza da máquina de lavar loiça, recomendamos que enxague a placa de grelhados, o cesto de tostagem, a proteção contra salpicos e quaisquer outros acessórios com água morna antes de os colocar na máquina de lavar louça.
- Se lavar à mão, recomendamos que utilize a escova de limpeza incluída para ajudar a lavar as peças. Utilize a extremidade oposta da escova de limpeza como raspador para ajudar a libertar molhos agarrados ou queijo. Seque todas as peças ao ar ou com um pano depois de lavar à mão.

NOTA: NÃO utilize detergente líquido sobre ou perto da ficha do termómetro. Recomendamos a utilização de ar comprimido ou de um cotonete para evitar danificar a ficha.

- Se houver resíduos de alimentos ou gordura agarrados à placa de grelhados, à proteção contra salpicos ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe-a em água morna com detergente antes de a limpar.
- Limpe a proteção contra salpicos após cada utilização. Deixar a proteção contra salpicos mergulhada durante a noite ajudará a suavizar a gordura agarrada. Depois de mergulhar, utilize a escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.
- Limpe profundamente a proteção contra salpicos colocando-a numa panela com água e fervendo-a durante 10 minutos. Depois, enxague com água à temperatura ambiente e deixe secar completamente.
- O termómetro Foodi Smart e o suporte só podem ser lavados à mão. **NÃO** mergulhe qualquer parte do termómetro em água ou em qualquer outro líquido. Recomendamos que limpe apenas com um pano húmido.

NOTA: NUNCA utilize ferramentas ou produtos de limpeza abrasivos. **NUNCA** mergulhe a unidade principal em água ou em qualquer outro líquido.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- **É apresentada a indicação "Add Food" (Adicionar alimentos) no visor do painel de controlo.**
  O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **Aparece no visor do painel de controlo a indicação "Shut Lid" (Fechar a tampa).**
  A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada inicie.
- **Aparece "Plug In" (Ligar) no visor do painel de controlo.**
  O termómetro não está ligado à tomada no lado direito do painel de controlo. Ligue o termómetro à tomada antes de prosseguir. Pressione o termómetro até ouvir um clique.
- **Aparece no visor do painel de controlo a indicação "PRBE ERR" (Erro na sonda).**
  Isto significa que o aparelho excedeu o tempo antes de os alimentos atingirem a temperatura interna definida. Como proteção para o aparelho, só pode funcionar durante determinados períodos de tempo a temperaturas específicas.
- **Surge no visor do painel de controlo a indicação "E".**
  O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número +44 (0) 800 862 0453 Para o ajudarmos melhor, registe o seu produto online em **ninjakitchen.eu/register-guarantee** e tenha o produto consigo quando telefonar.
- **Por que motivo os meus alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados, apesar de ter utilizado o termómetro?**
  É importante inserir o termómetro no sentido do comprimento na parte mais grossa do ingrediente para obter a leitura mais precisa. Certifique-se de que deixa os alimentos repousar durante 3 a 5 minutos para concluir a cozedura. Para mais informações, consulte a secção "Utilização do Termómetro Foodi™ Smart".
- **Por que razão a barra de progresso de pré-aquecimento não começa desde o início?**
  Se o aparelho já estiver quente devido a uma utilização anterior, não necessitará de todo o tempo de pré-aquecimento.
- **Posso cancelar ou substituir o pré-aquecimento?**
  O pré-aquecimento é altamente recomendado para melhores resultados, mas pode ignorá-lo selecionando o botão PREHEAT (Pré–aquecimento) depois de premir o botão START/STOP (Iniciar/Parar).
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**
  Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Porque é que o meu aparelho emite fumo?**
  Ao utilizar a função Grelhador, selecione sempre a definição de temperatura recomendada. As definições recomendadas podem ser encontradas no Guia de Inspiração. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está instalada.
- **Como posso colocar o aparelho em pausa para poder verificar os meus alimentos?**
  Quando a tampa é aberta durante uma função de cozedura, o aparelho para automaticamente.
- **O punho do termómetro derrete se tocar na placa de grelhados quente?**
  Não, a pega é feita de um silicone para altas temperaturas, capaz de lidar com as altas temperaturas do Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **Os meus alimentos estão queimados.**
  Não adicione alimentos até que o tempo de pré-aquecimento recomendado esteja concluído. Para obter os melhores resultados, verifique o progresso durante a cozedura e retire os alimentos quando o nível de tostagem desejado tiver sido alcançado. Retire os alimentos imediatamente quando o tempo de cozedura terminar para evitar que cozam em excesso.
- **Por que razão o aparelho tem uma escala de 1 a 9 para a Predefinição de carne de vaca?**
  A perceção do aspeto de um resultado interno específico difere de pessoa para pessoa e até de restaurante para restaurante. A escala de 1 a 9 oferece uma vasta gama de opções para cada nível de cozedura para que possa personalizar ao seu gosto.

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na Europa, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode exigir o cumprimento destes direitos legais perante o seu revendedor. Contudo, na Ninja, estamos tão confiantes quanto à qualidade dos nossos produtos (os "Produtos") que lhe oferecemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias — os seus direitos legais de comprador não são afetados.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das garantias emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, 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 ou as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com este. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho tem de trabalhar corretamente, o máximo de tempo possível. A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- Modelo n.º
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A impossibilidade de apresentação de um recibo válido anulará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo sugestões, conselho e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e os seus lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia durante dois anos.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição (a critério da Ninja) do seu Produto, incluindo todas as peças e mão de obra em caso de qualquer defeito de fabrico, materiais e acabamentos (incluindo custos de transporte e envio). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, má utilização, negligência, operação descuidada ou um manuseamento do aparelho de cozinha que não esteja de acordo com o Manual de Instruções Ninja® fornecido com a sua máquina.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças que não foram montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações efetuadas por outras partes que não a Ninja ou os seus agentes, a menos que possa demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por outras partes não estão relacionadas com o defeito para o qual está a invo car a garantia.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes Ninja, peças de reposição e acessórios para todos os aparelhos Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante. No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

KIITOS, kun ostit Ninja Foodi-Grilli ja - Air Fryer

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V- 50–60 Hz
Teho: 1 760 W

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero:

Sarjanumero:

Ostopäivämäärä:

(Säilytä kuitti)
Ostoliike:

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
England,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti tekemään tuotteistamme entistäkin parempia.
Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.
NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
PAINETTU KIINASSA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI-GRILLI JA -AIR FRYER

DG551EU | Ohjeet



TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

	Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

⚠VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

1. Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
2. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
3. Pidä laite ja sen virtajohto lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, 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. **ÄLÄ** aseta laitetta kaasu-uunin päälle tai sähköliedelle, niiden läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
7. Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15,25 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
8. **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
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 työtasojen alla olevia pistorasioita.
12. **ÄLÄ** aseta laitetta siten, että johto roikkuu pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.
13. Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
14. Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
15. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos irrotettava kattila ja roiskesuoja eivät ole paikallaan.
16. **Varmista AINA**, että kansi on täysin suljettu ennen käyttöä.
17. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ • VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

⚠ VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

18 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

19 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja ja nuppeja.

20 **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Grillilevy ja kori kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta varustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen apuvälineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.

21 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

22 **Palovammojen ehkäisemiseksi käsiä EI SAA** laittaa Foodi™-älypaistomittarin johdon lähelle käytön aikana.

23 Foodi-älypaistomittari **EI** korvaa ulkoista paistomittaria.

24 Välttääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

25 Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen kuin poistat mitään ruoanlaittovälineitä.

26 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

27 Irrota laite virtalähteestä kytkemällä laite off-asentoon (pois päältä) ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.

28 Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.

29 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

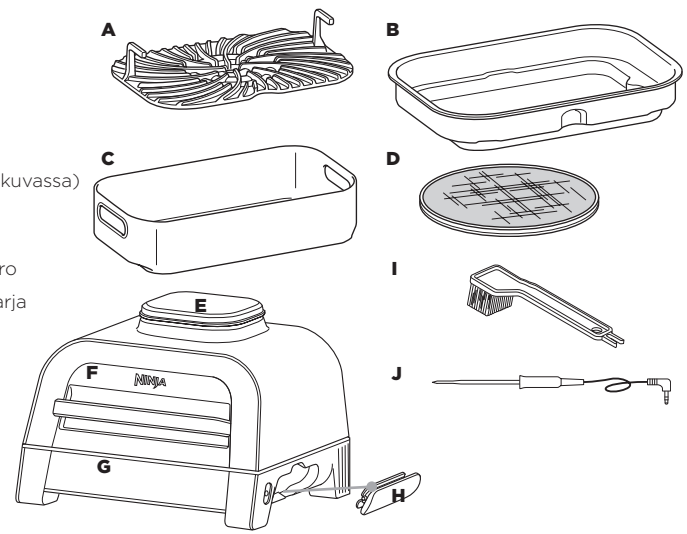
30 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.

31 **ÄLÄ** aseta kuumalle kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

32 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.

OSAT JA LISÄVARUSTEET

A Grillilevy
B Kattila
C Rapeutuskori
D Irrotettava roiskesuoja
E Kansi
F Pääyksikkö (virtajohtoa ei kuvassa)
G Ohjauspaneeli
H Laitteen mukana tulevan paistomittarin säilytyslokero
I Kaksipuolinen puhdistusharja
J Foodi®-älypaistomittari



VARAOSAT

Tilaa vara- ja lisäosat osoitteesta **ninjakitchen.eu**

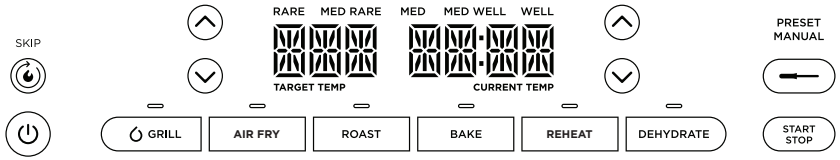
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1 Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit.

2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin turvallisuusohjeisiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.

3 Pese grillilevy, roiskesuoja, rapeutuskori, paistomittari, puhdistusharja ja kattila lämpimällä saippuavedellä ja huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti. Kaikki lisävarusteet, paistomittaria lukuun ottamatta, voidaan pestä astianpesukoneessa. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä tai paistomittaria astianpesukoneessa.

NINJA FOODI-GRILLI JA -AIR FRYER TUTUKSI



TOIMINTOPAINIKKEET

GRILL (grillaus) Grillaa sisätiloissa ja saa tasainen ruskistus, grillausjäljet ja grillauksen maku.

AIR FRY (ilmafriteeraus) Rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

BAKE (paisto) Kakut, herkut, jälkiruoat ja muut.

ROAST (paahto) Mureuta lihaa, paahda vihanneksia ja paljon muuta.

DEHYDRATE (kuivaus) Kuivaa lihaa, hedelmiä ja kasviksia terveellisiksi välipaloiksi.

REHEAT (uudelleenlämmitys) Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne hellävaroen herkullisen rapeiksi.

KÄYTTÖPAINIKKEET

VIRTAPAINIKE Kun laite on kytketty pistorasiaan, paina virtapainiketta kytkeäksesi virta laitteeseen. Sen painaminen kypsennyksen aikana pysäyttää meneillään olevan kypsennystoiminnon ja kytkee laitteen pois päältä.

Vasemmat nuolet Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennyslämpötilan säätämiseen missä tahansa toiminnossa tai halutun sisäisen kypsyyden asettamiseen PRESET (esiasetus)- ja MANUAL (manuaalinen) -painikkeita käytettäessä.

Oikeat nuolet Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia ruokatyypin asettamiseen PRESET-asetusta käytettäessä ja kypsennysajan säätämiseen, kun kypsennyksessä ei käytetä Foodi-älypaistomittaria.

MANUAL (manuaalinen) Vaihtaa näyttöä, jolloin voit asettaa halutun sisäisen kypsyyden paistomittariin. Manual-painike ei toimi kuivaustoiminnon kanssa.

PRESET (esiasetus) Vaihtaa näytön, jolloin voit asettaa paistomittarin, ruokatyypin ja sisäisen kypsyyden esiasetettujen lämpötilojen perusteella. Preset-painike ei toimi kuivaustoiminnon kanssa.

HUOMAUTUS: Käytä lämpötilan tai ajan säätämiseen ylä- ja alanuolia kypsennyksen aikana. Laite ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

START/STOP-painike Kun olet valinnut ajan ja lämpötilan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

Valmiustila Jos ohjauspaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttiin ja laite ei kypsennä, laite menee valmiustilaan ja ohjauspaneeli himmenee.

Esilämmitys Jos laite esilämmittää, tämä näkyy näytön tilanneilmaisimesta ja PREHEAT (esilämmitys) -painike syttyy. Voit kytkeä esilämmityksen pois päältä painamalla PREHEAT-painiketta (esilämmitys), kun grilli on esilämmitystilassa. ADD FOOD (lisää ruoka) näkyy näytössä.

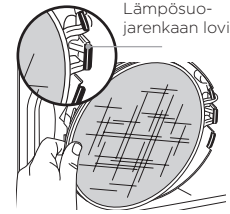
Paistomittari: Paina aktivoidaksesi ja ohjelmoidaksesi paistomittarin laitteen vasemmalta puolelta.

ROISKESUOJA

Kannen alapuolella sijaitseva roiskesuoja pitää lämmityselementin puhtaana. **Varmista AINA,** että roiskesuoja on asennettuna kypsennyksen aikana. Jos roiskesuojaa ei käytetä, öljyä kerääntyy lämmityselementtiin, mikä voi aiheuttaa savuamista.

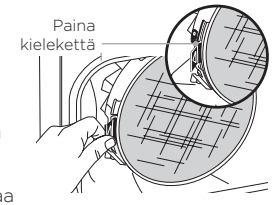
Roiskesuojan asentaminen

Asenna kiinnittämällä roiskesuojan vasen puoli paikalleen ja napsauttamalla oikea puoli paikalleen, kunnes kuulet sen napsahtavan ja se tuntuu tukevalta.



Roiskesuojan poistaminen ja puhdistaminen

Poista roiskesuoja puhdistusta varten jokaisen käytön jälkeen. Anna suojan jäähtyä kunnolla, irrota sitten suoja kannen takaa painamalla yläkieleke taakse ja vetämällä kädensijaa eteenpäin.



GRILL CONTROL -TEKNOLOGIA

Käytä toimintoa ainoastaan grillilevyn kanssa. **Laite saattaa tuottaa savua, jos aineksia kypsennetään suositeltua korkeammassa lämpötilassa.**

LO (matala)	MED (keskitaso)	HI (korkea)	MAX (maksimi)
• Pekoni • Makkarat • Kun käytät paksua BBQ-kastiketta	• Pakasteliha • Marinoitu liha / liha kastikkeessa • Jauheliha-pihvit	• Pihvit • Kana • Nakit • Lihavar-taat	• Kasvikset • Hedelmät • Pitsa • Tuoreet/ pakastetut merenelävät • Kasvisvar-taat

HUOMAUTUS: Savun vähentämiseksi suosittelemme rapsi-, kookos-, avokado-, kasvi- tai rypsiöljyn käyttöä oliiviöljyn sijaan. Öljyn kuumentaminen savupistettä kuumemmaksi saattaa antaa ruoalle palaneen, karvaan maun.

Grillaukseen vaihtaminen toisen toiminnon käyttämisen jälkeen

Jos laite on jo lämmin toisen toiminnon jäljiltä, näytöllä saattaa näkyä välittömästi ADD FOOD (lisää ruoka). Suosittelemme, että annat grillilevyn lämmetä vähintään 6 minuuttia ennen kuin laitat sen päälle aineksia.

Grillaaminen erissä

Grillatessasi enemmän kuin kaksi ruokaerää on suositeltavaa tyhjentää rasva/öljy rasva-alustasta. Suosittelemme VAHVASTI, että roiskesuoja puhdistetaan käyttökertojen välillä. Tämä auttaa estämään rasvan palamista ja savuamista.

HUOMAUTUS: Laite saattaa tuottaa savua, jos aineksia kypsennetään suositeltua korkeammassa lämpötilassa. Katso lisää kypsennystaulukoita inspiraatio-oppaasta tai osoitteesta **ninjakitchen.eu.**

KYPSENNYSTOIMINNOT – JATKUU

FOODI-ÄLYPAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

TÄRKEÄÄ: Palovammojen ehkäisemiseksi käsiä EI SAA laittaa Foodi-älypaistomittarin johdon lähelle käytön aikana.

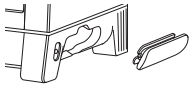
Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen liittimeen kytkemistä, että paistomittarin liitännässä ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

PAISTOMITTARIN KÄYTTÖ

1 Vedä laitteen oikealla puolella olevaa paistomittarin säilytyslokeroa ulospäin. Irrota paistomittari purkamalla lokerosta ensin johto.

2 Kiinnitä paistomittari laitteen vasemmalla puolella olevaan liittimeen. Työnnä pistoketta lujasti, kunnes se ei mene enää syvemmälle liitäntään. Aseta säilytyslokero takaisin laitteen sivulle.



3 Kun olet yhdistänyt paistomittarin liittimeen, paistomittarin PRESET- (esiasetus) ja MANUAL (manuaalinen) -painikkeisiin syttyy valo. Valitse haluamasi kypsennystoiminto (esim. Grill (grillaus)) ja lämpötila.



4 Paina Thermometer-painiketta (paistomittari) ottaaksesi käyttöön paistomittarin PRESET-esiasetukset. PRESET-painikkeeseen (esiasetus) syttyy valo. Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun ruokatyypin ja vasemmalla olevia nuolia asettaaksesi ruoan halutun sisäisen kypsyyden (välillä "rare" ja "well done").

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, sillä laite kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

5 Aseta vaadittu lisävaruste valittuun kypsennystoimintoon laitteeseen ja sulje kansi. Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Kypsennätkö erityyppisiä lihoja tai samaa lihaa, mutta haluat eri kypsyyden? Katso ohjelmointiin liittyviä tietoja seuraavalta sivulta.

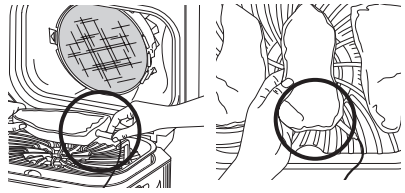
RARE MED RARE MED MED WELL WELL

1 BEEF

Jos haluat käyttää paistomittarin manuaalisia MANUAL-asetuksia, paina Thermometer 1 kaksi kertaa, kunnes MANUAL-painikkeeseen syttyy valo, ja käytä alla suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	KYPSENNYSTULOS
Kala	Medium (50 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

HUOMAUTUS: Asetetut NAUDAN-/LAMPAANLIHAN kypsyystasot ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5–10 °C:ssa.



Paistomittarin oikea sijoittaminen. Paistomittarin kahva on kokonaan laitteen sisällä.

6 Kun laite esilämmittää, työnnä paistomittari vaakasuoraan lihan paksuimman kohdan keskelle. **Katso viereisen sivun kaaviosta paistomittarin asettamisohjeita.**

7 Kun laite on esilämmitetty ja "ADD FOOD" näkyy näytöllä, avaa kansi, aseta ruoka laitteeseen paistomittari paikalleen asetettuna ja sulje kansi mittarin johdon päälle.

8 Näytön yläosassa oleva tilanneilmaisin seuraa kypsennyksen edistymistä. Kypsyystason vilkkuminen merkitsee kypsennyksen edistymistä.

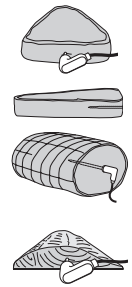
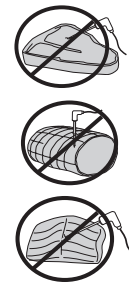
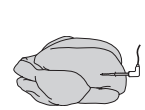
RARE MED RARE MED MED WELL WELL

9 Grilli pysähtyy automaattisesti, kun haluttu kypsyys on melkein saavutettu, sillä se laskee jälkilämmöllä kypsennyksen vaikutuksen. Näytössä näkyy "GET FOOD" (ota ruoka).

10 Siirrä proteiinituote lautaselle, kun näytössä näkyy "REST" (tauko). Paistomittarin voi jo poistaa lihasta. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsyyteen vielä noin 3–5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoan anneta vetäytyä keittimessä, tulos ei välttämättä näytä aivan kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat proteiinituotteen koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

NINJA FOODI-GRILLI JA -AIR FRYER -GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

PAISTOMITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

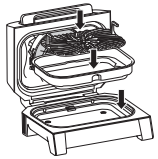
RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
Pihvit **Porsaankyljykset** **Lampaankyljykset** **Kananrinta** **Jauhelihapihvit** **Sisäfilee** **Kalafilee**	• Aseta paistomittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. • Varmista, että paistomittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. • Varmista, että paistomittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaa kohti. **HUOMAUTUS:** Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. Halutun tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää, että paistomittarin pää osuu paksuimpaan kohtaan.		
Kokonainen kana	• Syötä paistomittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. • Varmista, että paistomittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.		

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä paistomittaria pakastelihaan tai lihapaloihin, jotka ovat 2,5 cm ohuempia.

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

Grill (grillaus)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta sitten grilliritilä kattilaan kahvat ylöspäin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina GRILL-painiketta (grillaus). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään MAX-asetukselle (maksimi).

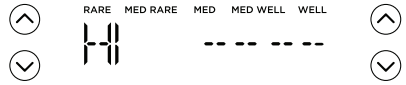


3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 30 minuuttiin asti tai paistomittaria käytettäessä katso ohjeita edellisiltä sivuilta.

4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 10 minuuttia.



5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).



6 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan, ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

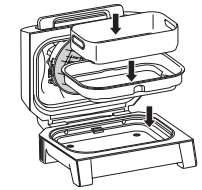
7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).



HUOMAUTUS: Jos kypsennät ruokaa erissä, katso ohjeet sivulta 8.

Air Fry (ilmafriteeraus)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Aseta rapeutuskori kattilaan. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina AIR FRY (ilmafriteeraus) -painiketta. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 200 °C:seen.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti tai paistomittaria käytettäessä katso ohjeita kohdasta Foodi™-älypaistomittarin käyttö.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 3 minuuttia.



HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla Skip Preheat -painiketta (ohita esilämmitys) ⏻. "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).



6 Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat tarkistaa ruoan sisäisen kypsyyden, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

7 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä tai uunikintaita korin ravistamiseen. Kun olet valmis, laita kori takaisin ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



8 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).

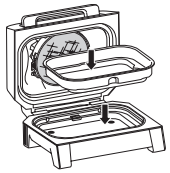


NINJA FOODI SMART XL -GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

Kytke laite päälle liittämällä virtajohto pistorasiaan ja painamalla sitten ⏻-painiketta.

Roast (paahto)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina Roast (paahto) -painiketta. Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisessa uunissa käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti ja viiden minuutin tarkkuudella 1–4 tuntiin asti tai paistomittaria käytettäessä katso ohjeita kohdasta Foodi-älypaistomittarin käyttö.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 3 minuuttia.



HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla PREHEAT-painiketta (esilämmitys). "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).



6 Avaa kansi ja aseta ainekset kattilaan. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan, ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

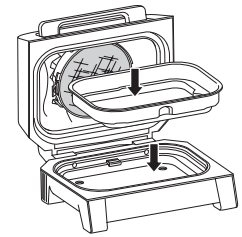
7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).



Kytke laite päälle liittämällä virtajohto pistorasiaan ja painamalla sitten ⏻-painiketta.

Bake (paisto)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.

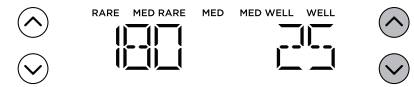


2 Paina BAKE-painiketta (paisto). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



HUOMAUTUS: Jos haluat muuntaa tavallisessa uunissa käytetyt reseptit, laske lämpötilaa 10 °C. Tarkista ruoan kypsyys usein ylikypsymisen välttämiseksi.

3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella yhteen tuntiin asti ja viiden minuutin tarkkuudella 1–2 tuntiin asti tai paistomittaria käytettäessä katso ohjeita kohdasta Foodi™-älypaistomittarin käyttö.



4 Aloita esilämmitys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). Tilanneilmaisimen valo syttyy. Laitteen esilämmityksessä kestää noin 3 minuuttia.

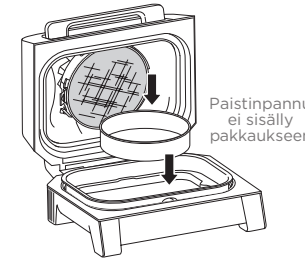


HUOMAUTUS: Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla PREHEAT-painiketta (esilämmitys). "ADD FOOD" (lisää ruoka) ilmestyy näyttöön. Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

5 Kun esilämmitys päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti "ADD FOOD" (lisää ruoka).



6 Avaa kansi ja lisää ainekset kattilaan tai aseta paistopannu suoraan kattilaan ja sulje kansi kypsennyksen aloittamiseksi. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



HUOMAUTUS: Jos haluat käyttää mittaria tarkistamaan ruoan sisäisen kypsyyden, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

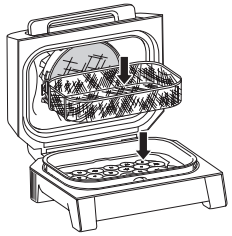
7 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).



NINJA FOODI-GRILLI JA -AIR FRYER -GRILLIN KÄYTTÖ – JATKUU

Dehydrate (kuivaus) (Ei kaikissa malleissa)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on linjassa pääyksikön ulokkeen kanssa. Asettele yksi kerros aineksia kattilaan. Aseta rapeutuskori kattilaan ainesten päälle ja lisää yksi kerros aineksia koriin. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina DEHYDRATE-painiketta (kuivaus). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön enintään 195 °C:seen.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kuivausajan säätöön 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tuntiin.



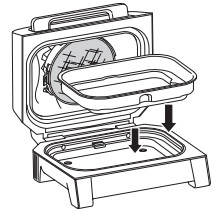
4 Aloita painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä). (Laite ei esilämmitä kuivaustilassa).

5 Kun kuivausaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).



Reheat (uudelleenlämmitys)

1 Aseta kattila laitteeseen siten, että kattilan sisennys on kohdistettuna pääyksikön ulokkeeseen. Laita ainekset kattilaan. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



2 Paina REHEAT-painiketta (uudelleenlämmitys). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia lämpötilan säätöön.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia kypsennysajan säätöön minuutin tarkkuudella 30 minuuttiin asti tai paistomittaria käytettäessä katso ohjeita kohdasta Foodi™-älypaistomittarin käyttö.



4 Aloita painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä).

HUOMAUTUS: Jos haluat tarkistaa ruoan sisäisen kypsyyden, paina MANUAL-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä. Poistu tilasta painamalla painiketta uudelleen pitkään.

5 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (loppu).



NINJA FOODI-GRILLI JA -AIR FRYER-GRILLIN PUHDISTAMINEN

Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta.

- Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta. Jätä kansi auki ruoan poistamisen jälkeen nopeuttaaksesi laitteen jäähtymistä.
- Kattila, grillilevy, rapeutuskori, roiskesuoja, puhdistusharja ja muut Ninja-grillin mukana tulevat lisävarusteet kestävät konepesun. Paistomittari ei kestä konepesua. **Paistomittaria EI SAA laittaa astianpesukoneeseen.**
- Suosittelemme grillilevyn, rapeutuskorin, roskesuojan ja muiden varusteiden huuhtelua lämpimällä vedellä ennen konepesua parhaan konepesutuloksen saavuttamiseksi.
- Jos peset ne käsin, käytä puhdistusharjaa osien puhdistamiseen. Käytä puhdistusharjan vastakkaista päätä kaapimena kiinni jämähtäneiden kastikkeiden tai juuston poistamisessa. Anna kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä nestemäistä pesuainetta paistomittarin liittimen läheisyydessä. Suosittelemme paineilman tai vanupuikon käyttöä pistorasian vahingoittumisen estämiseksi.

- Jos ruokajäämiä tai rasvaa jämähtää kiinni grillilevyyn tai muuhun irrotettavaan osaan, liota sitä saippuavedessä ennen puhdistusta.
- Puhdista roiskesuoja jokaisen käytön jälkeen. Roiskesuojan liottaminen yön yli saattaa auttaa pehmentämään siihen paistunutta rasvaa. Liottamisen jälkeen poista rasva teräsrungosta ja etukielekkeistä puhdistusharjalla.
- Syväpuhdista roiskesuoja asettamalla se kattilalliseen vettä ja keittämällä sitä 10 minuutin ajan. Huuhtele se sitten huoneenlämpöisellä vedellä ja anna kuivua täysin.
- Foodi-älypaistomittari ja pidike tulee pestä ainoastaan käsin. **Paistomittarin osia EI SAA** upottaa veteen tai muihin nesteisiin. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

VIANMÄÄRITYS

- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Add Food” (lisää ruoka).**
  Laite on suorittanut esilämmityksen, ja nyt on aika lisätä ainekset.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Shut lid” (sulje kansi).**
  Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”Plug In” (kytke).**
  Paistomittaria ei ole kytketty ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan liittimeen. Kytke paistomittari ennen kuin jatkat. Paina paistomittaria, kunnes kuulet napsauksen.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti ”PRBE ERR” (mittarivirhe).**
  Tämä tarkoittaa, että laite aikakatkaistiin ennen kuin ruoka saavutti asetetun sisälämpötilan. Laitteen suojaamiseksi sitä voidaan käyttää vain tietyn ajanjakson ajan tietyissä lämpötiloissa.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy ”E”-kirjain.**
  Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon +44 (0)800 862 0453. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa **ninjakitchen.eu/register-guarantee** ja pidä se käden ulottuvilla soittaessasi.
- **Miksi ruokani on yli- tai alikypsennettyä, vaikka käytinkin paistomittaria?**
  On tärkeää asettaa paistomittari pituussuunnassa aineksen paksuimpaan kohtaan mahdollisimman tarkan lukeman saamiseksi. Varmista, että ruoka voi seistä 3–5 minuutin ajan kypsyäkseen valmiiksi. Lisätietoja saat kohdasta Foodi™-älypaistomittarin käyttö.
- **Miksi esilämmityksen tilanneilmaisin ei aloita alusta?**
  Kun yksikkö on lämmin aiemmasta käytöstä, se ei tarvitse esilämmitysaikaa täysimittaisena.
- **Voinko peruuttaa tai ohittaa esilämmityksen?**
  Suosittelemme esilämmitystä parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Esilämmitys voidaan ohittaa valitsemalla PREHEAT-painike sen jälkeen, kun painoit START/STOP-painiketta.
- **Lisäänkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**
  On suositeltavaa antaa laitteen esilämmetä ennen ainesten lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Miksi laite savuaa?**
  Grillaustoimintoa käytettäessä valitse aina suositeltu lämpötila-asetus. Suositellut asetukset löydät inspiraatio-oppaasta. Varmista, että roiskesuoja on asennettu paikoilleen.
- **Kuinka pysäytän laitteen, jotta voin tarkistaa ruoan?**
  Kun kansi avataan kypsennystoiminnon aikana, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.
- **Sulaako paistomittari, jos se koskettaa kuumaa grillilevyä?**
  Ei, sillä paistomittarin kahva on tehty korkean lämpötilan silikonista, joka kestää Ninja® Foodi® Air Grill Max -grillin korkeat lämpötilat.
- **Ruokani on palanut.**
  Älä lisää ruokaa ennen kuin esilämmitys on valmis. Parhaaseen tulokseen pääset, kun tarkkailet tilannetta ruoan kypsyessä ja otat ruoan ulos, kun toivottu väri on saavutettu. Ota ruoka laitteesta välittömästi kypsennysajan päätyttyä ylikypsymisen välttämiseksi.
- **Miksi laitteessa on asteikko 1–9 naudanlihan esiasetusta varten?**
  Näkemykset siitä, miltä tietyissä kypsyysasteissa valmistettu ruoka näyttää, vaihtelevat henkilöittäin ja jopa ravintoloittain. Asteikko välillä 1 ja 9 tarjoaa laajan valikoiman vaihtoehtoja kuhunkin kypsyystasoon, jolloin voit räätälöidä kypsyyden mieltymystesi mukaisesti.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Euroopassa kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (”tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana.

Jäljempänä esitetyissä ehdoissa kuvataan takuidemme edellytykset ja laajuus. Takuut myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11. Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) (”me”, ”meidän”, ”meille” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu.

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaalia kulumista
- vahinkojen aiheuttamia vaurioita, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon, väärinkäytön, laiminlyöntien, varomattoman käytön tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastaisen käsittelyn aiheuttamia vikoja
- keittiölaitteen käyttöä muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttöä, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttöä
- virheellistä asennusta (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemiä korjauksia tai muutoksia, ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien hyödynnät takuuta.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu.

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei kuitenkaan vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK för att du köpte Ninja Foodi Grill Och Airfryer

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/register-guarantee

Skanna QR-kod med mobilenhet

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V- 50–60 Hz
Effekt: 1 760 Watt

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____

(Spara kvittot)
Inköpsställe: _____

SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park,
Century Way, Leeds,
England,
LS15 8ZB

SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Tyskland

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter. Specifikationer som ingår häri kan därför ändras utan att det meddelas.
NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC
DG551EU_IB_MP_240328_MV1
TRYCKT I KINA

@ninjakitchen

NINJA

FOODI GRILL OCH AIRFRYER

DG551EU | Instruktioner



VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS IGENOM FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

	Läs och granska alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddande handskar för att undvika brännskador.
	Endast för hushållsanvändning inomhus.

⚠VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

1. För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial omhändertas direkt efter uppackning.
2. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller saknar erfarenhet och kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
3. Förvara apparat och nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
4. Den här apparaten är endast avsedd för hushållsanvändning. 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 vid användning.
6. Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning. Placera **INTE** apparaten på eller intill en gasugn eller elektrisk kokplatta eller i en varm ugn.
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** förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över den.
9. För att undvika elstötar får sladd, kontakter eller huvudenhet **INTE** sänkas ned i vatten eller annan vätska.
10. Använd **INTE** apparaten om sladden eller stickkontakten har skadats. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundtjänst.
11. Använd **ALDRIG** eluttag under bänkskivor.
12. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor och placera heller inte apparaten där.
13. Använd endast tillbehör som rekommenderas, medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
14. Tillbehör som placeras i spisen måste vara rena och torra.
15. Använd **INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan eller stänkskyddet sitter på plats.
16. Se **ALLTID** till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.
17. Flytta **INTE** apparaten under användning.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

LÄS IGENOM FÖRE ANVÄNDNING • ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

⚠VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller sakskador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

18 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.

19 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

20 Vidrör **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. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ugnshandskar rekommenderas.

21 Använd **INTE** apparaten för fritering.

22 Placera **INTE** händerna nära Foodi™ Smart-termometerns sladd när den används för att undvika bränn- eller skållskador.

23 Foodi Smart-termometern ersätter **INTE** en extern matlagningstermometer.

24 För att förhindra eventuell sjukdom, kontrollera **ALLTID** tillagningstemperaturen med en matlagningstermometer.

25 Dra omedelbart ur stickkontakten om fett fattar eld eller apparaten avger svart rök. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.

26 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

27 Stäng av apparaten genom att välja "off"-läget, och dra därefter ur stickkontakten efter avslutad användning och före rengöring.

28 Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

29 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

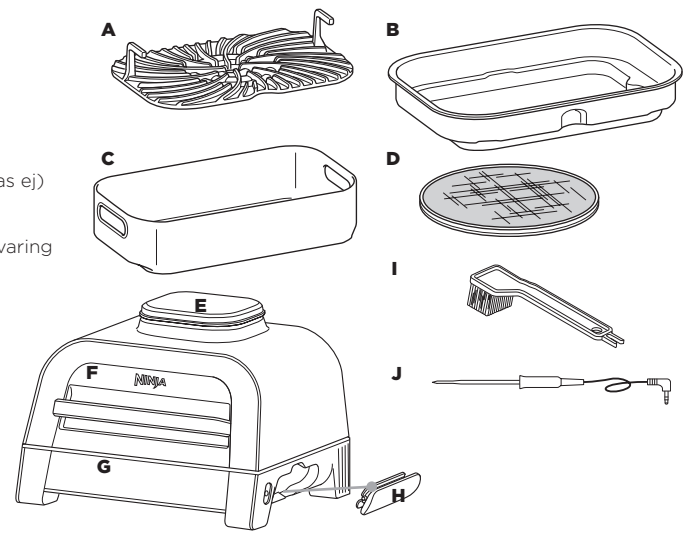
30 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

31 Placera **INTE** på eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i varm ugn.

32 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.

DELAR OCH TILLBEHÖR

A Grillplatta
B Tillagningsgryta
C Krispningskorg
D Borttagbart stänkskydd
E Lock
F Huvudenhet (nätsladd visas ej)
G Kontrollpanel
H Integrerad termometerförvaring
I Tvåsidig rengöringsborste
J Foodi® Smart-termometer



RESERVDELAR

Besök **ninjakitchen.eu** för att beställa ytterligare delar och komponenter

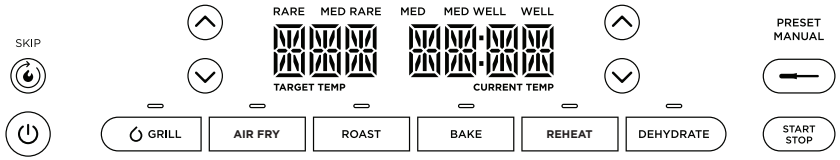
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1 Avlägsna förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.

2 Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsinstruktioner för att undvika personskador eller skador på egendom.

3 Diska grillplattan, stänkskyddet, krispningskorgen, termometern, rengöringsborsten och tillagningsgrytan med varmt vatten och diskmedel och skölj och låt torka helt. Alla tillbehör utom termometern tål maskindisk. Diska **ALDRIG** huvudenheten eller termometern i en diskmaskin.

LÄR KÄNNA NINJA FOODI GRILL OCH AIRFRYER



FUNKTIONSKNAPPAR

GRILL (grilla) Grilla inomhus och skapa en jämn stekyta, grillmärken och grillsmak.

AIR FRY (luftfritera) För knaprigt och krispigt resultat med lite eller utan olja.

BAKE (baka) Baka kakor, desserter med mera.

STEKA (ugnssteka) Mört kött, ugnsstekta grönsaker med mera.

DEHYDRATE (torka) Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

REHEAT (värma upp) Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem, med ett krispigt resultat.

DRIFTSKNAPPAR

STRÖM-knappen När apparaten är ansluten, tryck på ström knappen för att starta den. Om du trycker på knappen under matlagningen avbryts den pågående funktionen och apparaten stängs av.

Pilarna till vänster Använd upp- och ner- pilarna till vänster om displayen för justering av tillagningstemperaturen för varje funktion eller för att ställa in invändig färdighetsgrad när du använder PRESET- och MANUAL-knappen.

Pilarna till höger Använd upp- och ner- pilarna till höger om displayen till att ställa in typ av mat när du använder PRESET eller för att justera tillagningstiden när du inte lagar med Foodi Smart-termometern.

MANUAL (manuell) Växlar displayskärm så att du kan ställa in invändig färdighetsgrad manuellt på termometern. MANUAL fungerar inte tillsammans med torkfunktionen.

PRESET (förinställd)Växlar displayskärm så att du kan ställa in termometer, typ av mat och invändig färdighetsgrad baserat på förinställda temperaturer. PRESET-knappen fungerar inte tillsammans med torkfunktionen.

OBS! Justera temperaturen eller tiden under matlagningens gång med hjälp av upp- och nedpilarna. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

START/STOP När du har valt tid och temperatur, starta tillagningen genom att trycka på START/STOP.

Viloläge Om manöverpanelen inte har använts på 10 minuter och tillagning inte pågår försätts apparaten i viloläge och displayen släcks.

Förvärmning Om enheten förvärms anges det av en förloppsindikator på displayen och PREHEAT-knappen tänds. Stäng av förvärmning genom att trycka på knappen PREHEAT (förvärma) medan apparaten är i förvärmningsläge. ADD FOOD visas.

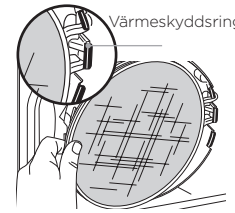
Termometer: Tryck för att aktivera termometern på vänster sida av enheten och programmera.

STÄNKSKYDD

Stänkskyddet på lockets undersida håller värmeelementet rent. Se **ALLTID** till att stänkskyddet sitter på plats vid matlagning. Om stänkskyddet inte används samlas olja på värmeelementet, vilket kan leda till rökbildning.

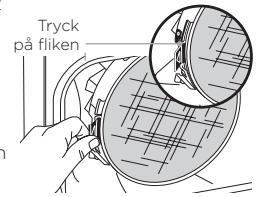
Montera stänkskyddet

För att montera stänkskyddet, haka fast vänster sida och tryck sedan skyddet åt höger sida tills du hör ett klick och det sitter fast ordentligt.



Ta bort stänkskyddet och rengöring

Ta bort stänkskyddet för rengöring efter varje användning. Låt skyddet svalna helt. Haka sedan loss det från lockets baksida genom att trycka den övre fliken bakåt, och dra sedan handtaget framåt.



GRILLENS REGLERINGSFUNKTIONER

Använd endast funktionen med grillplattan **Apparaten kan avge rök under tillagning vid högre temperaturer än de rekommenderade.**

LO	MED	HÖG	MAX
• Bacon • Korv • När du har en tjock BBQ-sås	• Fruset kött • Marinerat/ glaserat kött • Burgare	• Biff • Kyckling • Varmkorv • Köttkebab	• Grönsaker • Frukt • Pizza • Färska/ frusna skaldjur • Grönsaks-kebab

OBS! För att undvika rök rekommenderas användning av raffinerad kokosolja, avokadoolja, vegetabilisk olja eller rapsolja i stället för olivolja. Uppvärmning av olja förbi dess rykpunkt kan ge maten en bränd, bitter smak.

Växla till grillfunktionen efter användning av en annan funktion

Om enheten redan är varm efter användning av en annan funktion kan meddelandet ADD FOOD visas på displayen. Vi rekommenderar att du låter grillplattan värmas upp i minst 6 minuter innan du lägger ingredienser på den.

Satsgrillning

Vid grillning av fler än två satser i följd rekommenderas att du tömmer fettet/oljan i fettuppsamlaren. Vi rekommenderar STARKT att du rengör stänkskyddet mellan användningarna. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

OBS! Apparaten kan avge rök under tillagning vid högre temperaturer än de rekommenderade. För fler recept kan du läsa inspirationsguiden eller gå in på **ninjakitchen.eu**

TILLAGNINGSFUNKTIONER – FORTS.

ANVÄNDNING AV FOODI SMART-TERMOMETERN

VIKTIGT: Placera **INTE** händerna nära sladden på Foodi Smart-termometern när den används, för att undvika bränn- eller skållskador.

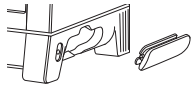
Före första användning

Se till att termometerns uttag är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i uttaget.

ANVÄNDNING AV TERMOMETERN

1 Dra förvaringsfacket för termometern till höger på enheten utåt. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern.

2 Koppla in termometern i uttaget som finns på enhetens vänstra sida. Tryck bestämt på kontakten tills den inte kommer längre in i uttaget. Sätt tillbaka locket på facket.



3 När termometern är inkopplad i uttaget tänds termometerknapparna PRESET och MANUAL. Välj önskad tillagningsfunktion (t.ex. Grill) och tillagningstemperatur.



4 Tryck på termometerknappen för att aktivera termometerinställningen PRESET. PRESET tänds. Välj önskad mattyp med pilarna till höger om displayen och invändig färdighetsgrad med pilarna till vänster (från Rare till Well).

OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom enheten automatiskt stänger av värmeelementet och varnar dig när tillagningen av rätten är klar.

5 Placera det tillbehör som krävs för vald tillagningsfunktion i apparaten och stäng locket. Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen.

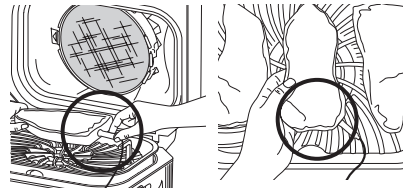
OBS! Laga olika sorters kött eller samma slags kött med olika färdighetsgrad? Se nästa sida för programmeringsinformation.



För att använda termometerinställningen MANUAL, tryck två gånger på Thermometer 1 tills MANUAL lyser helt och använd följande rekommenderade innertemperaturer för tillagning.

TYP AV MAT:	TILLAGNINGSRESULTAT
Fisk	Medium (50 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nöt/lamm	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

OBS! Inställd färdighetsgrad för BEEF/LAMB (nötkött/lamm) är lägre än normala rekommendationer, eftersom enheten eftersteker 5–10 °C.



Korrekt termometerplacering. Termometergreppet är helt och hållet inuti enheten.

6 Medan enheten förvärms, stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet. **Se tabellen på föregående sida för mer information om hur termometern ska placeras.**

7 När enheten har förvärmts och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på skärmen, öppna locket, lägg i maten med instucken termometer i enheten och stäng locket över termometerns sladd.

8 Förloppsindikatorn högst upp på displayen visar hur färdighetsgraden fortskrider. Blinkande färdighetsgrad visar förloppet till denna färdighetsgrad.

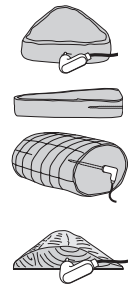
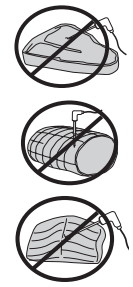
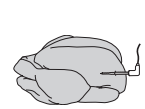


9 Apparaten stoppas automatiskt när önskad färdighetsgrad nästan har uppnåtts, eftersom den tar hänsyn till efterstekning, och "GET FOOD" (ta mat) visas på skärmen.

10 Lägg över köttet på ett fat medan "REST" visas på skärmen. Termometern kan nu tas ut. Köttet fortsätter att efterstekas till inställd färdighetsgrad, vilket kan ta cirka 3–5 minuter. Detta är ett viktigt steg, eftersom maten kan se "mindre tillagad" ut om den inte får vila. Efterstekningstiden kan påverkas av köttbitens storlek, hur den har lagts i grillen och typen av kött.

ANVÄNDNING AV NINJA FOODI GRILL OCH AIRFRYER – FORTS.

HUR MAN SÄTTER IN TERMOMETERN KORREKT

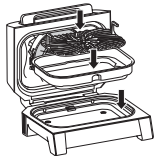
TYP AV KÖTT:	PLACERING	RÄTT	FEL
Biff **Fläskkotlett** **Lammkotlett** **Kycklingbröst** **Burgare** **Filé** **Fiskfilé**	• Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. • Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. • Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. **OBS!** Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste, delen så att önskat resultat uppnås.		
Hel kyckling	• Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det. • Se till att spetsen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.		

OBS! Använd **INTE** termometern med fruset protein eller för köttbitar som är tunnare än 2,5 cm.

Aktivera apparaten genom att sätta i stickkontakten i ett eluttag och slå på apparaten med ⏻-knappen.

Grill (grillning)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera sedan grillgallret i grytan med handtagen uppåt. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på GRILL-knappen. Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till MAX.

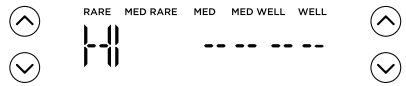


3 Justera tillagningstiden upp till 30 minuter i steg om en minut med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se anvisningarna på föregående sidor.

4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 10 minuter för enheten att förvärmas.



5 När förvärmningen är klar piper enheten till och ”ADD FOOD” (lägg i mat) visas på displayen.



6 Öppna locket och lägg ingredienserna på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.



OBS! För att använda termometern till att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

Aktivera apparaten genom att sätta i stickkontakten i ett eluttag och slå på apparaten med ⏻-knappen.

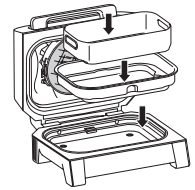
7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.



OBS! Om du tillagar en sats, se anvisningarna på sid. 8.

Luftfritera

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Placera krispningskorgen i grytan. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



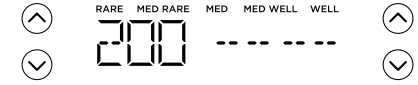
2 Tryck på knappen AIR FRY (luftfritera). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 200 °C.



3 Justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se avsnittet Användning av Foodi™ Smart-termometern.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.



OBS! Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på knappen Skip Preheat (hoppa över förvärmning) ⏻. ”ADD FOOD” visas på displayen. Öppna locket och placera maten i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

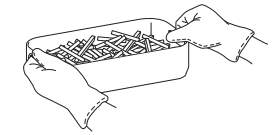
5 När förvärmningen är klar piper enheten till och ”ADD FOOD” (lägg i mat) visas på displayen.



6 Öppna locket och placera ingredienserna i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! För att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

7 För bästa resultat rekommenderas att ingredienserna skakas ofta. Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Hantera korgen med tänger med värmeisolerade handtag eller grytvantar. När du är klar, sätt tillbaka korgen och stäng locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.

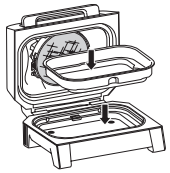


ANVÄNDNING AV NINJA FOODI SMART XL GRILL – FORTS.

För att slå på enheten, anslut sladden till ett vägguttag och tryck sedan på ⏻-knappen.

Roast (ugnssteka)

1 Placera grytan i grillen med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på knappen ROAST (ugnssteka). Förvald temperaturinställning visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika att den tillagas för länge.

3 Justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut, eller från 1 till 4 timmar i steg om fem minuter, med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se avsnittet Användning av Foodi Smart-termometern.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.



OBS! Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men du kan hoppa över den genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera ingredienserna i grytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

5 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.



6 Öppna locket och placera ingredienserna i grytan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

OBS! För att använda termometern till att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

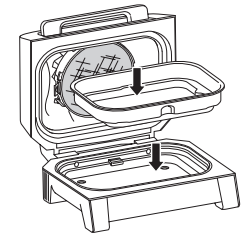
7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.



För att slå på enheten, anslut sladden till ett vägguttag och tryck sedan på ⏻-knappen.

Bake (baka)

1 Placera grytan i enheten med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på knappen BAKE (baka). Förvald temperaturinställning visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



OBS! Omvandla recept för vanlig ugn genom att minska temperaturen med 10 °C. Titta till maten med jämna mellanrum för att undvika att den tillagas för länge.

3 Justera tillagningstiden upp till 1 timme i steg om en minut, eller från 1 till 2 timmar i steg om fem minuter, med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se avsnittet Användning av Foodi™ Smart-termometern.



4 Tryck på START/STOP för att börja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Det tar ungefär 3 minuter för enheten att förvärmas.

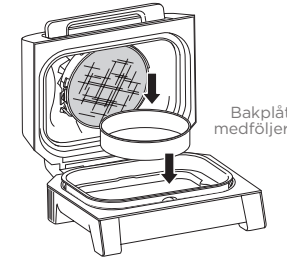


OBS! Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på PREHEAT. "ADD FOOD" visas på displayen. Öppna locket och placera maten i krispkorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.

5 När förvärmningen är klar piper enheten och "ADD FOOD" (lägg i mat) visas på displayen.



6 Öppna locket och lägg i ingredienserna i grytan eller placera bakplåten direkt i grytan och stäng locket för att starta tillagningen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.



OBS! För att använda termometern till att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

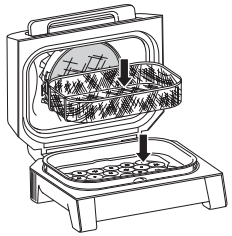
7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.



ANVÄNDNING AV NINJA FOODI GRILL OCH AIRFRYER – FORTS.

Dehydrate (torka) (inte tillgängligt på alla modeller)

1 Placera grytan i enheten med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Lägg ett lager med ingredienser i grytan. Placera krispningskorgen i grytan ovanpå ingredienserna och lägg ytterligare ett lager med ingredienser i korgen. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på knappen DEHYDRATE (TORKA). Förvald temperaturinställning visas. Använd pilarna till vänster om displayen för att justera temperaturen upp till 195 °C.



3 Justera torktiden upp till 12 timmar i steg om 15 minuter med pilarna till höger om displayen.



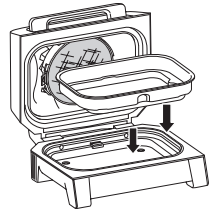
4 Tryck på START/STOP för att börja. (Enheten förvärms inte i Dehydrate-läge.)

5 När torkningstiden har gått hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.



Reheat (värma upp)

1 Placera grytan i enheten med grytans urtag inriktat mot förhöjningen i huvudenheten. Tillsätt ingredienserna i grytan. Kontrollera att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



2 Tryck på knappen REHEAT (VÄRMA UPP). Förvald temperaturinställning visas. Justera temperaturen med pilarna till vänster om displayen.



3 Justera tillagningstiden upp till 30 minuter i steg om en minut med pilarna till höger om displayen. Om du använder termometern, se avsnittet Användning av Foodi™ Smart-termometern.



4 Tryck på START/STOP för att börja.

> **OBS!** För att kontrollera matens invändiga färdighetsgrad, tryck på MANUAL i två sekunder så visas matens innertemperatur på skärmen. Tryck på knappen igen och håll den intryckt för att avsluta läget.

5 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END (slut) visas på displayen.



RENGÖRING AV DIN NINJA FOODI GRILL OCH AIRFRYER

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Låt alltid apparaten svalna före rengöring.

- Dra ur apparatens kontakt från eluttaget före rengöring. Låt locket vara öppet efter urtagning av maten så att apparaten svalnar snabbare.
- Grytan, grillplattan, krispningskorgen, stänkskyddet, rengöringsborsten och andra tillbehör, utom termometern, tål maskindisk. **Lägg INTE termometern i diskmaskinen.**
- För bästa maskindiskresultat rekommenderar vi att du sköljer av grillplattan, krispningskorgen, stänkskyddet och andra tillbehör under varmt vatten innan du lägger in dem i en diskmaskin.
- Vid handdisk rekommenderar vi att du använder den medföljande diskborsten för att underlätta rengöringen av delarna. Ta skrapan på diskborsten till hjälp för att ta bort rester av sås eller ost som har bränt fast. Låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk efter handdisk.

> **OBS!** Använd **INTE** diskmedel vid eller nära termometerjacket. Vi rekommenderar komprimerad luft eller en bomullspinne för att undvika att skada kontakten.

- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan, stänkskyddet eller annan borttagbar del, lägg dem i blöt i vatten med diskmedel före rengöring.
- Rengör stänkskyddet efter varje användning. Fettrester kan lösas upp lättare genom blötläggning av stänkskyddet över natten. Använd, efter blötläggningen, rengöringsborsten för att avlägsna fettet från stålramen och de främre flikarna.
- Rengör stänkskyddet ordentligt genom att lägga det i en kastrull vatten och koka det i 10 minuter. Skölj det sedan med rumstempererat vatten och låt det bli helt torrt.
- Foodi Smart-termometern och hållaren ska endast diskas för hand. Lägg **ALDRIG** någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar rengöring med endast en fuktig trasa.

> **OBS!** Använd **ALDRIG** grova redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.

FELSÖKNING

- **”Add Food” (Lägg i mat) visas på manöverpanelens display.**
  Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **”Shut lid” (Stäng locket) visas på manöverpanelens display.**
  Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **”Plug In” (Anslut) visas på manöverpanelens display.**
  Termometern är inte ansluten till jacket till höger om manöverpanelen. Anslut termometern innan du fortsätter. Tryck in termometern tills du hör ett klick.
- **”PRBE ERR” visas på manöverpanelens display.**
  Det innebär att enheten stängdes av innan maträtten nådde den inställda innertemperaturen. För att skydda enheten, kan den bara köras under en viss tid vid en given temperatur.
- **”E” visas på manöverpanelens display.**
  Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst på +44 800 862 0453. För att vi ska kunna erbjuda bättre service, ber vi dig registrera din produkt online på **ninjakitchen.eu/register-guarantee** och ha produkten till hands när du ringer.
- **Varför är maten för mycket eller för lite tillagad trots att jag använde matlagningstermometern?**
  Det är viktigt att sticka in termometern på längden i den tjockaste delen av ingrediensen för att få den bästa mätningen. Låt köttet vila i 3–5 minuter så att tillagningen kan slutföras. För mer information, se avsnittet Användning av Foodi™ Smart-termometern.
- **Varför börjar inte förloppsindikatorn för förvärmning från början?**
  Om grillen är varm efter tidigare användning, krävs inte full förvärmningstid.
- **Kan jag avbryta eller hoppa över förvärmningen?**
  Förvärmning rekommenderas bestämt för bästa resultat, men kan utelämnas genom att välja PREHEAT-funktionen när du har tryckt på START/STOP-knappen.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**
  För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Varför avger enheten rök?**
  Välj alltid rekommenderad temperaturinställning vid användning av grillfunktionen. Rekommenderade inställningar finns i Inspirationsguiden. Se till att stänkskyddet är isatt.
- **Hur stänger man av enheten tillfälligt för att kontrollera maten?**
  Om locket öppnas under tillagningsfunktionen stängs grillen av automatiskt.
- **Smälter greppet på termometern om det kommer i kontakt med den heta grillplattan?**
  Nej, greppet är gjort av högtemperaturbeständigt silikon som kan hantera de höga temperaturerna i Ninja® Foodi® Air Grill Max.
- **Maten blir bränd.**
  Lägg inte i maten förrän den rekommenderade förvärmningstiden är klar. För bästa resultat bör du titta till maten då och då under tillagningen och ta bort den när den har fått önskad färg. Ta bort maten direkt när tillagningstiden är klar så att du inte tillagar den för länge.
- **Varför har enheten en skala graderad 1–9 för förinställning för nötkött?**
  Hur väl tillagat köttet ska vara inuti är en smaksak och kan också vara olika på olika restauranger. Skalan 1–9 erbjuder ett brett intervall av alternativ för varje färdighetsgrad, så att du kan anpassa den efter din smak.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som konsument köper en produkt i Europa har du förmånen med lagliga rättigheter som gäller produktens kvalitet (”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder två (2) års tillverkningsgaranti. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som utfärdas av SharkNinja Germany GmbH, 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®-garantier

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

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

- Modellnr
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För registrering via internet, besök www.ninjakitchen.eu

VIKTIGT

- Garantin gäller för din produkt under två (2) år från och med inköpsdatumet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu/eu/support.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vår tilltro till vår produkts utförande och vår kvalitetskontroll gör att vi kan lämna två (2) års garanti.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av vårdslös användning eller skötsel, felaktig användning, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som inte är förenligt med den Ninja®-bruksanvisning som medföljer din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av delar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner erbjuds på www.ninjakitchen.eu/eu/support.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.