

# NINJA®

## Foodi®

### MAX PRO

Grill, pladegrill og airfryer

Grill & Heißluftfritteuse

Grill, Plancha & Air Fryer

Parrilla, Freidora de aire y Plancha 7 en 1

Grill d'Intérieur & Plancha

Griglia, Friggitrice ad aria e Piastra 7 in 1

Barbecue, platte plaat en airfryer

Grill, flatgrill og luftfrityrkoker

Fritadeira a Ar, Placa Lisa e Grelhador

Grilli, tasainen levy ja kuumailekeitin

Grill, stekplatta och varmluftsfrityös

# AG651EU

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**NOTICE D'UTILISATION ET**

**GARANTIE NINJA**

**INSTRUCTIONS**

**BRUGSANVISNING**

**INSTRUCCIONES**

**ISTRUZIONI**

**INSTRUCTIES**

**INSTRUKSJONER**

**INSTRUÇÕES**

**OHJEET**

**ANVISNINGAR**



ninjakitchen.eu


# TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® Max Pro grill, pladegrill og airfryer



## REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu

 Scan QR-koden med en mobilenhed

## GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Købsdato: \_\_\_\_\_  
(Gem kvittering)

Butik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 2460W

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

# INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Vigtige sikkerhedsforanstaltninger</b> .....	<b>4</b>
<b>Dele</b> .....	<b>6</b>
<b>Lær din grill at kende</b> .....	<b>7</b>
Funktionsknapper .....	7
Betjeningsknapper .....	7
<b>Inden første brug</b> .....	<b>7</b>
<b>Sådan bruger du din Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>8</b>
Stækplade .....	8
Grill-kontrol .....	8
Grilning af flere portioner .....	8
Brug af digitalt stegetermometer .....	9
Brug af stegetermometeret i forskellige madlavningsscenarier ...	10
Sådan indsættes stegetermometeret .....	11
<b>Tilberedningsfunktioner</b> .....	<b>12</b>
Grill .....	12
Plancha (Flad plade) .....	12
Roast (Stegning) .....	14
Air Fry (Luftfriture) .....	15
Bake (Bagning) .....	16
Dehydrate (Dehydrering) .....	16
Reheat (Genopvarmning) .....	17
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>18</b>
<b>Fejlfinding</b> .....	<b>19</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>20</b>

# VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

## ⚠ ADVARSEL

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 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 anvendes i nærheden af børn.
- 4 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.
- 5 Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.
- 6 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 7 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 8 Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder i en lang ledning.
- 9 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.
- 10 Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. 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** en stikkontakt placeret under bordoverfladen.
- 12 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader, herunder ovenpå eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- 13 Lad **IKKE** ledningen hænge ud over kanten af borde eller køkkenborde.
- 14 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 15 Inden evt. tilbehør placeres i apparatet, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 16 Brug **IKKE** apparatet uden grillpladen og stænkpladen monteret.
- 17 Sørg **ALTID** for, at låget er helt lukket, før du bruger apparatet.
- 18 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 19 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen, mens apparatet er i gang. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 20 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag.

- 21 Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Grillpladen og kurven bliver meget varme under tilberedningsprocessen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Der anbefales brug af langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 22 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 23 Placer **IKKE** hænderne i nærheden af ledningen til det digitale stegetermometer, når det er i brug. Så undgår du forbrænding eller skoldning.
- 24 Vi anbefaler, at du bekræfter madens indre temperatur ved hjælp af et eksternt stegetermometer.
- 25 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 26 For at afbryde skal alle knapper være slukkede, træk så stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring.
- 27 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.
- 28 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 29 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 30 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker.
- 31 Placer **IKKE** noget på toppen af produkter, når loger er lukket under brug eller opbevaring.
- 32 Sørg for, at grillpladen er indsat korrekt og er sikkert fastlåst.
- 33 Sørg altid for, at grillen er helt afkølet, før kogepladerne afkobles og fjernes.



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



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

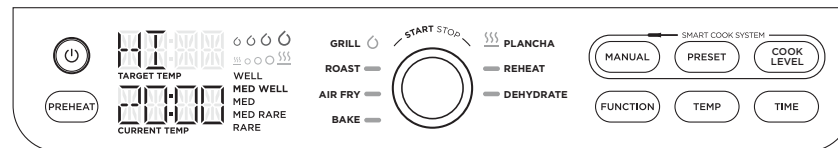
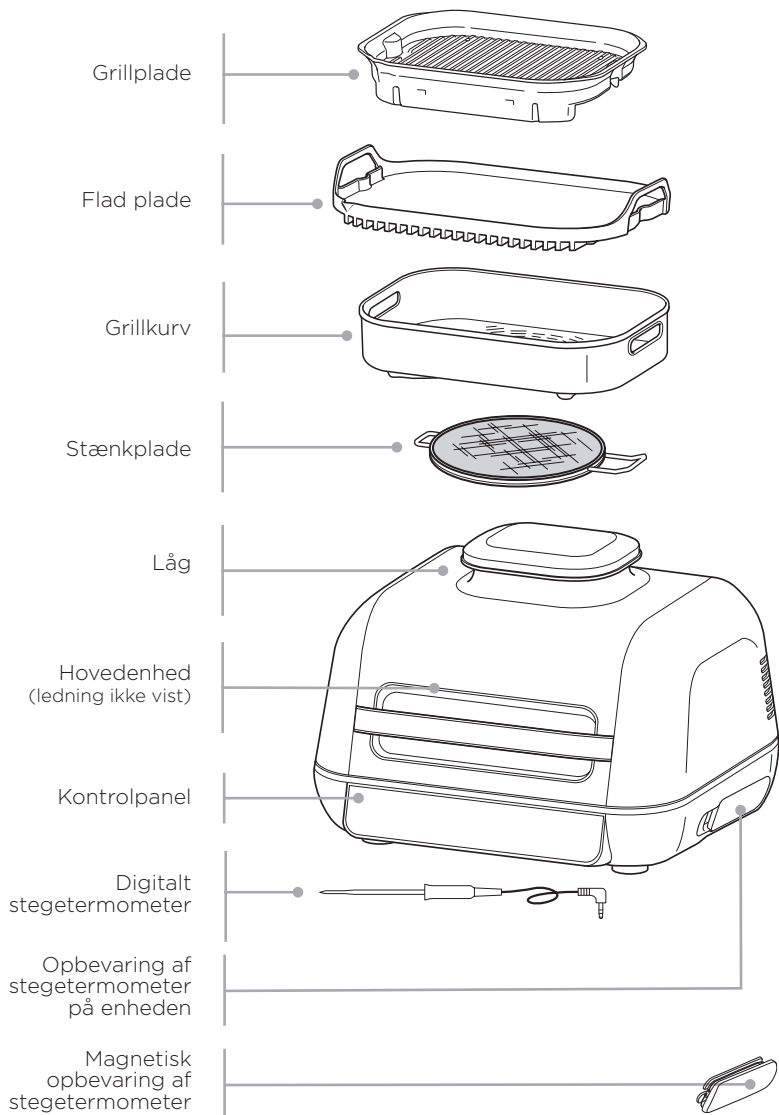


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

## GEM DISSE ANVISNINGER



**BEMÆRK:** Ikke alle funktioner er inkluderet med hver model.

**FUNKTIONSKNAPPER**

**GRILL** Tilberedning med lukket låg: Oven- og bundvarme, som er bedst til at grille store eller tykke skæringer af kød, frostvarer eller for at grille hele vejen rundt.  
 Madlavning med åbent låg: Ideel til at grille sartede fødevarer eller magre proteiner for en kulgrillet struktur uden at overtilberede det.  
**ROAST (STEG)** Gør kødet mørt, steg grøntsager med mere.  
**AIR FRY (LUFTSTEG)** For sprøhed og knas med meget lidt olie.  
**BAKE (BAG)** Bag kager, lækkerier, desserter med mere.  
**PLANCHA (FLAD PLADE)** Perfekt til delikate fødevarer som løg, æg, fisk eller fajitas.  
**REHEAT (GENOPVARM)** Giv nyt liv til madrester ved at varme dem stille og roligt op, så får du et lækkert, sprødt resultat.  
**DEHYDRATE (DEHYDRER)** Dehydrer kød, frugt og grøntsager for sunde snacks.  
**MANUAL (MANUEL)** Skifter displayet, så du manuelt kan indstille den ønskede stegetemperatur.  
**PRESET (FORINDSTILLING)** Når stegetermometeret indsættes, giver displayet dig mulighed for at vælge din madtype. Drej på drejknappen for at vælge dit protein.  
**COOK LEVEL (STEGENIVEAU)** Steg efter dine præferencer, vælg mellem rød til gennemstegt.

**BETJENINGSKNAPPER**

**STRØM** Sørg for, at apparatet er tilsluttet en stikkontakt. Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde enheden.  
**DREJEKNAP** For at vælge en tilberedningsfunktion eller en anden indstilling skal du dreje på drejknappen .
**START/STOP** Tryk på midten af knappen for at starte eller stoppe den valgte tilberedningsfunktion. Når de fleste tilberedningsfunktioner er startet, går apparatet i forvarmningstilstand, derefter starter tilberedningen, når temperaturindstillingen er nået.  
**TEMP (TEMPERATUR)** Temperaturen justeres ved at trykke på knappen **TEMPERATUR** og bruge reguleringsknappen til at justere temperaturen.  
**TIME (TID)** For at vælge en tilberedningstid skal du trykke på knappen **TID** og derefter bruge reguleringsknappen til at justere tiden.  
**FUNKTION** Tryk for at slette alle indstillinger, eller når stegetermometeret er i "hvilestatus" (hvis forvarmning og tilberedning ikke er startet).  
**PREHEAT (FORVARM)** Når du har indstillet funktion, tid og temperatur, og derefter trykker på drejknappen, begynder apparatet automatisk at forvarme. Hvis knappen **FORVARM** er valgt, efter du har trykket på drejaskiven, springer enheden forvarmningen over (ikke anbefalet).

**FORVARM FOR ET BEDRE RESULTAT** For de bedste grillresultater skal du lade enheden varme helt op, før du tilføjer maden. Hvis du tilføjer mad, før forvarmningen er fuldført, kan det føre til overstegning, røg og længere forvarmningstid.

**INDEN FØRSTE BRUG**

- 1 Fjern al emballage, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask grillpladen, den flade plade, grillkurven, stegetermometeret og stænkpladen i varmt sæbevand, skyl dem af, og tør grundigt. Alt tilbehør, bortset fra stegetermometeret, kan vaskes i opvaskemaskinen. Vask **ALDRIG** hovedenheden eller stegetermometeret i opvaskemaskinen.
- 4 Brug ikke slibende børster eller svampe på madlavningsfladerne, da de kan beskadige belægningen.

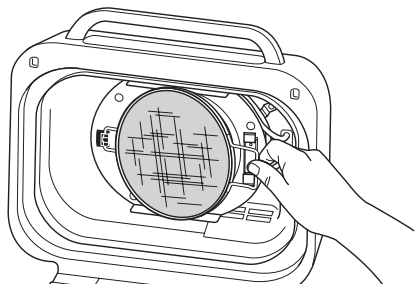
# SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® MAX PRO

## 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.

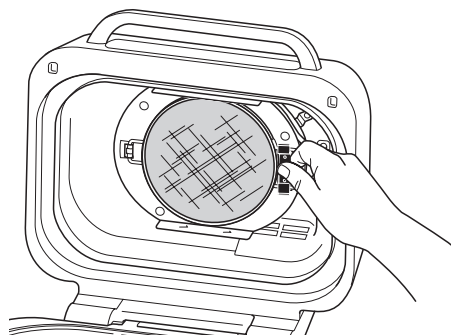
## Montering af stænkpladen

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

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



## GRILL-KONTROL

Steg med lukket låg for oven- og bundvarme. Bedst til at grille store eller tykke skæringer af kød eller frostvarer eller hvis du vil grille hele vejen rundt.

Når du bruger Grill-funktionen, skal du vælge grillpladens temperatur. Herunder kan du se de anbefalede temperaturer til almindelige råvarer. **Apparatet kan udvikle røg ved tilberedning af ingredienser ved en højere temperatur end anbefalet.**

LAV (200°C)	MED (230°C)	HØJ (250°C)	MAX (260°C)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bacon</li><li>• Pølser</li><li>• sammen med tyk barbecuesovs</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frosset kød</li><li>• Marineret kød</li><li>• Burgere</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bøffer</li><li>• Kylling</li><li>• Hotdogs</li><li>• Kebab-kød</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grøntsager</li><li>• Frugt</li><li>• Pizzaer</li><li>• Friske/frosne skaldyr</li><li>• Grøntsag-skebab</li></ul>

## Skift til grill efter at have brugt en anden funktion

Hvis enheden allerede er varm efter at have brugt en anden funktion, kan "Tilsæt mad" vises på skærmen øjeblikkeligt. Vi anbefaler at lade grillpladen varme op i mindst 6 minutter, inden du placerer ingredienser på den.

## Grilning af flere portioner

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

# SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® MAX PRO - FORTSAT

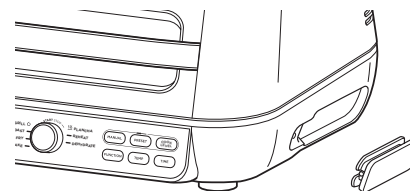
## BRUG AF DIGITALT STEGETERMOMETER

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

### Inden første brug

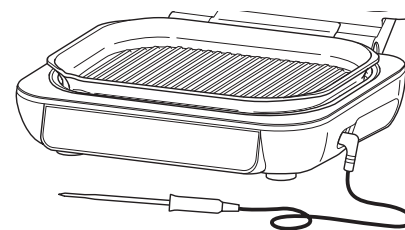
Sørg for, at sondestikket er rent og ledningen ikke har knuder, før du sætter det i. Håndter dem forsigtigt.

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



2 Sæt stegetermometeret i indgangsstikket på apparatets højre side. Skub fast på stikket, indtil det ikke kan gå længere ind i stikket, og du føler eller hører det klikke på plads. Sæt opbevaringsrummet tilbage på siden af apparatet.

3 Når sonden er sat i stikket, lyser og aktiveres knapperne FORUDINDSTIL og MANUEL. Drej på drejeknappen for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion (f.eks. grill) samt tilberedningstemperatur.



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

4 Hvis du bruger en FORUDSTILLING, så tryk på knappen **FORUDINDSTIL** og drej drejeknappen for at vælge din ønskede madtype. Når du er klar til at vælge, tryk på knappen **STEGENIVEAU** og drej drejeskiven for at vælge dit foretrukne niveau i forhold til stegning af din mad (rød til gennemstegt).

**BEMÆRK:** Tilbereder du forskellige slags kød eller kød med forskellige sluttemperaturer? Se side 10 for flere oplysninger om programmering.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Hvis du gerne vil styre det MANUELT, så tryk på knappen **MANUEL** og brug de anbefalede interne stegetemperaturer.

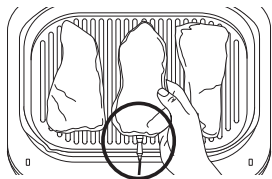
MADTYPE:	INDSTIL NIVEAU TIL:
Fisk	Medium rød (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (60°C)
	Gennemstegt (65°C)
Kylling/kalkun	Gennemstegt (75°C)
Svinekød	Medium rød (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium gennemstegt (65°C)
	Gennemstegt (70°C)
Oksekød/lammekød	Rød (50°C)
	Medium rød (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium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

**BEMÆRK:** Se fødevarerstyrelsens anbefalinger for sikre madtemperaturer.

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

## SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® MAX PRO - FORTSAT

- Sæt det tilbehør i apparatet, som du skal bruge til den valgte funktion, og luk låget. Tryk på drejeknappen for at forvarme.
- Mens apparatet forvarmes, sættes stegetermometeret vandret ind til midten af proteinets tykkeste del.  
**Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til indsætning af stegetermometer.**
- Når apparatet er forvarmet, og "TILSÆT MAD" vises på skærmen, skal du åbne låget, tilsætte maden med stegetermometeret i og lukket låget over stegetermometerets ledning, hvis funktionen kræver at låget er lukket.



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

- Statusbjælken øverst i displayet viser tilberedningsfaserne. Blink viser den aktuelle fase.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

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

- Apparatet stopper automatisk, når dit valg næsten er nået, da det medregner hviletid, og TAG MAD vises i displayet.
- Læg proteinet på en tallerken, når HVIL vises på displayet. Stegetermometeret fjernes inden. Proteinets fortsætter tilberedning med hviletid til du indstiller din temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se mindre tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på proteinets størrelse, udskæring og type.

**BEMÆRK:** Stegetermometeret bliver VARMT. Brug enten handsker eller en tang til at tage stegetermometeret ud af kødet.

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

### BRUG AF STEGETERMOMETERET I FORSKELLIGE MADLAVNINGSSCENARIER

**Tilberedning af to eller flere stykker kød af samme størrelse, men med forskellige sluttemperaturer:**

- Sæt stegeniveauet til det højeste påkrævede.
- Indsæt stegetermometeret i det stykke kød, der skal have den højeste temperatur.
- Efter forvarmning placeres proteinet inde i grillen. Når statuslinjen viser, at det laveste stegeniveau er nået, fjernes proteinet uden stegetermometer.
- Fortsæt tilberedning af det tilbageværende stykke protein indtil den næste ønskede temperatur er opnået.

**Tilberedning af to eller flere proteiner af forskellig størrelse:**

- Indsæt stegetermometeret i det mindste stykke protein og brug Preset (Forudindstilling) til at vælge den ønskede temperatur.
- Når proteinet er færdigt, skal du fjerne det fra apparatet.
- Brug grillhandsker, flyt termometeret til det største stykke protein og brug pilene til venstre for displayet til at vælge temperaturen.

**Tilberedning af to eller flere forskellige typer protein:**

- Indsæt stegetermometeret i det stykke protein, der skal have den laveste temperatur.
- Brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede interne temperatur.
- Når proteinet er færdigt, skal du fjerne det fra apparatet.
- Brug grillhandsker, når du derefter sætter stegetermometeret i det andet stykke kød, og brug den manuelle funktion til at vælge den ønskede interne temperatur.

## SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® MAX PRO - FORTSAT

### SÅDAN INDSÆTTES SONDEN

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

MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
<b>Bøffer</b> <b>Svinekoteletter</b> <b>Lammekoteletter</b> <b>Kyllingebryst</b> <b>Burgere</b> <b>Mørbrad</b> <b>Fiskefileter</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødets tykkeste del.</li> <li>Sørg for, at stegetermometerets spids er sat lige ind i midten af kødet - ikke vinklet mod bunden eller toppen.</li> <li>Sørg for, at stegetermometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brus.</li> </ul>		
<b>Hel kylling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det).</li> <li>Sørg for, at den spidsen rammer i den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen.</li> </ul>		

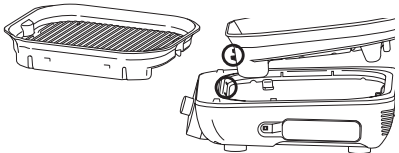
## TILBEREDNINGSFUNKTIONER

### Grill

Tilbered med åbent låg for kun at bruge bundvarme, bedst til tilberedning af sarte fødevarer og magre proteiner såsom kebab eller grøntsager.

Tilbered med låg lukket for oven- og bundvarme, hvilket er bedst til tykke udskæringer eller frosne proteiner.

- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Sørg for at apparatet er tilsluttet, og tryk  for at tænde det. Grill-funktionen vælges som standard.
- 3 Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis ønsker, så tryk på knappen **TEMPERATUR** og drej på drejeskiven.
- 4 Tryk på knappen **TID** og drej på drejeknappen for at vælge den ønskede tid.
- 5 Tryk på drejeknappen for at forvarme. Statuslinjen lyser op. Det tager ca. 4-7 minutter at forvarme apparatet.
- 6 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og TILSÆT MAD dukker op på displayet.
- 7 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Luk låget, når du tilbereder tykke udskæringer af kød, frosset protein. Hold låget åbent, når du tilbereder sarte fødevarer eller magre proteiner.
- 8 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser FÆRDIG.
- 9 Fjern maden fra grillpladen.
- 10 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknop på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden, og kan så løftes op.

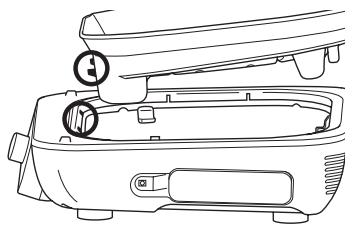


### Plancha (Flad plade)

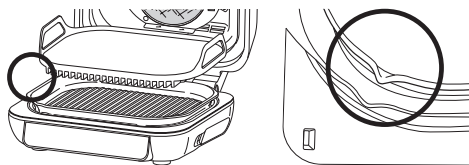
Tilbered med åbent låg med varme fra bunden til fødevarer, der kræver vending eller omrøring og konstant opmærksomhed som skiver af grøntsager eller spejlæg.

Tilbered med lukket låg for oven- og bundvarme, ideel til smeltning af ost, sprøde toppings eller hurtig tilberedning af tykkere madvarer.

- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for, at stænkpladen er på plads.



- 2 Placer den flade plade på grillen, så pladen er jævn. Sørg for at kanten af den flade plade er ovenpå kanten af grillpladen (hvis den er forkert monteret, vipper den fremad). Luk låget.



- 3 Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og tryk på  for at tænde det.
- 4 Drej drejeknappen til funktionen **FLAD PLADE**. Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **TEMPERATUR** og drej på drejeskiven.
- 5 Tryk på knappen **TID** og drej på drejeknappen for at vælge den ønskede tid.
- 6 Tryk på drejeknappen for at forvarme. Statuslinjen lyser op. Det tager ca. 7-9 minutter at forvarme apparatet.

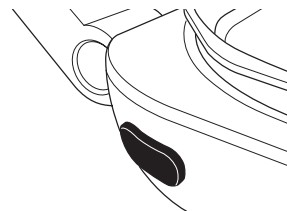
PRE

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT

- 7 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og TILSÆT MAD dukker op på displayet.
- 8 Åbn låget, og placér ingredienserne på den flade plade. Nedtællingsuret har en forsinket start på 15 sekunder. Lad låget stå åbent, medmindre opskriften viser andet.

**BEMÆRK:** Hvis du mængdetilbereder kød anbefaler vi, for de bedste resultater, at du lukker låget mellem tilberedningerne og kører den programmerede funktion i 2-3 minutter, før du tilføjer flere fødevarer.

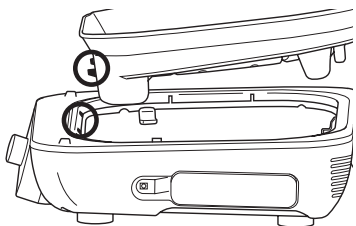
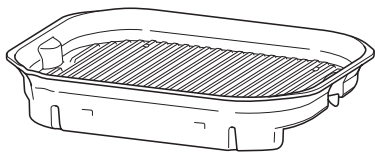
- 9 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og FÆRDIG dukker op på displayet.
- 10 Fjern maden fra den flade plade, og fjern så den flade plade fra grillpladen.
- 11 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknop på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.




## TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT

### Roast (Stegning)

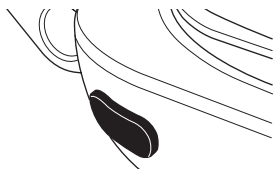
- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for, at stænkpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og tryk på  for at tænde det.
- 3 Drej drejeskiven over på **STEG**. Standardtemperaturindstillingen dukker op på displayet. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **TEMPERATUR** og drej på drejeskiven.
- 4 Tryk på knappen **TID** og drej drejeskiven for at vælge den ønskede tid.
- 5 Tryk på drejeknappen for at forvarme. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. 3 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. TILSÆT MAD** dukker op på displayet.

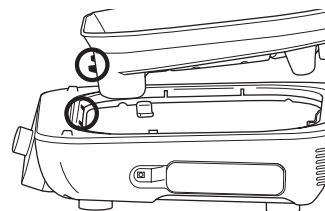
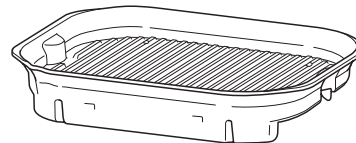
- 6 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og **TILSÆT MAD** dukker op på displayet.
- 7 Åbn låget, og placér ingredienserne på grillpladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 8 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og **FÆRDIG** dukker op på displayet.
- 9 Fjern maden fra grillpladen.
- 10 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknop på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.



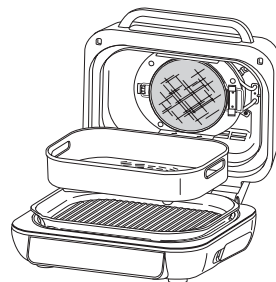
## TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT


### Air Fry (Luftfriture)

- 1 For at montere grillkurven skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for at stænkpladen er monteret.



- 2 Placer grillkurven på pladen, og anbring den således, at den sidder langs bagsiden af grillpladen, så kurvfødderne sidder i grillpladens mellemrum, og luk derefter låget.



- 3 Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og tryk på  for at tænde det.
- 4 Drej på drejeskiven for at **LUFTSTEGE**. Standardtemperaturindstillingen dukker op på displayet. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **TEMPERATUR** og drej på drejeskiven.
- 5 Tryk på knappen **TID** og drej drejeskiven for at vælge den ønskede tid.

- 6 Tryk på drejeknappen for at forvarme. Statuslinjen lyser op. Det tager ca. 3 minutter at forvarme apparatet.
- 7 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og **TILSÆT MAD** dukker op på displayet.

**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**. Displayet viser **TILFØJ MAD**, løft og luk låget for at komme i gang med at stege.

- 8 Åbn låget, og placér ingredienserne i grillkurven. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 9 For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du ryster ingredienserne i kurven jævnlige. Når du åbner låget, vil apparatet sættes på pause. Brug tang med silikonebelægning eller ovenhandsker til at ryste kurven. Når du er færdig, skal du sætte kurven tilbage i apparatet og lukke låget. Tilberedningen vil automatisk fortsætte, når du lukker låget.
- 10 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og **FÆRDIG** dukker op på displayet.
- 11 Fjern grillkurven fra grillpladen.
- 12 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknop på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.

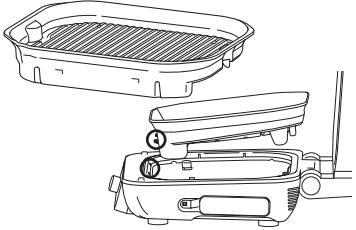




## TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT

### Bake (Bagning)

- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for, at stækpladen er monteret, og luk låget.



- 2 Sørg for at apparatet er tilsluttet, og tryk på for at tænde for det.
- 3 Drej drejeskiven over på **BAG**. Standardtemperaturindstillingen dukker op på displayet. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **TEMPERATUR** og drej på drejeskiven.
- 4 Tryk på knappen **TID** og drej drejeskiven for at vælge den ønskede tid.
- 5 Tryk på drejeknappen for at forvarme. Statusbjælken begynder at lyse. Det tager ca. 3 minutter at forvarme apparatet.

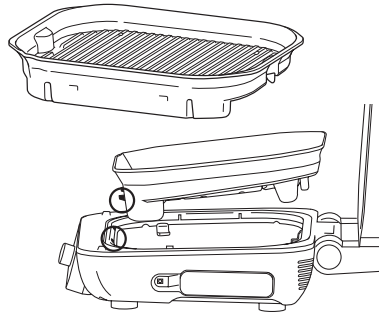
**BEMÆRK:** Selvom vi kraftigt anbefaler at udføre forvarmning for at opnå det bedste resultat, kan du vælge at springe processen over ved at trykke på knappen **FORVARM**. Displayet viser **TILFØJ MAD**, løft og luk låget for at komme i gang med at stege.

- 6 Når forvarmningen er færdig, bipper apparatet og **TILSÆT MAD** dukker op på displayet.
- 7 Åbn låget, og læg ingredienserne på pladen eller læg brødformen på pladen. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte nedtællingen.
- 8 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og **FÆRDIG** dukker op på displayet.
- 9 Fjern maden fra grillpladen.
- 10 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknap på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.



### Dehydrate (Dehydrering)

- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for at stækpladen er monteret.



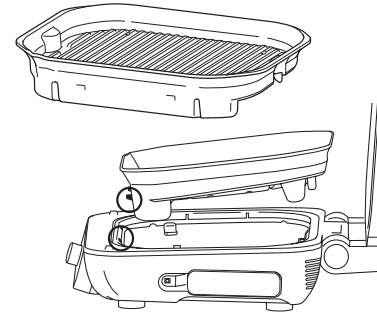
- 2 Placer grillkurven på grillpladen og tilføj ingredienser til kurven. Luk låget, da apparatet ikke kræver forvarmning til denne funktion.
- 3 Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og tryk på for at tænde det.
- 4 Drej drejeskiven til funktionen **DEHYDRER**. Standardtemperaturen vises. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **Temperatur** og drej på drejeskiven.
- 5 Tryk på knappen **TID** og drej drejeskiven for at vælge den ønskede tid.
- 6 Tryk på drejeknappen for at starte. (Apparatet forvarmer ikke i dehydreringstilstand.)
- 7 Når dehydreringstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser **FÆRDIG**.
- 8 Fjern ingredienserne og kurven fra grillpladen.
- 9 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknap på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.



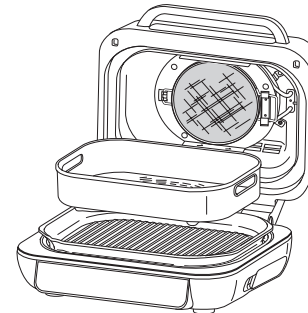
## TILBEREDNINGSFUNKTIONER - FORTSAT

### Reheat (Genopvarmning)

- 1 For at montere grillpladen skal du placere den foran på basen, så den sættes fast, og derefter trykke ned på bagsiden af pladen, indtil den klikker på plads. Sørg for at stækpladen er monteret.



- 2 Placer grillkurven på pladen, og anbring den således, at den sidder langs bagsiden af grillpladen, så kurvfødderne sidder i grillpladens mellemrum. Tilføj ingredienserne, og luk så låget.



- 3 Sørg for, at apparatet er tilsluttet, og tryk på for at tænde det.
- 4 Drej drejeknappen til **GENVARM**. Standardtemperaturindstillingen dukker op på displayet. For at justere temperaturen, hvis ønsket, så tryk på knappen **Temperatur** og drej på drejeskiven.

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

- 5 Tryk på knappen **TID** og drej drejeskiven for at vælge den ønskede tid. Tryk på drejeknappen for at starte (apparatet forvarmes ikke i genopvarmningstilstand). Tilberedningen begynder, og timeren påbegynder nedtællingen.
- 6 For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du ryster ingredienserne i kurven jævnt. Når du åbner låget, går apparatet på pause. Brug tang med silikonebelægning eller ovnhandsker til at ryste kurven og lukke låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.
- 7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og **FÆRDIG** dukker op på displayet.
- 8 Fjern grillkurven fra grillpladen.
- 9 Fjern grillpladen ved at trykke på den orange udløserknap på venstre side af enheden. Pladen går op på bagsiden og kan så løftes op.



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

- Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det. Hold låget åbent, når du har taget din mad ud, så apparatet køler hurtigere af.
- Grillpladen, den flade plade, grillkurven og stænkpladen tåler opvaskemaskine. Stegetermometeret og holderen tåler **IKKE** opvaskemaskine.
- For at opnå det bedste resultat i opvaskemaskinen, anbefaler vi, at du skyller grillpladen, den flade plade, grillkurven, stænkpladen og andet tilbehør af med varmt vand, inden du vasker dem i opvaskemaskinen.
- Hvis du vasker op i hånden, så lad det lufttørre eller aftør alle dele af med et viskestykke.
- Det indre låg tørres af med et fugtigt viskestykke eller en fugtig klud efter hvert brug for at fjerne fedt og få apparatet til at lugte godt.

**BEMÆRK:** Det digitale stegetermometer og holderen kan kun vaskes i hånden. Nedsænk **IKKE** ledningen eller nogen del af stegetermometeret i vand eller anden væske. Vi anbefaler, at du kun rengør med en fugtig klud.

- Hvis madrester eller fedt sidder fast på grillpladen, stænkpladen eller andre aftagelige dele, kan du lægge dem i blød i varmt sæbevand, før du rengør dem.
- Rengør stænkpladen efter hver brug. Det hjælper at lægge stænkpladen i blød natten over for at løse det fastbrændte fedt. Efter iblødlægning bruges rengøringsbørsten til at fjerne fedtet fra rammen af rustfrit stål og de forreste flige.
- Dybderens stænkpladen ved at sætte den i en gryde med vand og kog den i 10 minutter. Skyl den derefter i vand med stuetemperatur og lad den tørre helt.
- Tør forsigtigt indersiden af låget af med en fugtig klud.

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

- Når du stabler dit køkkengrej til opbevaring, skal du placere et papirhåndklæde mellem hver del for at beskytte belagte overflader.

- **Meddelelsen "TILSÆT MAD" vises på displayet.**  
Apparatet er færdigt med forvarmning, og du kan nu tilsætte din ingredienser.
- **Meddelelsen "Luk låg" vises på kontrolpanelets display.**  
Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.
- **"Tilslut" vises på kontrolpanelets display.**  
Sonden er ikke tilsluttet på højre side af kontrolpanelet. Tilslut sonden, før du fortsætter. Tryk på sonden, indtil du hører et klik.
- **"PRBE ERR" vises på kontrolpanelets display.**  
Dette betyder, at apparatet stoppede, før maden nåede den ønskede temperatur. Af sikkerhedsmæssige årsager kan apparatet kun køre i en bestemt varighed ved bestemte temperaturer.
- **"Tilføj plade" vises på kontrolpanelets display.**  
Grillpladen skal monteres på apparatets base inden stegning. Tilføj grillpladen.
- **"E" vises på kontrolpanelets display.**  
Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.
- **Hvorfor får min mad for meget eller for lidt, selvom jeg bruger stegetermometeret?**  
Det er vigtigt at indsætte sonden vandret i den tykkeste del af maden for at opnå den mest korrekte læsning. Sørg for, at maden hviler tre til fem minutter, så den kan blive helt færdig. For flere oplysninger, se afsnittet Brug af digitalt stegetermometer.
- **Hvorfor er der ingen støj under forvarmning af den flade plade, selvom forvarmestatuslinjen lyser?**  
Så længe statuslinjen lyser, er dit apparat ved at forvarme. Den flade eplade forvarmer bundpladen og tænder blæseren flere minutter inde i forvarmningscyklussen.
- **Kan jeg annullere eller springe forvarmning over?**  
For det bedste resultat anbefaler vi kraftigt forvarmning, men du kan springe forvarmning over ved at vælge knappen FORVARM, når du har trykket drejeskiven. Displayet viser TILFØJ MAD, løft og luk låget for at komme i gang med at stege.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**  
For det bedste resultat opvarmes apparatet, inden der kommer noget i.
- **Hvorfor ryger det fra mit apparat?**  
Når du bruger funktionerne grill og flad plade, skal du altid vælge den anbefalede temperaturindstilling. Anbefalede indstillinger kan findes i Opskriftsguiden. Sørg for, at stænkpladen er monteret.
- **Hvordan sætter jeg apparatet på pause, så jeg kan kontrollere min mad?**  
Når låget åbnes under en tilberedningsfunktion, pånær grill og flad plade, sættes apparatet automatisk på pause.
- **Smelter sondens håndtag, hvis det rører ved den varme grillplade?**  
Nej, håndtaget er lavet af silikone, der kan klare apparatets høje temperaturer.
- **Hvorfor har apparatet en skala fra 1-9 under Forudindstilling af oksekød?**  
Det er forskelligt, hvornår folk mener, maden har fået nok. Skalaen fra 1-9 giver en række muligheder til hvert niveau, så du kan opnå det resultat, du ønsker.
- **Kan jeg bruge funktionen flad plade og tilbehør til flad plade, efter jeg har brugt grillpladen?**  
Ja, men vi anbefaler stærkt at rengøre grillpladen først, så der ikke er snavs til at forstyrre den flade top-til-grill pladekontakt.

## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

### Ninja®-garantier

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

Du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIGTIGT

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

### Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

Du kan finde flere oplysninger om vores fortrolighedspolitik på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

### Hvad dækker garantien?

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

## Hvad dækker garantien ikke?

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

## Hvad sker der, når garantien udløber?

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

## Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

# VIELEN DANK

für den Kauf der Ninja® Foodi® Max Pro Grill & Heißluftfritteuse



## REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

## BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220–240 V ~, 50–60 Hz

Leistung: 2460 W

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



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

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>24</b>
<b>Teile</b> .....	<b>26</b>
<b>Merkmale und Funktionen Ihres Grills</b> .....	<b>27</b>
Funktionstasten .....	27
Bedientasten .....	27
<b>Vor der ersten Anwendung</b> .....	<b>27</b>
<b>Verwendung der Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>28</b>
Spritzschutz .....	28
Grillsteuerung .....	28
Grillen größerer Mengen .....	28
Verwendung des digitalen Bratenthermometers .....	29
Verwendung des Bratenthermometers in verschiedenen Kochszenarien .....	30
Korrektes Einführen des Bratenthermometers .....	31
<b>Garfunktionen</b> .....	<b>32</b>
Grill (Grillen) .....	32
Plancha-grill .....	33
Roast (Braten) .....	34
Air Fry (Heißluft-Frittieren) .....	35
Bake (Backen) .....	36
Dehydrate (Dörren) .....	36
Reheat (Aufwärmen) .....	37
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>38</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>39</b>
<b>Produktregistrierung</b> .....	<b>40</b>

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

## ⚠️ WARNUNG

- 1 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 Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 4 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. **NICHT** im Freien verwenden. 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** zu dicht am Rand der Arbeitsfläche auf.
- 6 **IMMER** vor Gebrauch sicherstellen, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 7 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 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 Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 10 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. 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** einen Stecker unterhalb der Arbeitsfläche.
- 12 Das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen, einschließlich auf oder neben einen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen, stellen.
- 13 Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.
- 14 Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 15 Bevor Sie das Zubehör in den Kocher einsetzen, stellen Sie sicher, dass es sauber und trocken ist.
- 16 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne installierte Grillplatte und Spritzschutz.
- 17 Stellen Sie vor der Nutzung **IMMER** sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
- 18 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.

- 19 Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und die Einheit kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 20 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 21 Das Zubehör während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** berühren. 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 oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und das Tragen von schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen wird empfohlen.
- 22 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.
- 23 Bringen Sie **NIEMALS** Ihre Hände in die Nähe des Kabels des digitalen Temperaturfühlers, wenn es im Betrieb ist, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.
- 24 Wir empfehlen Ihnen, die Kerntemperatur des Grill-/Garguts mit einem externen Temperaturfühler zu messen.
- 25 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 26 Um das Gerät auszuschalten, auf „Off“ schalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 27 Das Gerät vor dem Reinigen, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor der Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 28 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch ein Stromschlag entstehen kann.
- 29 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 30 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
- 31 Stellen Sie **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel während der Verwendung und Lagerung geschlossen ist.
- 32 Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte korrekt eingesetzt und sicher verriegelt ist.
- 33 Stellen Sie immer sicher, dass der Grill vollkommen abgekühlt ist, bevor sie ihn entriegeln und die Grillplatten entfernen.



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



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

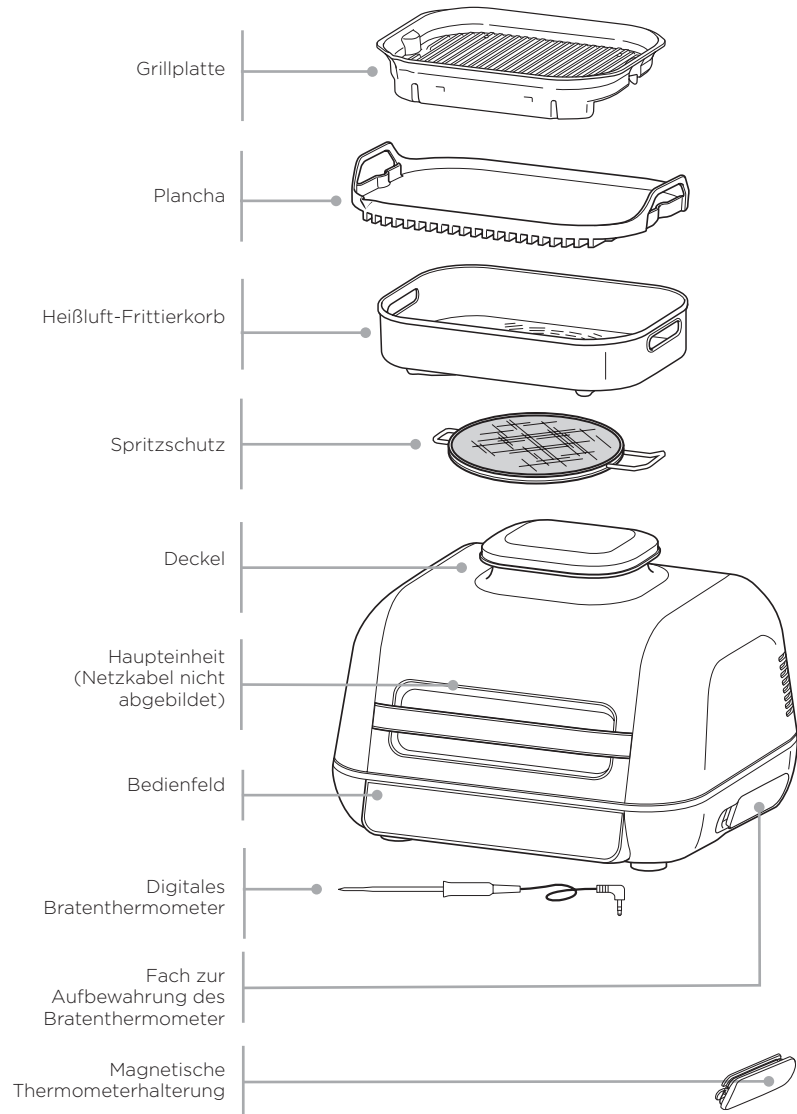


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

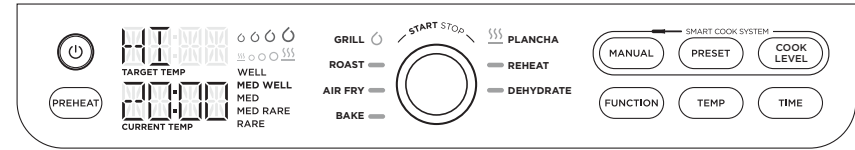


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

## DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).



**HINWEIS:** Nicht jedes Modell verfügt über alle Funktionen.

**FUNKTIONSTASTEN**

**GRILL (GRILLEN)** Zubereitung mit geschlossenem Deckel: Ober- und Unterhitze, am besten geeignet für das Grillen großer oder dicker Fleischstücke oder gefrorener Speisen oder für das Anbraten von allen Seiten.

Zubereitung mit offenem Deckel: Ideal für das Grillen empfindlicher Speisen oder magerer Fleischstücke, um Texturen eines Holzkohlgills zu erzielen, ohne zu verbrennen.

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

**AIR FRY (HEIßLUFT-FRITTIEREN)** Zum Heißluftfrittieren für krosse und knusprige Speisen mit wenig oder keinem Öl.

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

**PLANCHA** Perfekt für empfindliche Speisen wie Zwiebeln, Eier, Fisch oder Fajitas.

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

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

**MANUAL** Schaltet die Anzeige ein, damit Sie manuell auf die gewünschte innere Garstufe einstellen können.

**PRESET** Wenn der Bratenthermometer eingeführt wird, ermöglicht die Anzeige die Auswahl der Art Ihrer Speisen. Drehen Sie den Drehknopf, um Ihr Fleisch auszuwählen.

**COOK LEVEL (GARSTUFE)** Bereiten Sie Ihr Essen ganz nach Ihren Vorlieben zu, von blutig bis gut durch.

**BEDIENTASTEN**

**POWER** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel in der Steckdose eingesteckt ist. Die **POWER** Taste drücken, um das Gerät einzuschalten.

**DREHKNOPF** Um eine Garfunktion auszuwählen, den Drehknopf drehen.

**START/STOP** Die Mitte des Drehknopfs drücken, um die ausgewählte Garfunktion zu starten oder zu stoppen. Nach dem Start der meisten Garfunktionen beginnt das Gerät mit dem Vorheizmodus. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, beginnt der Garvorgang.

**TEMP** Um die Temperatur einzustellen, auf die **TEMP** Taste drücken und mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen.

**TIME** Um eine Garzeit auszuwählen, auf die **TIME** Taste drücken und mit dem Drehknopf die Zeit einstellen.

**FUNCTION** Drücken Sie diese Taste, um alle Einstellungen zu löschen oder wenn das Thermometer im Ruhezustand ist (wenn das Gerät noch mit dem Vorheizen oder dem Garvorgang begonnen hat).

**PREHEAT** Nachdem Sie die Funktion, Zeit und Temperatur eingestellt haben und dann auf den Drehknopf drücken, beginnt das Gerät automatisch mit dem Vorheizen. Wenn Sie auf die **PREHEAT**-Taste nach dem Drehknopf drücken, überspringt das Gerät das Vorheizen (nicht empfohlen).

**VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN** Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Gar-/Grillgut hinzugeben. Wenn Sie das Gar-/Grillgut hineinlegen, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist, kann es zu übergarnten Speisen, Rauchbildung und einer längeren Vorheizzeit kommen.

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie Etiketten und Klebeband vom Gerät.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Bedienungsanleitungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Grillplatte, Plancha, Korb, Bratenthermometer und Spritzschutz in warmem Spülwasser reinigen, spülen und anschließend gründlich abtrocknen. Alle Zubehöerteile, außer dem Bratenthermometer und dessen Fach, sind spülmaschinenfest. Reinigen Sie die Haupteinheit oder das Bratenthermometer **NICHT** in der Spülmaschine.
- 4 Verwenden Sie keine Scheuerbürsten oder -schwämme auf den Garflächen, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.

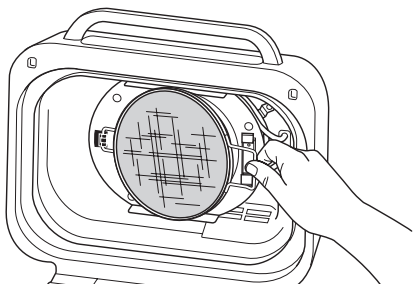
## VERWENDUNG DER NINJA® FOODI® MAX PRO

### SPRITZSCHUTZ

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

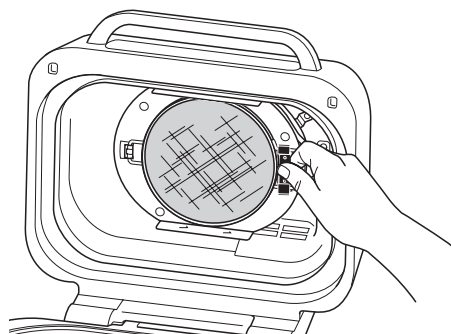
### Einsetzen des Spritzschutzes

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



### Entfernen 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.



### GRILLSTEUERUNG

Garen mit geschlossenem Deckel mit Ober- und Unterhitze. Am besten geeignet für das Grillen großer oder dicker Fleischstücke oder gefrorener Speisen oder zum Anbraten von allen Seiten.

Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, müssen Sie die Temperatureinstellung für die Grillplatte auswählen. Nachstehend finden Sie die empfohlenen Temperaturen für allgemeines Grill-/Gargut. **Aus dem Gerät kann Rauch austreten, wenn das Grill-/Gargut bei höherer Temperatur als der empfohlenen zubereitet wird.**

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HI (250 °C)	MAX (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speck</li> <li>• Würstchen</li> <li>• Bei Verwendung einer dicken BBQ-Sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gefrorenes Fleisch</li> <li>• Mariniertes/ in Soße eingelegtes Fleisch</li> <li>• Burger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steaks</li> <li>• Hähnchen</li> <li>• Hotdogs</li> <li>• Fleischspieße</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse</li> <li>• Obst</li> <li>• Pizzen</li> <li>• Frische/ Gefrorene Meeresfrüchte</li> <li>• Gemüsespieße</li> </ul>

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

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

### Grillen größerer Mengen

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

## VERWENDUNG DER NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTSETZUNG

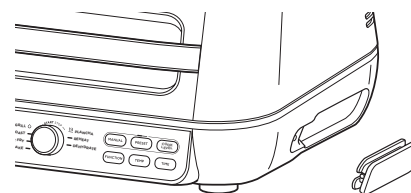
### VERWENDUNG DES DIGITALEN BRATENTHERMOMETERS

**WICHTIG: NIEMALS** das Kabel des digitalen Bratenthermometers während des Einsatzes berühren, um Verbrennungen und Verbrühungen zu verhindern.

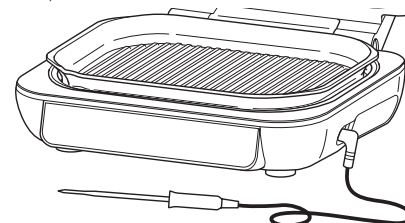
#### Vor dem ersten Gebrauch

Stellen Sie sicher, dass die Buchse des Bratenthermometers frei von Rückständen ist und das Kabel nicht verknotet ist, bevor Sie es in die Buchse stecken. Gehen Sie stets vorsichtig mit dem Kabel um!

- 1 Ziehen Sie das Magnetfach zur Aufbewahrung des Thermometers auf der rechten Seite des Geräts heraus. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen.



- 2 Stecken Sie das Thermometer in die Buchse auf der rechten Seite des Geräts. Das Thermometer fest reindrücken, bis es nicht mehr tiefer geht, und Sie fühlen oder hören, wie es einrastet. Verstauen Sie das Aufbewahrungsfach wieder seitlich an der Einheit.
- 3 Sobald das Thermometer in die Buchse eingestöpselt ist, leuchten die Tasten PRESET und MANUAL auf und können verwendet werden. Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Garfunktion (z. B. Grill) und die Temperatur auszuwählen.



**HINWEIS:** Es muss keine Garzeit eingestellt werden, da das Gerät das Heizelement automatisch ausschaltet und Sie benachrichtigt wird, wenn das Grill-/Gargut gar ist.

- 4 Wenn Sie PRESET verwenden, drücken Sie die **PRESET**-Taste und drehen Sie den mittleren Drehknopf, um die gewünschte Grill-/Gargutart auszuwählen. Nach der Auswahl die **COOK LEVEL**-Taste drücken und den Drehknopf drehen, um die gewünschte innere Garstufe des Fleisches (blutig bis gut durch) auszuwählen.

**HINWEIS:** Sie wollen verschiedene Fleischsorten garen oder ziehen verschiedene Garstufen vor? Einzelheiten zur Programmierung finden Sie auf Seite 10.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Falls Sie MANUAL verwenden, drücken Sie die **MANUAL**-Taste und verwenden Sie die darunter aufgeführten empfohlenen Gartemperaturen.

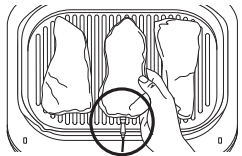
GRILL-/GARGUTART:	STUFE EINSTELLEN AUF:
Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Hähnchen/Pute	Well Done (75 °C)
Schweinefleisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Rindfleisch/Lammfleisch	Blutig (50 °C)
	Medium Rare (55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

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

**HINWEIS:** Die voreingestellten Garstufen für RINDFLEISCH/LAMM sind niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5-10 °C restgart.

# VERWENDUNG DER NINJA® FOODI® MAX PRO - FORTSETZUNG

- Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in das Gerät und schließen Sie den Deckel. Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Während das Gerät vorheizt, führen Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein. **In der Tabelle auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung des Thermometers.**
- Wenn das Gerät vorgeheizt hat und „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf der Anzeige erscheint, den Deckel öffnen, das Grill-/Gargut mit eingeführtem Thermometer in die Einheit legen und den Deckel über dem Thermometerkabel schließen, wenn die Funktionen einen geschlossenen Deckel erfordert.



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

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

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**HINWEIS:** • Bei Verwendung von Grill, Plancha, Roast und Air Fry wird das Gerät piepen und FLIP (Wenden) anzeigen. Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen

- Die Einheit schaltet sich automatisch aus, wenn Ihre Auswahl fast erreicht ist, da sie das Restgaren berücksichtigt. Zu diesem Zeitpunkt erscheint „GET FOOD“ (Grill-/Gargut entnehmen) auf der Anzeige.
- Das Fleisch herausnehmen und auf einen Teller legen, während die Anzeige „REST“ (Ruh) anzeigt. Das Thermometer kann vorher entfernt werden. Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, etwa 3-5 Minuten lang. Dieser Schritt ist sehr wichtig, da die Ergebnisse „weniger gar“ aussehen können, wenn man das Ruhen auslässt. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

**HINWEIS:** Das Thermometer wird HEIß sein. Verwenden Sie entweder Ofenhandschuhe oder eine Zange, um das Thermometer aus dem Essen zu nehmen.

**HINWEIS:** Zur Überprüfung der Innentemperatur anderer Fleischstücke halten Sie die MANUAL-Taste gedrückt und führen Sie das Thermometer in jedes Stück Fleisch ein.

## VERWENDUNG DES BRATENTHERMOMETERS IN VERSCHIEDENEN GARSZENARIEN:

**So garen Sie zwei oder mehr Fleischstücke derselben Größe mit verschiedenen Garstufen:**

- Stellen Sie die höchste erforderliche Garstufe ein.
- Führen Sie das Thermometer in das Fleischstück ein, das länger gegart werden soll.
- Legen Sie das Fleisch nach dem Vorheizen in den Grill. Wenn die Fortschrittsleiste anzeigt, dass die niedrigste Garstufe erreicht wurde, entfernen Sie das Fleischstück ohne Thermometer.
- Garen Sie das übrige Fleisch weiter, bis die nächste gewünschte Garstufe erreicht ist.

**So garen Sie 2 oder mehr Proteinquellen verschiedener Größen:**

- Das Thermometer in das kleinere Fleischstück einführen und die PRESET-Funktion verwenden, um die Garstufe auszuwählen.
- Wenn dieses Fleisch gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät.
- Stecken Sie das Thermometer mit Ofenhandschuhen in das größere Fleischstück und verwenden Sie die Pfeile links neben der Anzeige, um die Garstufe auszuwählen.

**So garen Sie 2 oder mehr Proteinquellen verschiedener Art:**

- Das Thermometer in das Fleischstück einführen, welches kürzer gegart werden soll.
- Verwenden Sie die Manual-Funktion, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.
- Wenn dieses Fleisch gar ist, nehmen Sie es aus dem Gerät.
- Das Thermometer dann in das andere Fleischstück einführen und die Manual-Funktion verwenden, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.

# VERWENDUNG DER NINJA® FOODI® MAX PRO - FORTSETZUNG

## KORREKTES EINFÜHREN DER SONDE

LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks Schweinekoteletts Lammkoteletts Hähnchenbrust Burger Filets Fischfilets	<ul style="list-style-type: none"> <li>Führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleisches ein.</li> <li>Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze der Sonde direkt in die Mitte des Fleisches einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass die Sonde nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat.</li> </ul> <p><b>HINWEIS:</b> Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende der Sonde im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.</p>		
Ganzes Hähnchen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sonde horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren.</li> <li>Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.</li> </ul>		

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



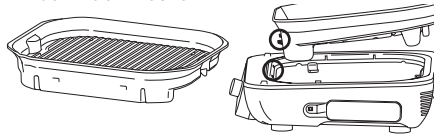
# GARFUNKTIONEN

## Grill (Grillen)

Garen Sie mit offenem Deckel mit Unterhitze. Dies ist am besten für empfindliche Nahrungsmittel wie Gemüse und mageres Fleisch, wie Spieße, geeignet.

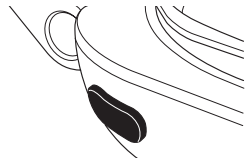
Bei geschlossenem Deckel wird Ober- und Unterhitze verwendet, was am besten für dicke Stücke und gefrorenes Fleisch geeignet ist.

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist und schließen Sie dann den Deckel.



- 2 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf (⏻), um das Gerät einzuschalten. Standardmäßig ist Grill ausgewählt.
- 3 Die standardmäßig voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 4 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 5 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Fortschrittsleiste wird aufleuchten. Das Vorheizen dauert etwa 4-7 Minuten.
- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 7 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Schließen Sie den Deckel, wenn Sie dicke Fleischstücke oder gefrorenes Fleisch zubereiten. Lassen Sie den Deckel offen, wenn Sie empfindliche Speisen oder mageres Fleisch zubereiten.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint END.
- 9 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.

- 10 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.



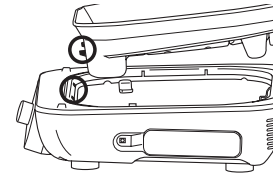
# GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

## Plancha

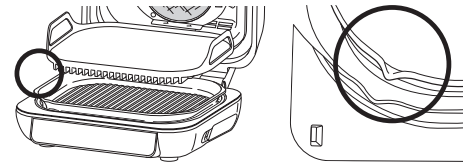
Bereiten Sie Essen mit offenem Deckel und Unterhitze zu, wenn die Speisen gewendet oder gerührt und ständig beobachtet werden müssen, z. B. Gemüsestreifen oder Spiegeleier.

Wenn Sie den Deckel schließen, verwenden Sie Ober- und Unterhitze, was ideal zum Schmelzen von Käse, Rösten von Toppings und die schnelle Zubereitung von dickeren Stücken ist.

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz montiert ist.



- 2 Platzieren Sie die Plancha so auf dem Grill, dass sie eben ist. Richten Sie den Rand der Plancha am Rand der Grillplatte aus (wenn sie falsch befestigt ist, kippt sie nach vorne). Den Deckel schließen.

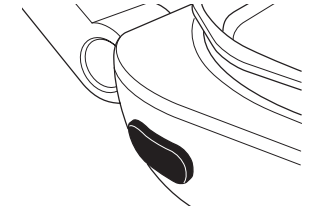


- 3 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf (⏻), um das Gerät einzuschalten.
- 4 Stellen Sie den Drehknopf auf die **PLANCHA**-Funktion. Die standardmäßig voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 5 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 6 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Fortschrittsleiste wird aufleuchten. Das Vorheizen dauert etwa 7-9 Minuten.

- 7 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 8 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Plancha. Der Start des Timers ist um 15 Sekunden verzögert. Lassen Sie den Deckel offen, es sei denn, das Rezept enthält eine andere Anleitung.

**HINWEIS:** Falls Sie größere Mengen Fleisch zubereiten, empfehlen wir für beste Ergebnisse, den Deckel zwischen den einzelnen Chargen zu schließen und die programmierte Funktion 2-3 Minuten auszuführen, bevor Sie weiteres Fleisch hineinlegen.

- 9 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 10 Nehmen Sie erst das Grill-/Gargut von der Plancha und entfernen Sie dann die Plancha von der Grillplatte.
- 11 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.

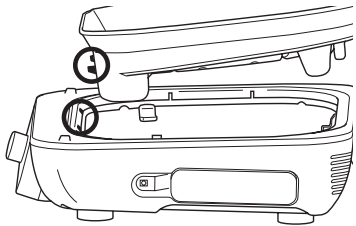
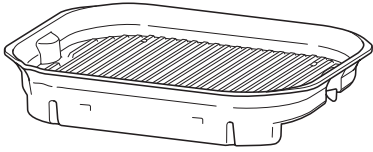


PRE  
-----

## GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

### Roast (Braten)

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



- 2 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf , um das Gerät einzuschalten.
- 3 Stellen Sie den Drehknopf auf **ROAST**. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 4 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 5 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten.

**HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die **PREHEAT**-Taste drücken. **ADD FOOD** erscheint auf der Anzeige.

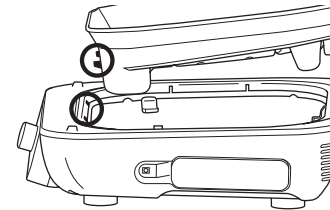
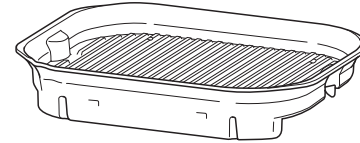
- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 7 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf die Grillplatte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 8 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 9 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.
- 10 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.



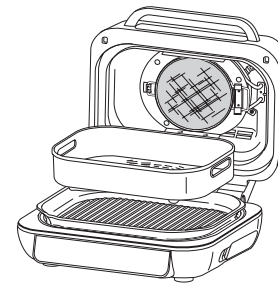
## GARFUNKTIONEN - FORTSETZUNG


### Air Fry (Heißluft-Frittieren)

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz montiert ist.



- 2 Setzen Sie den Korb so auf die Platte, dass er sich im hinteren Bereich der Grillplatte mit seinen Füßen in deren Zwischenräumen befindet. Schließen Sie dann den Deckel.



- 3 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf , um das Gerät einzuschalten.
- 4 Drehen Sie den Drehknopf auf **AIR FRY**. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 5 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.

- 6 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Fortschrittsleiste wird aufleuchten. Das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten.
- 7 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).

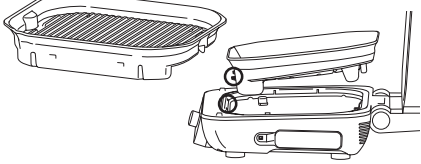
**HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die **PREHEAT**-Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD**. Heben und schließen Sie den Deckel und beginnen mit der Zubereitung.


- 8 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut in den Korb. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 9 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 Ofenhandschuhe. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie den Korb wieder ein und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen wurde.
- 10 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 11 Den Korb von der Grillplatte nehmen.
- 12 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.



## Bake (Backen)

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz eingesetzt ist, und schließen Sie dann den Deckel.



- 2 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf , um das Gerät einzuschalten.
- 3 Stellen Sie den Drehknopf auf **BAKE**. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **TEMP**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 4 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 5 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Daraufhin leuchtet die Fortschrittsleiste auf. Das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten.

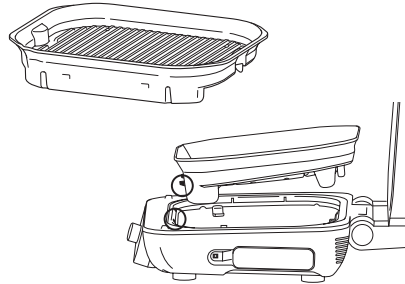
**HINWEIS:** Obwohl das Vorheizen für das bestmögliche Ergebnis ausdrücklich empfohlen wird, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie auf die **PREHEAT**-Taste drücken. Auf der Anzeige erscheint **ADD FOOD**. Heben und schließen Sie den Deckel und beginnen mit der Zubereitung.


- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen).
- 7 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Gargut auf die Platte und setzen Sie die Brotbackform auf die Platte. Nach dem Schließen des Deckels beginnt der Garvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 8 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 9 Nehmen Sie das Grill-/Gargut von der Grillplatte.
- 10 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.



## Dehydrate (Dörren)

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz montiert ist.

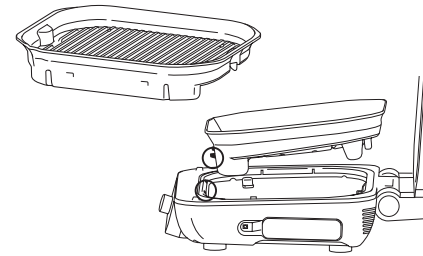


- 2 Setzen Sie den Korb auf die Grillplatte und legen Sie die Grill-/Gargut hinein. Schließen Sie den Deckel, da das Gerät für diese Funktion nicht vorgeheizt werden muss.
- 3 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf , um das Gerät einzuschalten.
- 4 Stellen Sie den Drehknopf auf **DEHYDRATE**. Die standardmäßig voreingestellte Temperatur wird angezeigt. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **Temp**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.
- 5 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen.
- 6 Drücken Sie den Drehknopf, um zu beginnen. (Das Gerät heizt im Modus Dehydrate nicht vor.)
- 7 Wenn die Dörrzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 8 Nehmen Sie die Grill-/Gargut heraus und nehmen Sie den Korb von der Grillplatte.
- 9 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.

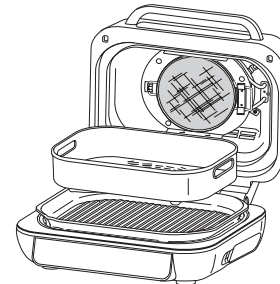



## Reheat (Aufwärmen)

- 1 Platzieren Sie die Grillplatte zum Befestigen vor die Basis, sodass sie einhakt. Drücken Sie dann den hinteren Teil der Platte nach unten, bis sie einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz montiert ist.



- 2 Setzen Sie den Korb so auf die Platte, dass er sich im hinteren Bereich der Grillplatte mit seinen Füßen in deren Zwischenräumen befindet. Legen Sie das Grill-/Gargut hinein und schließen Sie dann den Deckel.



- 3 Stellen Sie sicher, dass das Gerätekabel eingesteckt ist und drücken Sie auf , um das Gerät einzuschalten.
- 4 Stellen Sie den Drehknopf auf **REHEAT**. Die standardmäßig voreingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die **Temp**-Taste und drehen Sie den Drehknopf.

**HINWEIS:** Wenn Sie das Thermometer nur verwenden möchten, um die Kerntemperatur der Speisen zu prüfen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf **MANUAL** und die Kerntemperatur des Grill-/Garguts wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt.

- 5 Drücken Sie die **TIME**-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um zu beginnen (das Gerät wird im Aufwärmmodus nicht vorgeheizt). Der Garvorgang startet und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 6 Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, das Grill-/Gargut häufig zu schütteln. Öffnen Sie den Deckel, um das Gerät anzuhalten. Verwenden Sie eine Silikonzange oder Ofenhandschuhe, um den Korb zu schütteln, und schließen Sie den Deckel erneut. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen ist.
- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet die Meldung END auf.
- 8 Den Korb von der Grillplatte nehmen.
- 9 Entfernen Sie die Grillplatte, indem Sie den orangefarbenen Entriegelungsknopf auf der linken Seite des Geräts drücken. Die Platte wird hinten herauspringen. Dann können Sie sie anheben und entfernen.



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 das Grill-/Gargut entfernt haben, damit das Gerät schneller abkühlen kann.
- Die Grillplatte, die Plancha, der Korb und der Spritzschutz sind spülmaschinenfest. Das Thermometer und seine Halterung sind **NICHT** spülmaschinenfest.
- Für bestmögliche Ergebnisse mit der Spülmaschine empfehlen wir, die Grillplatte, die Plancha, den Korb und den Spritzschutz mit warmem Wasser abzuspülen, bevor Sie sie in die Spülmaschine stellen.
- Wenn Sie per Hand spülen, lassen Sie sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Küchentuch ab.
- Der innere Deckel sollte nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Fett zu entfernen und damit keine unangenehmen Gerüche entstehen.

**HINWEIS:** Das digitale Bratenthermometer sowie die Halterung dürfen nur per Hand gespült werden. Tauchen sie das Thermometer **NIEMALS** ganz oder teilweise unter Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Die Reinigung sollte nur mit einem feuchten Tuch erfolgen.

- Wenn Lebensmittlrückstände 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 eine Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.
- Reinigen den Spritzschutz gründlich, indem Sie ihn in eine Pfanne mit Wasser legen und dieses 10 Minuten lang kochen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Wischen Sie die Innenseite des Deckels sanft mit einem feuchten Tuch ab.

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

- Wenn Sie beschichtetes Zubehör zum Aufbewahren stapeln, legen Sie ein Papiertuch zwischen jedes Stück, um die beschichteten Oberflächen zu schützen.

- **„ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun das Grill-/Gargut hineinlegen.
- **„Shut Lid“ (Deckel schließen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.
- **„Plug In“ (Einstöpseln) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Die Sonde ist rechts vom Bedienfeld nicht richtig an der Buchse angeschlossen. Stöpseln Sie die Sonde ein, bevor Sie fortfahren. Drücken Sie den Stecker der Sonde hinein, bis es klickt.
- **„PRBE ERR“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Dies bedeutet, dass die Betriebszeit der Einheit abgelaufen ist, bevor das Grill-/Gargut die eingestellte innere Temperatur erreicht hat. Als Schutz für das Gerät kann es bei bestimmten Temperaturen nur eine begrenzte Zeit lang laufen.
- **„Add Plate“ (Platte hineinlegen) wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Die Grillplatte muss vor der Zubereitung auf der Basis befestigt werden. Die Grillplatte anbringen.
- **„E“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.**  
Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter 0800 862 0453. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.
- **Warum ist meine Nahrung übergar oder noch zu roh, obwohl ich das Thermometer benutzt habe?**  
Es ist wichtig, die Sonde des Thermometers horizontal in den dicksten Teil der Zutat einzuführen, um den genauesten Messwert zu erhalten. Lassen Sie die Speisen 3-5 Minuten ruhen, bevor Sie den Garvorgang abschließen. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Verwendung des digitalen Bratenthermometers“.
- **Warum hört man keine Geräusche beim Vorheizen der Plancha, obwohl die Fortschrittsleiste für den Vorheizvorgang angezeigt wird?**  
Solange die Fortschrittsleiste angezeigt wird, läuft der Vorheizvorgang des Geräts. Die Plancha heizt die untere Platte vor und schaltet den Lüfter erst ein, wenn der Vorheizzyklus bereits mehrere Minuten läuft.
- **Kann ich das Vorheizen abbrechen oder überschreiben?**  
Das Vorheizen wird empfohlen, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Sie können das Vorheizen jedoch überspringen, indem Sie die PREHEAT-Taste auswählen, nachdem Sie auf den Drehknopf gedrückt haben. Auf der Anzeige erscheint ADD FOOD. Heben und schließen Sie den Deckel und beginnen Sie mit der Zubereitung.
- **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 hinzugeben.
- **Warum tritt Rauch aus meinem Gerät aus?**  
Wenn Sie die Grill- und Plancha-Funktionen verwenden, wählen Sie immer die empfohlene Temperatur 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, es sei denn Sie verwenden Grill oder Plancha.
- **Schmilzt der Griff des Thermometers, wenn er die heiße Grillplatte berührt?**  
Nein, der Griff besteht aus hochtemperaturfestem Silikon, das den hohen Temperaturen des Geräts standhalten kann.
- **Warum verfügt das Gerät über eine Skala von 1 bis 9 für die voreingestellten Kocheinstellungen für Rindfleisch?**  
Die Wahrnehmung, wann etwas angenehm gar ist, ist für jeden unterschiedlich. Die Skala von 1 bis 9 bietet einen breiten Bereich von Optionen für jede Garstufe, damit Sie sie nach ihren Vorlieben anpassen können.
- **Kann ich die Plancha-Funktion oder das entsprechende Zubehör verwenden, nachdem ich etwas auf der Grillplatte zubereitet habe?**  
Ja, aber wir empfehlen Ihnen dringend, die Grillplatte vorher zu reinigen, damit sich kein Schmutz darauf befindet, der den Kontakt zwischen Plancha und Grillplatte behindern kann.

## ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Produktqualität (Ihre „gesetzlichen Rechte“). Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler gegenüber geltend machen. Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte (die „Produkte“), dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie gilt nur, wenn das Produkt neu und unbenutzt gekauft wird. Diese nachstehenden Bedingungen beziehen sich nur auf unsere Garantie – Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben davon unberührt. Bitte beachten Sie, dass die 2-Jahres-Garantie in allen EU-Ländern Geltung hat.

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

### Ninja\*-Garantie

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

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

### Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### WICHTIG

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

## Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist Ihre Garantie für Ihr Produkt zwei (2) Jahre lang gültig.

## Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

## Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

## Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

## Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

# THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Max Pro Grill, Plancha & Air Fryer



## REGISTER YOUR PURCHASE

 [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee)

 Scan QR code using mobile device

## RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 2460W

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

# CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>44</b>
<b>Parts</b> .....	<b>46</b>
<b>Getting to Know Your Grill</b> .....	<b>47</b>
Function Buttons .....	47
Operating Buttons .....	47
<b>Before First Use</b> .....	<b>47</b>
<b>Using the Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>48</b>
Splatter Guard .....	48
Grill Control .....	48
Batch Grilling .....	48
Using the Digital Cooking Probe .....	49
Using the Probe in Different Cooking Scenarios .....	50
How to Insert the Probe .....	51
<b>Cooking Functions</b> .....	<b>52</b>
Grill .....	52
Plancha .....	52
Roast .....	54
Air Fry .....	55
Bake .....	56
Dehydrate .....	56
Reheat .....	57
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b> .....	<b>58</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>59</b>
<b>Product Registration</b> .....	<b>60</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

## ⚠ WARNING

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

- 21 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The grill plate and basket becomes extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when using product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 22 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 23 **DO NOT** place hands near the Digital Cooking Probe cord when in use to prevent burning or scalding.
- 24 We recommend that you confirm the internal temperature of food using an external food probe.
- 25 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 26 To disconnect, turn any control to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 27 Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 28 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 29 Cleaning and user maintenance should not be performed by children.
- 30 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 31 **DO NOT** place anything on top of the product when the lid is closed during use and stored.
- 32 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 33 Always ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates.



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



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

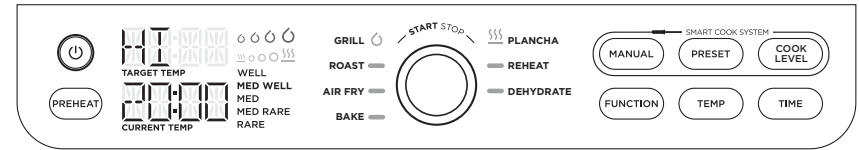
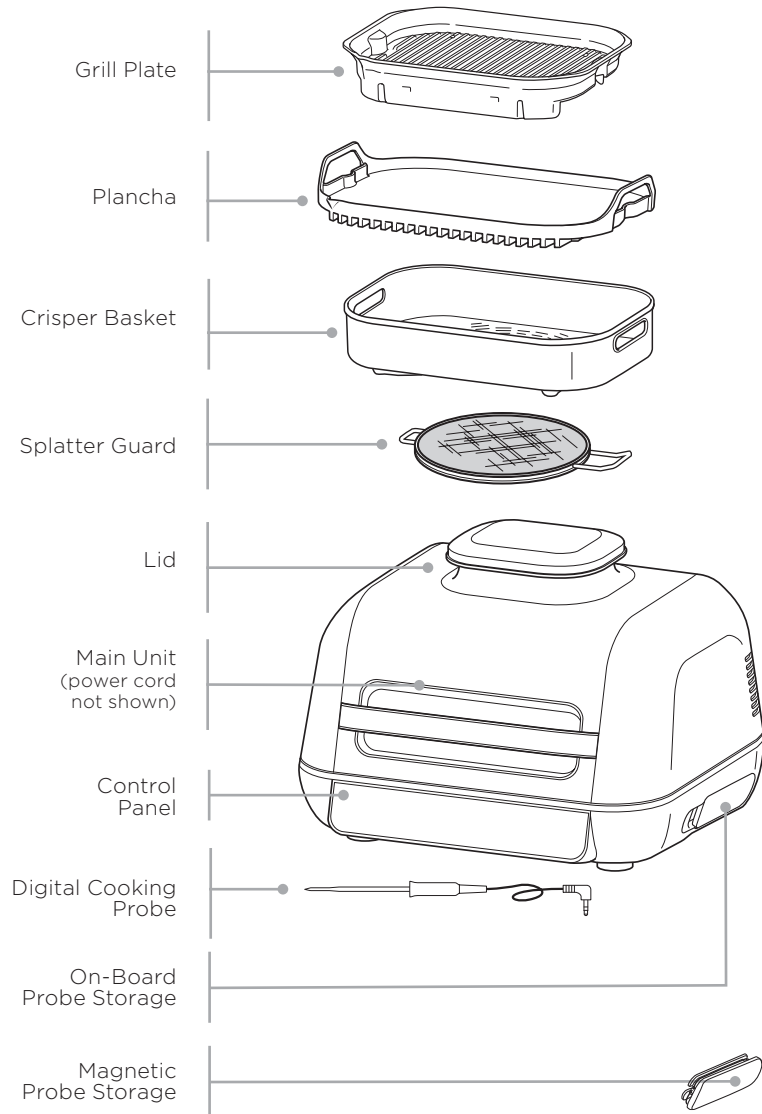


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



**NOTE:** Not all functions included with every model.

**FUNCTION BUTTONS**

**GRILL** Closed-lid cooking: Top and bottom heat which is best for grilling large or thick cuts of meat, frozen food or for an all-around sear.

Open lid cooking: Ideal for grilling delicate foods or lean proteins to develop char-grilled textures without over-cooking.

**ROAST** Tenderise meats, roast vegetables and more.

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

**BAKE** Make cakes, treats, desserts and more.

**PLANCHA** Perfect for delicate foods like onions, eggs, fish or fajitas.

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

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

**MANUAL** Switches the display so you can manually set the internal outcome with the dial.

**PRESET** When probe is inserted, the display will allow you to select your food type. Turn the dial to select your protein.

**COOK LEVEL** Cook to your preference, choose from Rare to Well Done.

**OPERATING BUTTONS**

**POWER** Make sure unit is plugged in. To turn on the unit, press the **POWER** button.

**DIAL** To select a cooking function or other setting, turn the dial.

**START/STOP** Press the centre of the dial to start or stop the selected cooking function. When most cooking functions are started, the unit enters preheat mode, then cooking begins when the temperature setting is reached.

**TEMP** To select temperature, press the **TEMP** button and use the dial to adjust.

**TIME** To select cook time, press **TIME** button and use the dial to adjust.

**FUNCTION** Press to clear all settings or when probe is in "Rest" state (if preheating and cooking have not begun).

**PREHEAT** After you set function, time and temperature then press the dial, the unit will automatically begin preheating. If **PREHEAT** button is selected after pressing dial, the unit will skip preheating (not recommended).

**PREHEAT FOR BETTER RESULTS** For best grilling results, let the unit fully preheat before adding food. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking, smoke and longer preheat time.

**BEFORE FIRST USE**

- 1 Remove all packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill plate, plancha, crisper basket, probe and splatter guard in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. All accessories, except the probe and probe storage, are dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit or probe in the dishwasher.
- 4 Do not use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as they will cause damage to the coating.



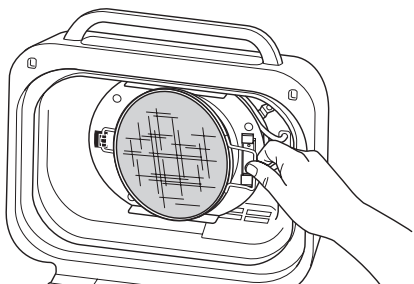
## USING THE NINJA® FOODI® MAX PRO

### 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 build-up on the heating element, which can cause smoking.

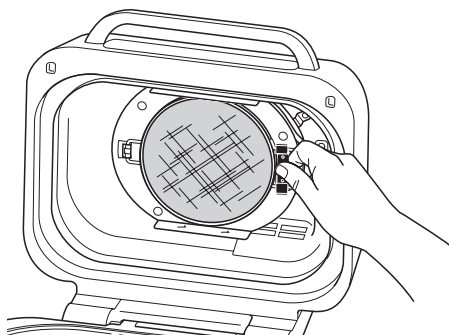
#### Installing the splatter guard

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

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



### GRILL CONTROL

Closed-lid cooking for top and bottom heat. Best when grilling large or thick cuts of meat or frozen food or for an all-around sear.

When using the Grill function, you will need to select the temperature for the grill plate. Below are recommended temperature levels for common ingredients. **The unit may produce smoke when cooking ingredients on a setting hotter than recommended.**

LOW (200°C)	MED (230°C)	HI (250°C)	MAX (260°C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon</li> <li>• Sausages</li> <li>• When using thick BBQ sauce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frozen meats</li> <li>• Marinated/ sauced meats</li> <li>• Burgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steaks</li> <li>• Chicken</li> <li>• Hot dogs</li> <li>• Meat kebabs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veggies</li> <li>• Fruit</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Fresh/ frozen seafood</li> <li>• Veggie Kebabs</li> </ul>

#### Switching to Grill after using another function

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

#### Batch grilling

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

## USING THE NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

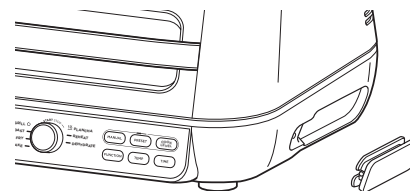
### USING THE DIGITAL COOKING PROBE

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

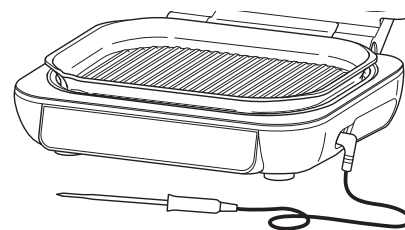
#### Before First Use

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

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



- 2 Plug the probe into the input jack on the right hand side of the unit. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further and you feel or hear it click into place. Place the storage compartment back onto the side of the unit.
- 3 Once the probe is plugged into the jack, it will enable and illuminate the PRESET and MANUAL probe buttons. Turn the dial to select the desired cook function (e.g., Grill) and cook temperature.



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

- 4 If using PRESET, then press the **PRESET** button and turn the centre dial to select your desired food type. Upon selection, press the **COOK LEVEL** button and turn the dial to choose your preferred internal outcome of your food (rare to well done).

**NOTE:** Cooking different meats or to different preferences? Refer to page 50 for details on programming.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

If using MANUAL, then press the **MANUAL** button and use the below recommended internal cook temperatures.

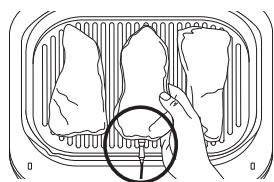
FOOD TYPE:	SET LEVEL TO:
<b>Fish</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
<b>Chicken/Turkey</b>	Well Done (75°C)
<b>Pork</b>	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
<b>Beef/Lamb</b>	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium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

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

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

## USING THE NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

- Place the accessory required for your selected cook function in the unit and close the lid. Press the dial to begin preheating.
- While the unit is preheating, insert the probe horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein.  
**Refer to the chart on the adjacent page on further probe placement instructions.**
- When the unit has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the lid, place food with inserted probe in the unit and close the lid over the probe cord if the function requires the lid to be closed.



Correct probe placement.  
Probe grip is fully inside unit.

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

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

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

- The unit will automatically stop when your selection is almost reached, as it accounts for carry-over cooking and GET FOOD will display on the screen.
- When REST displays on the screen, transfer the protein to a plate. Probe can be removed before transferring. The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which takes about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking less cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein and type of protein.

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

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

### USING THE PROBE IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

#### Cooking 2 or more proteins of the same size to different levels of outcome:

- Set the cook level to the highest required.
- Insert the probe in the protein with the highest desired cook level.
- After preheating, place proteins inside the grill. When the progress bar shows that the lowest cook level is reached, remove the protein without probe.
- Continue cooking the remaining protein until the next desired cook level is reached.

#### Cooking 2 or more proteins of different sizes:

- Insert probe in the smaller protein and use the Preset feature to choose the level of outcome.
- When that protein is cooked, remove it from the unit.
- Using oven gloves, transfer probe to the larger protein and use the arrows to the left of the display to choose its level of outcome.

#### Cooking 2 or more different types of protein:

- Insert probe in the protein with the lower desired level of outcome.
- Use the Manual feature to choose the desired internal temperature.
- When that protein is cooked, remove it from the unit.
- Using oven gloves, transfer probe to the other protein and use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

## USING THE NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

### HOW TO INSERT THE PROBE

**NOTE: DO NOT** use the probe with frozen foods or for cuts of meat thinner than 1.5cm.

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Pork chops</b> <b>Lamb chops</b> <b>Chicken breasts</b> <b>Burgers</b> <b>Tenderloins</b> <b>Fish fillets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat.</li> <li>Make sure the tip of the probe is inserted straight into the centre of the meat, not angled toward the bottom or top of it.</li> <li>Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.</li> </ul> <p><b>NOTE:</b> The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits the thickest part so desired results are achieved.</p>		
<b>Whole chicken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert probe horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone.</li> <li>Make sure the top reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.</li> </ul>		

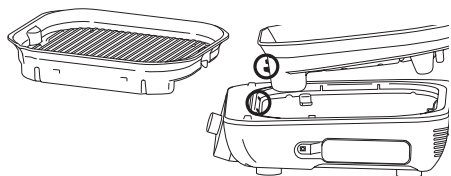
## COOKING FUNCTIONS


### Grill

Cook with lid open for bottom heat only, best for cooking delicate foods and lean proteins such as kebabs or vegetables.

Cook with lid closed for top and bottom heat which is best for thick cuts or frozen proteins.

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



- 2 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on. Grill will be selected by default.
- 3 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press dial to begin preheating. The progress bar will illuminate. It will take approximately 4-7 minutes to preheat.
- 6 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 7 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Close the lid when cooking thick cuts of meats, frozen protein. Keep lid open when cooking delicate food or lean proteins.
- 8 When cook time is complete, the unit will beep and END will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill plate.
- 10 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop up from the back, then you can lift it up and out.

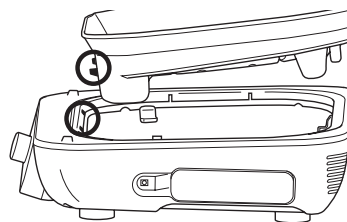


### Plancha

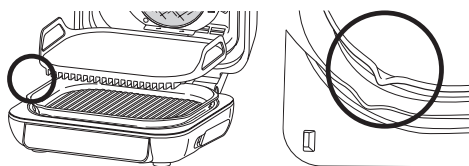
Cook with lid open with heat from the bottom for foods that require flipping or stirring and constant attention like sliced vegetables or fried eggs.


Cook with lid closed for top and bottom heat, ideal for melting cheese, crisping toppings or quickly cooking thicker foods.

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place.



- 2 Place plancha on the grill so plate sits level. Line up the lip on the plancha with the lip on the grill plate (if incorrectly installed it will tilt forward). Close the lid.



- 3 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **PLANCHA** function. The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 6 Press the dial to begin preheating. The progress bar will illuminate. It will take approximately 7-9 minutes to preheat.

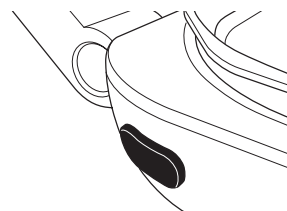
PRE  
-----

## COOKING FUNCTIONS - CONT.

- 7 When preheating is complete, the unit will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 8 Open the lid and place ingredients on the plancha. The countdown timer has a 15-second delayed start. Leave lid open unless recipe directs otherwise.

**NOTE:** If batch cooking meats, for best results, we recommend in between batches to close the lid and run the programmed function for 2-3 minutes before adding more food.

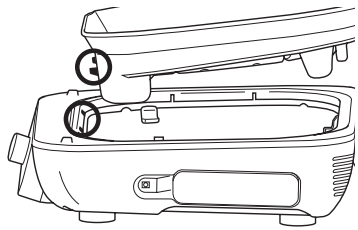
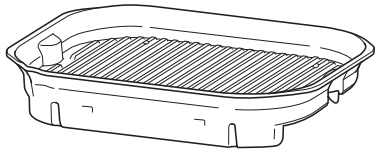
- 9 When cook time reaches zero, the unit will beep and END will appear on the display.
- 10 Remove food from the plancha, then remove the plancha from the grill plate.
- 11 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop from the back then lift up.




## COOKING FUNCTIONS - CONT.

### Roast

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



- 2 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on.
- 3 Turn the dial to **ROAST**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press the dial to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes 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.

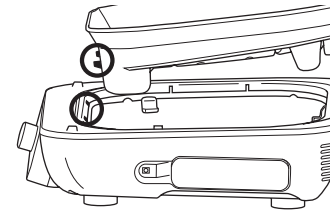
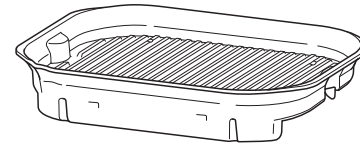
- 6 When preheating is complete, the unit will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 7 Open the lid and place ingredients on the grill plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 8 When cook time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill plate.
- 10 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop from the back, then lift up.



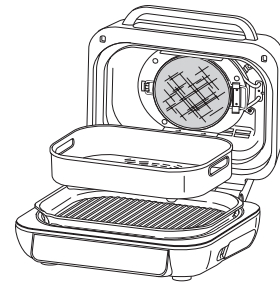
## COOKING FUNCTIONS - CONT.


### Air Fry

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place.



- 2 Place the crisper basket on the plate and position the basket to sit along the rear of the grill plate so the basket feet sit in the grill plate spaces, then close the lid.



- 3 Make sure the unit is plugged in and press  to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **AIR FRY**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.

- 6 Press the dial to begin preheating. The progress bar will illuminate. It will take approximately 3 minutes to preheat.
- 7 When preheating is complete, the unit will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.

**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the **PREHEAT** button. Display will show **ADD FOOD**, lift and close lid to begin cooking.

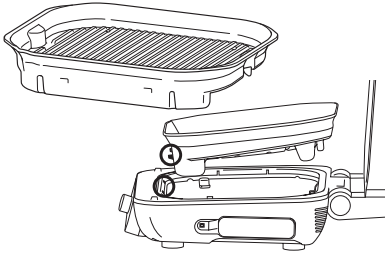
- 8 Open the lid and place ingredients in the crisper basket. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 9 For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the lid, the unit will pause. Use silicone-tipped tongs or oven gloves to shake the basket. When done, replace the basket and close the lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.
- 10 When cook time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 11 Remove crisper basket from the grill plate.
- 12 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop from the back, then lift up.



## COOKING FUNCTIONS - CONT.

### Bake

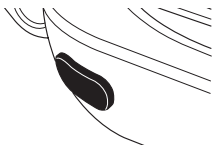
- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place, then close the lid.



- 2 Make sure the unit is plugged in and press **⏻** to turn the unit on.
- 3 Turn the dial to **BAKE**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 4 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 5 Press the dial to begin preheating. The progress bar will begin illuminating. It will take approximately 3 minutes to preheat.

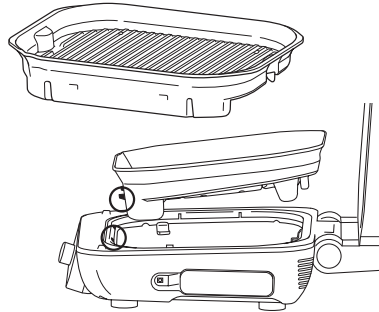
**NOTE:** While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing the **PREHEAT** button. Display will show **ADD FOOD**, lift and close lid to begin cooking.

- 6 When preheating is complete, the unit will beep and **ADD FOOD** will appear on the display.
- 7 Open the lid and place ingredients on the plate or place loaf tin on the plate. Once the lid is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 8 When cook time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 9 Remove food from the grill plate.
- 10 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



### Dehydrate

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place.



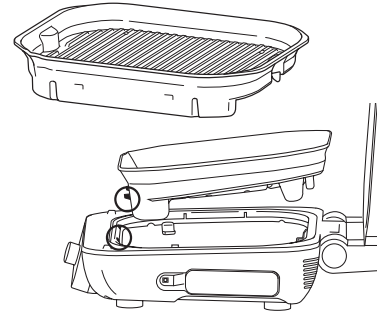
- 2 Place the crisper basket on the grill plate and add ingredients to the basket. Close the lid, as the unit does not require preheating for this function.
- 3 Make sure the unit is plugged in and press **⏻** to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **DEHYDRATE** function. The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.
- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time.
- 6 Press the dial to begin. (The unit does not preheat in dehydrate mode.)
- 7 When dehydrate time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 8 Remove ingredients and basket from the grill plate.
- 9 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop up from the back, then you can lift it up and out.



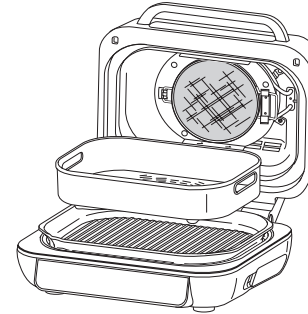
## COOKING FUNCTIONS - CONT.

### Reheat

- 1 To install the grill plate, position it in the front of the base so it hooks in, then press down on the back of the plate until it clicks in place. Ensure the splatter guard is in place.



- 2 Place the crisper basket on the plate and position the basket to sit along the rear of the grill plate so the basket feet sit in the grill plate spaces. Add ingredients, then close the lid.



- 3 Make sure the unit is plugged in and press **⏻** to turn the unit on.
- 4 Turn the dial to **REHEAT**. The default temperature setting will appear on the display. To adjust temperature if desired, press **TEMP** button and turn dial.

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

- 5 Press the **TIME** button and turn the dial to select the desired time. Press the dial to begin (the unit does not preheat in Reheat mode). Cooking will begin and the timer will start counting down.
- 6 For best results, we recommend shaking ingredients frequently. When you open the lid, the unit will pause. Use silicone-tipped tongs or oven gloves to shake the basket and close the lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and **END** will appear on the display.
- 8 Remove crisper basket from the grill plate.
- 9 Remove the grill plate by pressing the orange release button on the left side of the unit. The plate will pop from the back, then lift up.



## CLEANING & MAINTENANCE

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

- Unplug the unit from the wall socket before cleaning. Keep the lid open after removing your food to allow the unit to cool more quickly.
- The grill plate, plancha, crisper basket and splatter guard are dishwasher safe. The probe and probe holder are **NOT** dishwasher safe.
- For the best dishwasher cleaning results, we recommend rinsing the grill plate, plancha, crisper basket and splatter guard with warm water before placing them in the dishwasher.
- If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after hand-washing.
- The inner lid should be wiped down with a damp towel or cloth after each use to deodorise the unit and remove any grease.

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

- 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 a cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter guard by putting it in a pan of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.
- Gently wipe down the inside of the lid with a damp cloth.

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

- When stacking your coated accessories to store, place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

## TROUBLESHOOTING

- **“ADD FOOD” appears on the control panel display.**  
The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**  
The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**  
The probe is not plugged into the socket on the right side of the control panel. Plug the probe in before proceeding. Press the probe in until you hear a click.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**  
This means the unit timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **“Add Plate” appears on the control panel display.**  
The grill plate must be installed in the base unit before cooking. Add the grill plate.
- **“E” appears on the control panel display.**  
The unit is not functioning properly. You can find online support at [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the probe?**  
It is important to insert the probe lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3-5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the Digital Cooking Probe section.
- **Why is there no noise during Plancha preheat even though the preheat progress bars are showing?**  
As long as the progress bar shows, your unit is preheating. Plancha will preheat the bottom plate and switch on the fan several minutes into the preheat cycle.
- **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 dial. Display will show ADD FOOD, lift and close lid to begin cooking.
- **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 and Plancha functions, always select the recommended temperature setting. Recommended settings can be found in the Recipe Guide. Make sure the splatter guard is installed.
- **How do I pause the unit so I can check my food?**  
By opening the lid during a cooking function besides Grill and Plancha, the unit will automatically pause.
- **Will the probe grip melt if it touches the hot grill plate?**  
No, the grip is made of a high-temperature silicone that can handle the unit's high temperatures.
- **Why does the unit have a 1-9 scale for the Beef Preset?**  
Perception of how well something is cooked differs. The 1-9 scale provides a wide range of options for each level of cook so you can customise to your liking.
- **Can I use the Plancha function and Plancha accessory after having cooked on the grill plate?**  
Yes, but we highly recommend cleaning the grill plate first so there is no debris to interfere with the flat top-to-grill plate contact.

## PRODUCT REGISTRATION

### TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germany) ("us", "our" or "we"). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

#### Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration – and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

You'll find online support at [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

#### How long are our Products guaranteed for?

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

## PRODUCT REGISTRATION

### What is covered by the guarantee?

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

### What is not covered by the guarantee?

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

### What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. You'll find more support at [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

### Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

# GRACIAS

por comprar la Parrilla, Freidora de aire y Plancha 7 en 1 Ninja® Foodi® Max Pro



## REGISTRA TU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

## INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- 50-60 Hz

Vatios: 2460W

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

# ÍNDICE

<b>Instrucciones importantes</b> .....	<b>64</b>
<b>Piezas</b> .....	<b>66</b>
<b>Composición de la parrilla</b> .....	<b>67</b>
Botones de función .....	67
Botones de funcionamiento .....	67
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>67</b>
<b>Usar la Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>68</b>
Protector antisalpicaduras .....	68
Control de grill (parrilla) .....	68
Cocinado a la parrilla en lotes .....	68
Usar el Sensor Digital de Cocción .....	69
Cómo usar el sensor para cocinar de diversas maneras ...	70
Cómo insertar el sensor .....	71
<b>Funciones de cocción</b> .....	<b>72</b>
Grill (Parrilla) .....	72
Plancha .....	72
Roast (Asar) .....	74
Air Fry (Freír con aire) .....	75
Bake (Hornear) .....	76
Dehydrate (Deshidratar) .....	76
Reheat (Recalentar) .....	77
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>78</b>
<b>Resolución de problemas</b> .....	<b>79</b>
<b>Registro de producto</b> .....	<b>80</b>



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

## ⚠ ADVERTENCIA

- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 2 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 3 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el aparato. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.
- 4 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 5 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 6 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 7 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.
- 8 **NO** utilices alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 9 Para protegerte de descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 10 **NO** utilices el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 11 No utilices **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la superficie de la encimera.
- 12 **NO** coloques el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 13 **EVITA** que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras.
- 14 Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este aparato o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 15 Antes de colocar cualquier accesorio en el recipiente, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 16 **NO** uses el aparato sin la placa de la parrilla y protector contra salpicaduras instalado.
- 17 Asegúrate **SIEMPRE** de que la tapa esté completamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- 18 **NO** muevas el aparato mientras esté en uso.
- 19 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 20 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** utiliza manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.

- 21 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. La parrilla y el cesto pueden alcanzar altas temperaturas durante el cocinado. Evita tocar el accesorio al extraerlo del aparato. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 22 **NO** utilices este aparato para freír en abundante aceite.
- 23 **NO** pongas las manos cerca del cable del Sensor Digital de Cocción cuando lo estés usando para evitar quemarte.
- 24 Te recomendamos que confirmes la temperatura interna de los alimentos con un sensor de alimentos externo.
- 25 Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 26 Para desconectarla, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 27 Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desensamblarlo y almacenarlo y antes de montar piezas en este o de extraer piezas del mismo.
- 28 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 29 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 30 Ten mucho cuidado al mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes en su interior.
- 31 **NO** coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso y almacenamiento.
- 32 Asegúrate de que la placa de la parrilla esté insertada correctamente y bloqueada de forma segura en su posición.
- 33 Asegúrate siempre de que la parrilla está completamente fría antes de soltar y quitar las placas de cocción.



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



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

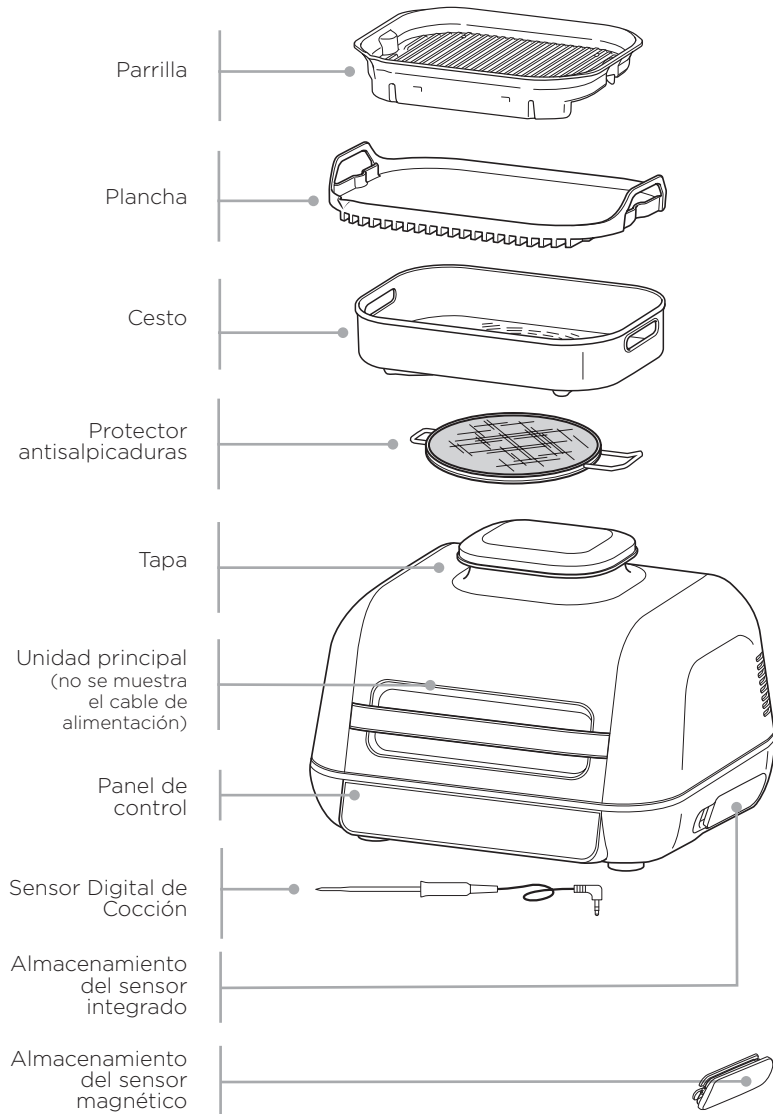


Procura evitar el contacto con superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.

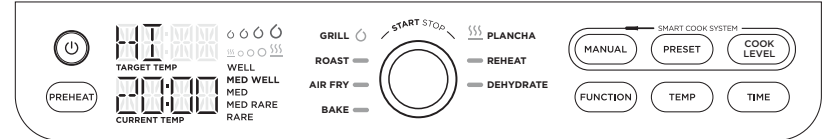


Solo para uso doméstico y en interiores.

## GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



# COMPOSICIÓN DE LA PARRILLA



**NOTA:** No todas las funciones están incluidas en todos los modelos.

## BOTONES DE FUNCIÓN

**GRILL (PARRILLA)** Cocción con tapa cerrada: Calor superior e inferior, que es mejor para asar a la parrilla cortes de carne grandes o gruesos, alimentos congelados o para sellarlos. Cocción con tapa abierta: Ideal para asar alimentos delicados o proteínas magras, para desarrollar texturas a la parrilla sin cocinar demasiado.

**ROAST (ASAR)** Macera carnes, asa verduras y mucho más.

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

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

**PLANCHA** Perfecto para alimentos delicados como cebollas, huevos, pescado o fajitas.

**REHEAT (RECALENTAR)** Revive las sobras recalentándolas levemente: obtendrás un resultado crujiente.

**DEHYDRATE (DESHIDRATAR)** Prepara aperitivos sanos deshidratando carnes, frutas y verduras.

**MANUAL (MANUAL)** Cambia la pantalla para que puedas establecer el resultado interno del sensor de manera manual.

**PRESET (PREESTABLECIDO)** Cuando se inserta el sensor, la pantalla te permitirá seleccionar el tipo de alimento. Gira el selector para elegir la proteína.

**COOK LEVEL (NIVEL DE COCCIÓN)** Cocina a tu gusto, elige de «Poco hecho» a «Muy hecho».

## BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

**⏻ POWER (Encendido)** Comprueba si la máquina está enchufada a la corriente. Para encender la unidad, presiona el botón ⏻.

**SELECTOR** Para elegir una función de cocción u otro ajuste, gira el selector ⌚.

**START/STOP (Iniciar/detener)** Presiona el centro del dial para iniciar o detener la función de cocción seleccionada. Cuando se inician la mayoría de las funciones de cocción, la unidad entra en el modo de precalentamiento; luego empieza la cocción cuando se alcanza el ajuste de temperatura.

**TEMP (TEMPERATURA)** Para ajustar la temperatura, pulsa el botón TEMP y utiliza el selector para ajustar la temperatura.

**TIME (TIEMPO)** Para seleccionar un tiempo de cocción, pulsa el botón TIME y, a continuación, utiliza el selector para ajustar el tiempo.

**FUNCTION (FUNCIÓN)** Presiona para borrar todos los ajustes o cuando el sensor esté en estado de «reposo» (si no han comenzado el precalentamiento y la cocción).

**PREHEAT (PRECALENTAR)** Después de configurar la función, el tiempo y la temperatura y luego presionar el selector, la unidad empezará a precalentarse automáticamente. Si se selecciona el botón PREHEAT (Precalentar) después de presionar el selector, la unidad omitirá el precalentamiento (no recomendado).

**PREHEAT (Precalentar) PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS** Para obtener los mejores resultados de cocción, deja que la unidad se precaliente completamente antes de añadir alimentos. Añadir alimentos antes de que se complete el precalentamiento puede provocar un sobrecalentamiento, humo y más tiempo de precalentamiento.

## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira de la unidad todo el material de embalaje, las etiquetas promocionales y la cinta adhesiva.
- 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 importantes de seguridad para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lava la parrilla, la plancha, el cesto, el sensor, el cepillo de limpieza y el protector antisalpicaduras en agua jabonosa tibia y, a continuación, enjuágalos y sécalos a conciencia. Todos los accesorios, excepto el sensor y el almacenamiento del sensor, se pueden lavar en el lavavajillas. **NUNCA** laves la unidad principal ni el sensor en el lavavajillas.
- 4 No utilices cepillos o esponjas abrasivas en las superficies de cocción, puesto que dañan el revestimiento.

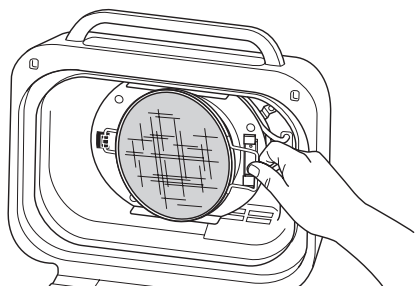
## USAR LA NINJA® FOODI® MAX PRO

### PROTECTOR ANTISALPICADURAS

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

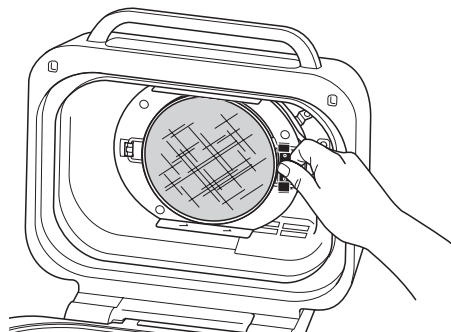
### Instalación del protector antisalpicaduras

Para instalar, engancha el lado izquierdo del protector contra salpicaduras en su lugar y, después, coloca el lado derecho en su lugar hasta que escuches un clic y se vea seguro.



### Extraer el protector antisalpicaduras

Extrae el protector antisalpicaduras para su limpieza después de cada uso. Deja que el protector se enfríe por completo, luego desengancha el protector de la parte posterior de la tapa presionando la lengüeta superior hacia atrás y después tira de la manilla hacia adelante.



### CONTROL DE GRILL (PARRILLA)

Cocción con tapa cerrada para calentar por arriba y por abajo. Mejor cuando se cocinan a la parrilla cortes de carne grandes o gruesos o alimentos congelados o para dorarlos alrededor.

Cuando utilices la función Grill (parrilla), deberás seleccionar el ajuste de temperatura para la parrilla. A continuación, se indican los niveles de temperatura recomendados para los ingredientes más comunes. **La unidad puede generar humo al cocinar ingredientes con un ajuste más caliente de lo recomendado.**

LOW (bajo) (200 °C)	MED (medio) (230 °C)	HI (alto) (250 °C)	MAX (máximo) (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beicon</li> <li>• Salchichas</li> <li>• Cuando uses salsa de barbacoa espesa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes congeladas</li> <li>• Carnes marinadas/ en salsa</li> <li>• Ham-burguesas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filetes</li> <li>• Pollo</li> <li>• Perritos calientes</li> <li>• Kebabs de carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verduras</li> <li>• Fruta</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Marisco fresco/ congelado</li> <li>• Kebabs de verduras</li> </ul>

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

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

### Cocinado a la parrilla en lotes

Cuando hagas a la parrilla más de dos lotes consecutivos de alimentos, se recomienda que vacíes la grasa o el aceite del recipiente de cocinado extraíble. También se recomienda **ENCARECIDAMENTE** limpiar el protector antisalpicaduras después de cada uso. Esto ayudará a evitar que la grasa se quemé y genere humo.

## USAR LA NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

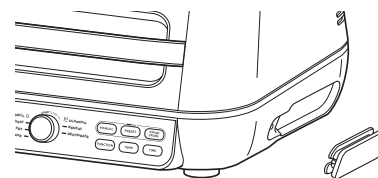
### CÓMO USAR EL SENSOR DIGITAL DE COCCIÓN

**IMPORTANTE: NO** pongas las manos cerca del cable del Sensor Digital de Cocción cuando lo estés usando para evitar quemarte.

#### Antes del primer uso

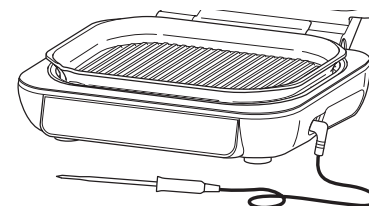
Asegúrate de que la clavija del sensor no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo. Ten cuidado al manipular el cable.

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



- 2 Enchufa el sensor en el enchufe de entrada en el lado derecho de la unidad. Empuja con fuerza el enchufe hasta que no entre más en el conector, y sientas o escuches un clic en su lugar. Coloca el compartimento de almacenamiento de nuevo en el lado de la unidad.

- 3 Una vez que el sensor esté enchufado en el conector, se activará y se iluminarán los botones de PRESET (Predefinido) y MANUAL (Manual) del sensor. Gira el selector para elegir la función de cocción deseada (p. ej., Grill [Parrilla] y la temperatura de cocción).



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

- 4 Si usas PRESET (Predefinido), presiona el botón **PRESET** y gira el selector central para elegir el tipo de comida que desees. Tras la selección, presiona el botón **COOK LEVEL** (Nivel de cocción) y gira el selector para elegir el resultado interno que prefieras para tu comida (poco hecha o muy hecha).

**NOTA:** ¿Vas a cocinar diferentes carnes o con diferentes preferencias? Consulta la página 70 para obtener más información sobre programación.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Si usas MANUAL (Manual), presiona el botón **MANUAL**, y, a continuación, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas.

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

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

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

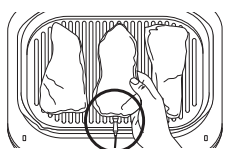
## USAR LA NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

**5** Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en la unidad y cierra la tapa. Pula el selector para comenzar el precalentamiento.

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

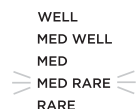
**Consulta el gráfico en la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**

**7** Cuando la unidad se haya precalentado y aparezca «ADD FOOD» (Añadir alimentos) en la pantalla, abre la tapa, coloca el alimento con el sensor insertado en la unidad y cierra la tapa sobre el cable del sensor si la función requiere que la tapa esté cerrada.



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

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



**NOTA:** Al usar las funciones Grill (Parrilla), Plancha, Roast (Asar) y Air Fry (Freir con aire), la unidad pitará y mostrará FLIP (Dar la vuelta) en pantalla. Dar la vuelta es opcional, pero recomendable.

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

**10** Pasa la carne a un plato mientras aparezca REST (Reposo) en la pantalla. El sensor se puede quitar antes de pasarla. La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que, si no la dejas reposar, podría acabar pareciendo «menos» cocinada. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de carne.

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

**NOTA:** Para comprobar la temperatura interna de otros trozos de carne, presiona y mantén pulsado MANUAL (Manual) e inserta el sensor en cada trozo de carne.

### CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

#### Cocinar dos o más trozos de carne del mismo tamaño obteniendo diferentes niveles de resultado:

- Configura el nivel de cocción al máximo requerido.
- Inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más alto.
- Después de precalentar, coloca la carne dentro de la parrilla de interior. Cuando la barra de progreso muestre que se ha alcanzado el nivel de cocción más bajo, retira la carne sin sensor.
- Sigue cocinando el resto de la carne hasta que llegue al nivel de resultado deseado.

#### Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:

- Inserta el sensor en el trozo de carne más pequeño y utiliza la opción predefinida (Preset) para elegir el nivel de resultado.
- Cuando ese trozo de carne esté cocinado, sácalo del aparato.
- Usando guantes de cocina, transfiere el sensor al trozo más grande y usa las flechas a la izquierda de la pantalla para elegir su nivel de resultado.

#### Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:

- Inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más bajo.
- Utiliza la función manual (Manual) para elegir la temperatura interna deseada.
- Cuando ese trozo de carne esté cocinado, sácalo del aparato.
- Después, pasa el sensor al otro trozo y utiliza la función manual (Manual) para seleccionar la temperatura interna deseada.

## USAR LA NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

### CÓMO INSERTAR EL SENSOR

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

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes Chuletas de cerdo Chuletas de cordero Pechugas de pollo Hamburguesas Solomillos Filetes de pescado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne.</li> <li>• Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior.</li> <li>• Asegúrate de que el sensor está cerca del hueso (pero sin tocarlo) y alejado de la grasa o el cartilago.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más densa para conseguir los resultados deseados.</p>		
Pollo entero	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo.</li> <li>• Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.</li> </ul>		

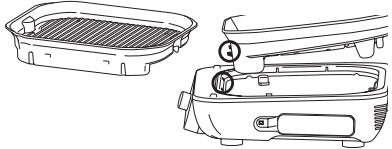
## FUNCIONES DE COCCIÓN


### Grill (Parrilla)

Cocina con la tapa abierta solo para el calor inferior, lo mejor para cocinar alimentos delicados y proteínas magras como brochetas o verduras.

Cocina con la tapa cerrada para calentar por arriba y por abajo, que es mejor para cortes gruesos o carne congelada.

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierra la tapa.



- 2 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad. Se seleccionará la parrilla de forma predeterminada.
- 3 Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presione **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 4 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.
- 5 Pulsa el selector para comenzar el precalentamiento. Se iluminará la barra de progreso. Tardará unos 4-7 minutos en precalentarse.
- 6 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá «ADD FOOD» (Añadir alimentos) en la pantalla.
- 7 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cierra la tapa cuando cocines cortes de carne gruesos o carne congelada. Mantén la tapa abierta cuando cocines alimentos delicados o proteínas magras.
- 8 Cuando termine el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra END (Fin) en la pantalla.
- 9 Retira los alimentos de la parrilla de interior.
- 10 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa se levantará desde la parte posterior; luego podrás levantarla y sacarla.

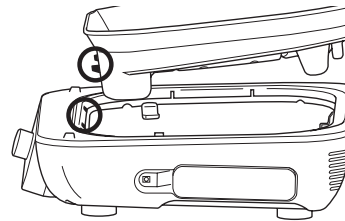


### Plancha

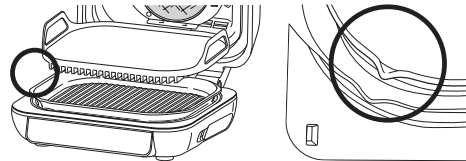
Cocina con la tapa abierta con calor desde abajo para alimentos que requieran voltearse o revolverse, y atención constante, como verduras en rodajas o huevos fritos.


Cocina con la tapa cerrada para el calor superior e inferior, ideal para derretir queso, cocinar aderezos o cocinar rápidamente alimentos más gruesos.

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que la protección contra salpicaduras esté en su lugar.



- 2 Coloca la plancha sobre la parrilla de interior para que quede nivelada. Alinea el borde de la plancha con el borde de la placa de la parrilla de interior (si está instalada incorrectamente, se inclinará hacia adelante). Cierra la tapa.



- 3 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 4 Gira el selector a la función de **PLANCHA**. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 5 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.
- 6 Pulsa el selector para comenzar el precalentamiento. Se iluminará la barra de progreso. Tardará unos 7-9 minutos en precalentarse.

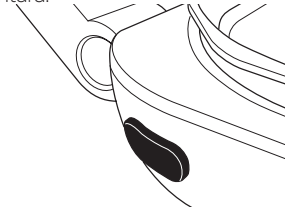
PRE  
-----

## FUNCIONES DE COCCIÓN - CONT.

- 7 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá «ADD FOOD» (Añadir alimentos) en la pantalla.
- 8 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la plancha. El temporizador de cuenta regresiva tiene un inicio retardado de 15 segundos. Deja la tapa abierta a menos que la receta indique lo contrario.

**NOTA:** Si cocinas carnes en lotes, para obtener mejores resultados, recomendamos cerrar la tapa entre un lote y otro y ejecutar la función programada para 2-3 minutos antes de agregar más comida.

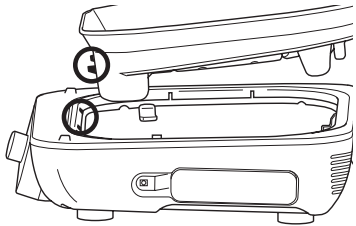
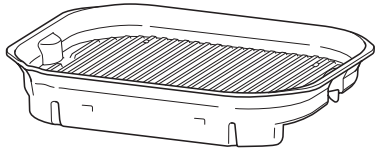
- 9 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «END» (Fin) en la pantalla.
- 10 Retira los alimentos de la plancha; luego retira la plancha de la parrilla de interior.
- 11 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa saldrá de la parte posterior y luego se levantará.




## FUNCIONES DE COCCIÓN - CONT.

### Roast (Asar)

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierra la tapa.



- 2 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 3 Gira el selector a **ROAST** (Asar). La configuración de la temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 4 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.
- 5 Pulsa el selector para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. Tardará unos 3 minutos en precalentarse.

**NOTA:** Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso pulsando nuevamente el botón **PREHEAT** (Precalentar). «**ADD FOOD**» (Añadir alimentos) aparecerá en la pantalla.

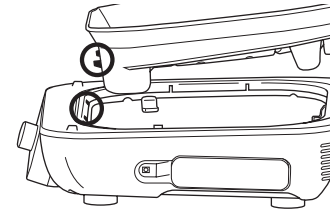
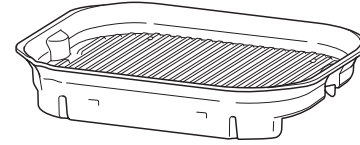
- 6 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá «**ADD FOOD**» (Añadir alimentos) en la pantalla.
- 7 Abre la tapa y coloca los ingredientes en la parrilla. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 8 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «**END**» (Fin) en la pantalla.
- 9 Retira los alimentos de la parrilla de interior.
- 10 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa saldrá de la parte posterior y, luego, se levantará.



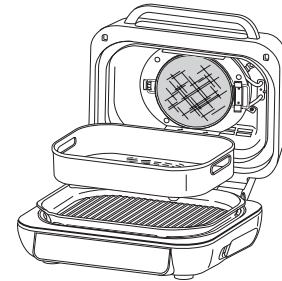
## FUNCIONES DE COCCIÓN - CONT.


### Air Fry (Freír con aire)

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que la protección contra salpicaduras esté en su lugar.



- 2 Coloca el cesto para verduras en el plato y colócalo para que se asiente a lo largo de la parte posterior de la placa de la parrilla de modo que las patas del cesto se asienten en los espacios de la placa de la parrilla de interior; luego cierra la tapa.



- 3 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 4 Gira el selector a **AIR FRY** (Freír con aire). La configuración de la temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 5 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.

- 6 Pulsa el selector para comenzar el precalentamiento. Se iluminará la barra de progreso. Tardará unos 3 minutos en precalentarse.
- 7 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá «**ADD FOOD**» (Añadir alimentos) en la pantalla.

**NOTA:** Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso pulsando nuevamente el botón **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará **ADD FOOD** (Añadir alimentos); levanta y cierra la tapa para comenzar a cocinar.

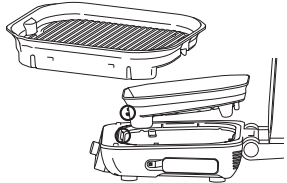
- 8 Abre la tapa y coloca los ingredientes en el cesto. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 9 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando se abra la tapa, la unidad se pausará. Utiliza pinzas de silicona o guantes de horno para agitar el cesto. Una vez hecho esto, vuelve a colocar el cesto en su sitio y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.
- 10 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «**END**» (Fin) en la pantalla.
- 11 Retira el cesto para verduras de la placa de la parrilla de interior.
- 12 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa saldrá de la parte posterior y, luego, se levantará.




## FUNCIONES DE COCCIÓN - CONT.

### Bake (Hornear)

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté en su sitio y luego cierra la tapa.



- 2 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 3 Gira el selector a **BAKE** (Hornear). La configuración de la temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 4 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.
- 5 Pulsa el selector para comenzar el precalentamiento. La barra de progreso empezará a iluminarse. Tardará unos 3 minutos en precalentarse.

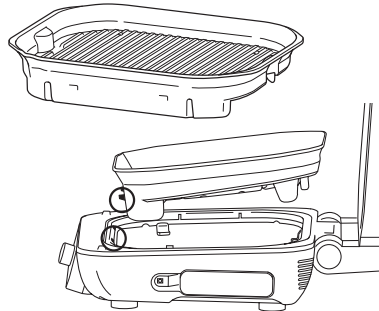
**NOTA:** Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, puedes omitir este paso pulsando nuevamente el botón **PREHEAT** (Precalentar). La pantalla mostrará **ADD FOOD** (Añadir alimentos); levanta y cierra la tapa para comenzar a cocinar.


- 6 Cuando el precalentamiento haya concluido, la unidad emitirá un pitido y aparecerá «ADD FOOD» (Añadir alimentos) en la pantalla.
- 7 Abre la tapa y coloca los ingredientes en el plato o coloca un molde para pan en el plato. Cuando se cierre la tapa, dará comienzo el cocinado y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 8 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «END» (Fin) en la pantalla.
- 9 Retira los alimentos de la parrilla de interior.
- 10 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa se levantará desde la parte posterior; luego podrás levantarla y sacarla.



### Dehydrate (Deshidratar)

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que la protección contra salpicaduras esté en su lugar.



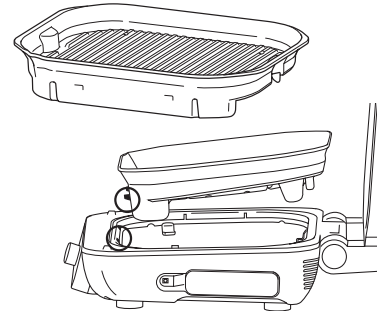
- 2 Coloca el cesto para verduras en la placa de la parrilla y agrega los ingredientes al cesto. Cierra la tapa, ya que la unidad no requiere precalentamiento para esta función.
- 3 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 4 Gira el selector a la función **DEHYDRATE** (Deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.
- 5 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado.
- 6 Presiona el selector para empezar. (La unidad no se precalienta en modo de deshidratación.)
- 7 Cuando el tiempo de deshidratado llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «END» (Fin) en la pantalla.
- 8 Retira los ingredientes y el cesto de la parrilla.
- 9 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa se levantará desde la parte posterior; luego podrás levantarla y sacarla.



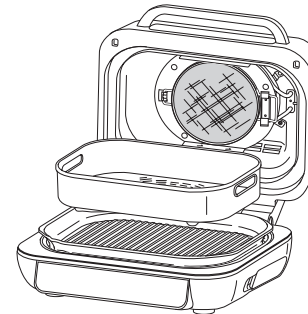
## FUNCIONES DE COCCIÓN - CONT.


### Reheat (Recalentar)

- 1 Para instalar la placa de la parrilla, colócala en la parte delantera de la base de manera que se enganche y, posteriormente, presiona la parte posterior de la placa hasta que encaje en su lugar. Asegúrate de que la protección contra salpicaduras esté en su lugar.



- 2 Coloca el cesto para verduras en el plato y colócalo para que se asiente a lo largo de la parte posterior de la placa de la parrilla de modo que las patas del cesto se asienten en los espacios de la placa de la parrilla de interior. Agrega los ingredientes, y luego cierra la tapa.



- 3 Asegúrate de que la unidad esté enchufada y presiona  para encender la unidad.
- 4 Gira el selector a **REHEAT** (Recalentar). La configuración de la temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Para ajustar la temperatura, si lo deseas, presiona **TEMP** (Temperatura) y gira el selector.

**NOTA:** Si quieres usar el sensor para comprobar la temperatura interna del alimento, pulsa **MANUAL** (Manual) durante 2 segundos y la temperatura interna aparecerá en la pantalla durante 5 segundos.

- 5 Presiona el botón **TIME** (Tiempo) y gira el selector para elegir el tiempo deseado. Presiona el selector para comenzar (la unidad no se precalienta en el modo de recalentamiento). La cocción comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 6 Para obtener los mejores resultados, recomendamos agitar los ingredientes con frecuencia. Cuando abras la tapa, la unidad se detendrá. Use pinzas con punta de silicona o guantes para horno para sacudir el cesto y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje «END» (Fin) en la pantalla.
- 8 Retira el cesto para verduras de la placa de la parrilla de interior.
- 9 Retira la placa de la parrilla de interior presionando el botón de liberación naranja en el lado izquierdo de la unidad. La placa saldrá de la parte posterior y, luego, se levantará.



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

- Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. Mantén la tapa abierta después de retirar los alimentos para que la unidad se enfríe más rápidamente.
- La parrilla de interior, la plancha, el cesto para verduras y el protector contra salpicaduras se pueden lavar en el lavavajillas. El sensor y el soporte de la sonda **NO** son aptos para el lavavajillas.
- Para obtener los mejores resultados con el lavavajillas, recomendamos que enjuagues la parrilla de interior, la plancha, el cesto, el protector antisalpicaduras y cualquier otro accesorio con agua tibia antes de meterlos en el lavavajillas.
- Si se lava a mano, seca con aire o con un paño todas las piezas tras el lavado a mano.
- La tapa interior debe limpiarse con una toalla o paño húmedo después de cada uso para desodorizar la unidad y eliminar la grasa.

**NOTA:** El Sensor Digital de Cocción y el soporte se pueden lavar a mano únicamente. **NO** sumerjas el cable ni el sensor en agua ni en otros líquidos. Recomendamos limpiar solo con un paño húmedo.

- Si hay restos de comida o grasa pegados en la parrilla de interior, el protector antisalpicaduras o cualquier otra pieza extraíble, déjalos a remojo con agua tibia 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 un cepillo de limpieza para quitar la grasa del marco de acero inoxidable y de las pestañas delanteras.
- Limpia profundamente el protector de salpicaduras poniéndolo en una olla con agua e hirviéndolo durante 10 minutos. Después, límpialo con agua templada y deja que se seque completamente.
- Limpia suavemente el interior de la tapa con un paño húmedo.

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

- Cuando apiles las ollas y sartenes para guardarlas, coloca un papel absorbente entre cada sartén/olla para proteger la superficie de cocinado.

- **Aparece «ADD FOOD» (Añadir alimentos) en la pantalla del panel de control.**  
La unidad ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **Aparece «Shut Lid» (Cerrar la tapa) en la pantalla del panel de control.**  
La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.
- **Aparece «Plug In» (Enchufar) en la pantalla del panel de control.**  
El sensor no está conectado al enchufe del lado derecho del panel de control. Enchufa el sensor antes de proceder. Presiona el sensor hasta oír que se engancha.
- **Aparece «PRBE ERR» (Error de sensor) en la pantalla del panel de control.**  
Esto significa que el tiempo de cocción se ha acabado antes de que la comida haya llegado a la temperatura interna seleccionada. Como medida de protección de la unidad, solo puede funcionar durante cierto tiempo a temperaturas específicas.
- **Aparece «Add plate» (Añadir plato) en la pantalla del panel de control.**  
La placa de parrilla de interior debe instalarse en la unidad base antes de cocinar. Incorpora la placa de parrilla de interior.
- **Aparece «E» en la pantalla del panel de control.**  
La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente al 900 839 453 para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee) y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Por qué está mi comida demasiado o poco hecha aunque haya usado el sensor?**  
Es importante insertar el sensor longitudinalmente en la parte más densa del alimento para conseguir la medición más exacta posible. Asegúrate de dejar que la comida repose durante 3-5 minutos para que se termine de cocinar. Para obtener más información, dirígete a la sección «Cómo usar el Sensor Digital de Cocción».
- **¿Por qué no hay ruido durante el precalentamiento de la plancha a pesar de que se muestran las barras de progreso del precalentamiento?**  
Mientras se muestre la barra de progreso, tu unidad se está precalentando. La plancha precalentará la placa inferior y encenderá el ventilador varios minutos después del ciclo de precalentamiento.
- **¿Puedo anular u omitir el precalentamiento?**  
Aunque se recomienda encarecidamente precalentar para obtener los mejores resultados, el precalentamiento se puede omitir volviendo a seleccionar el botón PREHEAT (Precalentar) tras pulsar el selector. La pantalla mostrará ADD FOOD (Añadir alimentos); levanta y cierra la tapa para comenzar a cocinar.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**  
Para tener los mejores resultados, deja que la unidad se precaliente antes de agregar los ingredientes.
- **¿Por qué está emitiendo humo mi unidad?**  
Al utilizar las funciones Grill (Parrilla de interior) y Plancha, selecciona siempre el ajuste de temperatura recomendado. Los ajustes recomendados se pueden encontrar en la Guía de Recetas. Asegúrate de que el protector antisalpicaduras esté instalado.
- **¿Cómo pauso la unidad para poder revisar los alimentos?**  
Cuando se abre la tapa durante una función de cocinado además de Grill (Parrilla de interior) y Plancha, la unidad se pausa automáticamente.
- **¿Se derretirá el mango del sensor si toca la parrilla caliente?**  
No, el mango está hecho de una silicona resistente que puede soportar las altas temperaturas de la unidad.
- **¿Por qué tiene la unidad una escala de 1-9 para el Preseleccionado de ternera?**  
La percepción de lo bien cocinado que está algo puede variar en función de cada persona. La escala de 1-9 proporciona un amplio rango de opciones para cada nivel de cocción, para que puedas personalizarla a tu gusto.
- **¿Puedo utilizar la función Plancha y su accesorio después de haber cocinado en la parrilla de interior?**  
Sí, pero te recomendamos que limpies primero la placa de la parrilla de interior para que no haya suciedad/residuos que interfieran en el contacto entre la plancha y la parrilla.



## REGISTRO DEL PRODUCTO

### GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

#### Garantías de Ninja®

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

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

#### ¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

Para el registro en línea, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

#### IMPORTANTE

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

#### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## REGISTRO DEL PRODUCTO

### ¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

#### ¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

#### ¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

#### ¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

#### ¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

# MERCI

d'avoir acheté le Grill d'Intérieur & Plancha Ninja® Foodi® Max Pro



## ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.eu



Scannez le QR code avec un appareil mobile

## NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_  
(Conservez le reçu)

Boutique d'achat : \_\_\_\_\_

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension  
d'alimentation : 220 à 240 V~, 50 à 60 Hz

Watts : 2 460 W

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

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mises en garde importantes</b> .....	<b>84</b>
<b>Pièces</b> .....	<b>86</b>
<b>Découvrez votre Grill d'intérieur &amp; Plancha</b> .....	<b>87</b>
Modes de cuisson .....	87
Boutons de commande .....	87
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>87</b>
<b>Utilisation de votre Grill d'intérieur &amp; Plancha Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>88</b>
Grille anti-éclaboussures .....	88
Contrôle du grill. ....	88
Cuisson en plusieurs fournées .....	88
Utilisation de votre thermosonde numérique .....	89
Utiliser la thermosonde dans différents scénarios de cuisson ..	90
Comment insérer la thermosonde .....	91
<b>Modes de cuisson</b> .....	<b>92</b>
Grill (Griller) .....	92
Plancha .....	92
Roast (Rôtir) .....	94
Air Fry (Frire sans huile) .....	95
Bake (Cuire au four) .....	96
Dehydrate (Déshydrater) .....	96
Reheat (Réchauffer) .....	97
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>98</b>
<b>Guide de dépannage</b> .....	<b>99</b>
<b>Enregistrement du produit</b> .....	<b>100</b>

# MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

## ⚠ MISE EN GARDE

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez 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 instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains des enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 5 S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 6 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 7 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 8 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 9 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou l'appareil principal dans de l'eau ou un autre liquide.
- 10 **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble 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 prise de courant située sous la surface du plan de travail.
- 12 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, y compris sur ou à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 13 **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- 14 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 15 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 16 **NE PAS** utiliser l'appareil avant d'avoir installé la plaque de grill et la grille anti-éclaboussures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le couvercle est complètement fermé avant utilisation.
- 18 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 20 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants et les poignées et boutons prévus à cet effet.

- 21 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. La plaque de grill et le panier de cuisson 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** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Utilisation recommandée d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour de la friture à bain d'huile.
- 23 **NE PAS** approcher vos mains du câble de la thermostonode numérique lorsque celle-ci est en marche afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- 24 Nous vous recommandons de vérifier la température interne des aliments en utilisant une sonde externe.
- 25 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 26 Pour débrancher l'appareil, mettre n'importe quel bouton sur off (arrêt), puis le débrancher lorsque celui-ci n'est pas utilisé, ainsi qu'avant de le nettoyer.
- 27 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, le démonter, ajouter ou retirer des pièces, ou le ranger.
- 28 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 29 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 30 Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds.
- 31 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque le couvercle est fermé, lors de son utilisation et son rangement.
- 32 Veiller à ce que la plaque de grill soit correctement insérée et verrouillée de manière sécurisée.
- 33 Toujours s'assurer que l'appareil ait complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson.



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



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

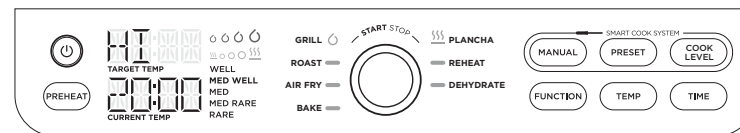
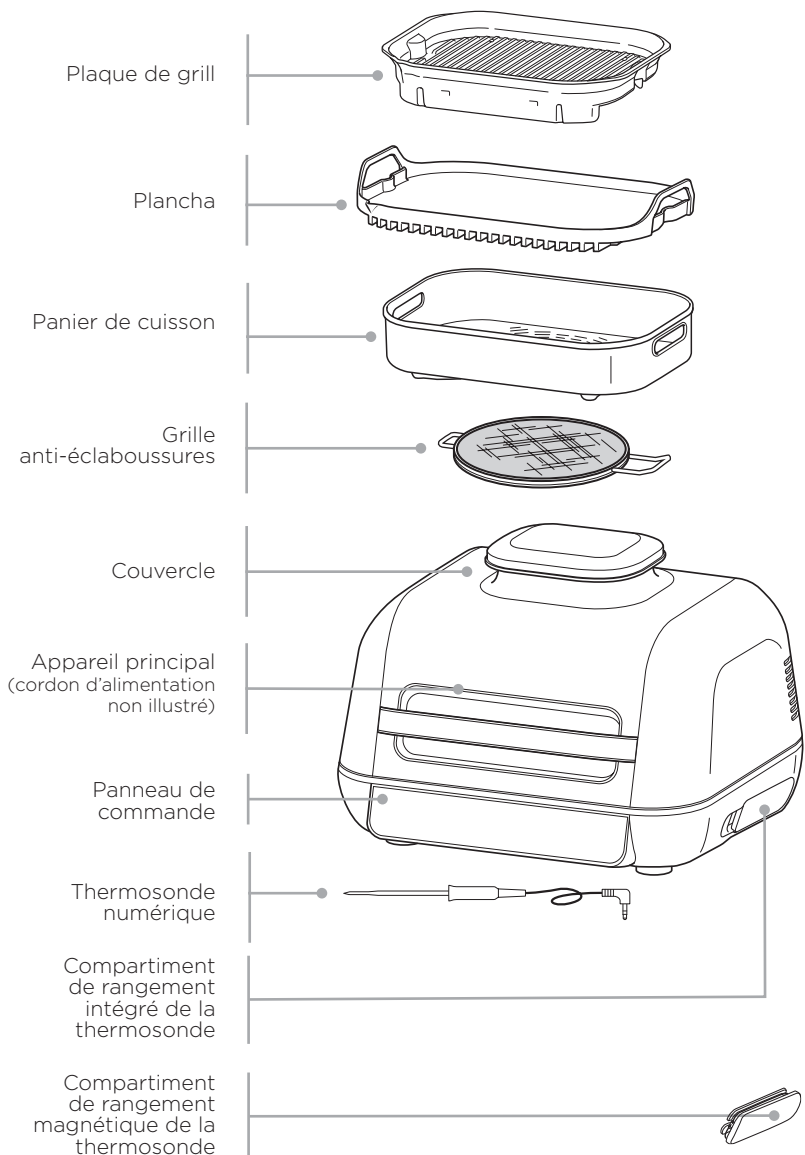


Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Pour usage intérieur et domestique uniquement.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



**REMARQUE :** chaque modèle comporte des modes de cuisson différents.

**MODES DE CUISSON**

**GRILL (GRILLER)** Cuisson avec le couvercle fermé : chaleur sole voûte, idéale pour griller des morceaux de viande épais, des aliments surgelés ou pour saisir les aliments.

Cuisson avec le couvercle ouvert : idéale pour faire griller des aliments délicats ou des protéines maigres sans trop les cuire.

**ROAST (RÔTIR)** Pour préparer des viandes tendres, des légumes rôtis, etc.

**AIR FRY (FRIRE SANS HUILE)** Pour faire doré et croustiller les aliments, avec peu ou pas d'huile.

**BAKE (CUIRE AU FOUR)** Pour cuire des gâteaux, pâtisseries, desserts, etc.

**PLANCHA** Parfaite pour faire cuire des aliments délicats tels que des oignons, des œufs, du poisson ou des fajitas.

**REHEAT (RÉCHAUFFER)** Pour réchauffer en douceur les aliments et leur rendre un aspect croustillant.

**DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)** Pour déshydrater des fruits, légumes et viandes et préparer des petits en-cas sains.

**MANUAL (MODE MANUEL)** Permet de régler manuellement la cuisson à cœur de vos aliments à l'aide du bouton principal.

**PRESET (PRÉRÉGLAGE)** Permet de sélectionner le type d'aliment sur l'écran lorsque la thermosonde est insérée. Sélectionner le type de viande/poisson à l'aide du bouton principal.

**COOK LEVEL (RÉSULTAT DE CUISSON)** Permet de faire cuire vos aliments selon vos goûts, de bleu à bien cuit.

**BOUTONS DE COMMANDE**

**POWER (ALIMENTATION)** Veiller à ce que l'appareil soit bien branché. Pour allumer l'appareil, appuyer sur le bouton

**DIAL (BOUTON PRINCIPAL)** Pour sélectionner un mode de cuisson ou un paramètre différent, faire tourner le bouton principal

**START/STOP (MARCHE/ARRÊT)** Appuyer sur le centre du bouton principal pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson choisi. Pour la majorité des modes de cuisson, l'appareil commence par une phase de préchauffage, puis la cuisson démarre lorsque la température prédéfinie est atteinte.

**TEMP (TEMPÉRATURE)** Pour sélectionner la température, appuyer sur le bouton **TEMP** et utiliser le bouton principal afin de régler la température.

**TIME (TEMPS DE CUISSON)** Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyer sur le bouton **TIME**, puis utiliser le bouton principal afin de régler la durée.

**FUNCTION (PROGRAMME)** Appuyer sur ce bouton pour effacer tous les paramètres ou lorsque la sonde est en mode Rest (Repos) (tant que le préchauffage et la cuisson n'ont pas commencé).

**PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)** Après avoir sélectionné le mode, le temps et la température de cuisson, appuyer sur le bouton principal et l'appareil se mettra automatiquement en mode préchauffage. Si vous appuyez sur le bouton **PREHEAT** après avoir appuyé sur le bouton principal, l'appareil annulera la phase de préchauffage (déconseillé).

**PRÉCHAUFFER POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS** Pour obtenir des plats parfaitement grillés, pensez à préchauffer l'appareil avant d'y placer les aliments. Ajouter des aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une sur-cuisson, un dégagement de fumée et un temps de préchauffage plus long.

**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 ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Laver la plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson, la thermosonde et la grille anti-éclaboussures dans de l'eau tiède et savonneuse, puis rincer et sécher soigneusement. Tous les accessoires, à l'exception de la thermosonde et de l'espace de rangement de la thermosonde, sont lavables au lave-vaisselle. **NE JAMAIS** laver l'appareil principal ou la thermosonde au lave-vaisselle.
- 4 Ne pas utiliser de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles risqueraient d'endommager le revêtement.

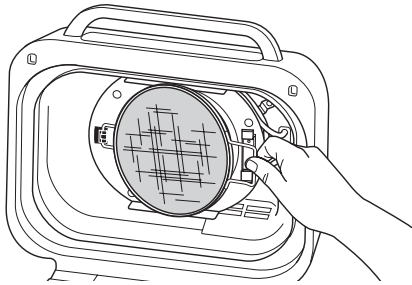
# UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO

## 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 vous utilisez l'appareil. Dans le cas contraire, un dépôt d'huile se formera sur la résistance de chauffe et pourra provoquer l'apparition de fumée.

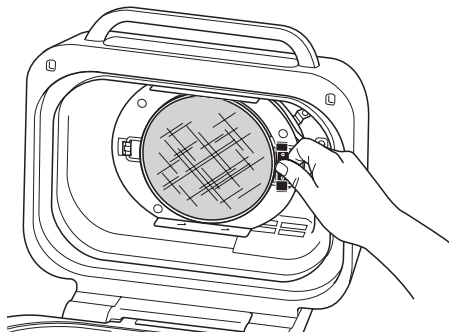
### Installation de la grille anti-éclaboussures

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



### Retrait de la grille anti-éclaboussures

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



## CONTRÔLE DU GRILL

Cuisson avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte. Idéale pour faire griller des morceaux de viande épais, des aliments surgelés ou pour faire saisir des aliments.

Lors de l'utilisation du mode de cuisson Grill (Griller), vous devrez régler la température de la plaque de grill. Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour des ingrédients communs. **L'appareil peut générer de la fumée pendant la cuisson des aliments lorsqu'il est réglé à une température plus élevée que celle recommandée.**

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HI (250 °C)	MAX (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisses</li> <li>Bacon</li> <li>Lors de l'utilisation d'une sauce barbecue épaisse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes surgelées</li> <li>Viandes marinées/en sauce</li> <li>Ham-burgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Steaks</li> <li>Poulet</li> <li>Hot-dogs</li> <li>Brochettes de viande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes</li> <li>Fruits</li> <li>Pizzas</li> <li>Fruits de mer frais/surgelés</li> <li>Brochettes de légumes</li> </ul>

### Passer en mode grill 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 de grill chauffer pendant au moins 6 minutes avant de mettre des ingrédients dessus.

### Cuisson en plusieurs fournées

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

# UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

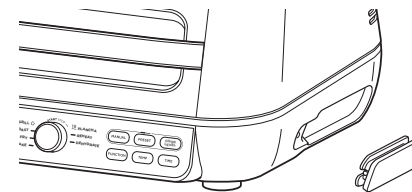
## UTILISATION DE VOTRE THERMOSONDE NUMÉRIQUE

**IMPORTANT : NE PAS** placer vos mains sur le câble de la thermosonde numérique lorsque celle-ci est en marche, afin d'éviter de vous brûler ou de vous ébouillanter.

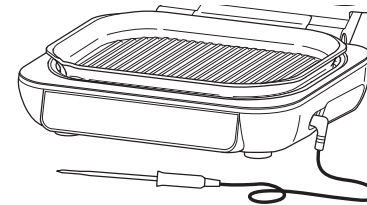
### Avant la première utilisation

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

- 1 Tirer le compartiment de rangement magnétique de la thermosonde vers la partie extérieure droite de l'appareil. Dérouler ensuite le câble hors du compartiment pour sortir la thermosonde.



- 2 Brancher la thermosonde dans la prise sur le côté droit de l'appareil. Appuyer fermement sur la fiche jusqu'à entendre un « clic ». Repositionner le compartiment de rangement sur le côté de l'appareil.
- 3 Une fois la thermosonde branchée, celle-ci active les boutons PRESET (Préréglage) et MANUAL (Mode manuel). Faire tourner le bouton principal pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (par ex. Grill [Griller]) et la température de cuisson.



**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.

- 4 Pour la fonction PRESET (Préréglage), appuyer sur le bouton **PRESET** et sélectionner le type d'aliment à l'aide du bouton principal. Appuyer ensuite sur le bouton **COOK LEVEL** (Résultat de cuisson) et sélectionner votre type de cuisson préférée (bleu à bien cuit) à l'aide du bouton principal.

**REMARQUE :** vous cuisinez différent(e)s viandes/poissons ou avec des résultats de cuisson différents ? Consulter la page 10 pour plus d'informations sur la programmation.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Pour le mode MANUAL (Mode manuel), appuyer sur le bouton **MANUAL** et utiliser les températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	RÉGLER SUR :
<b>Poisson</b>	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
<b>Poulet/Dinde</b>	Bien cuit (75 °C)
<b>Porc</b>	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
<b>Bœuf/Agneau</b>	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

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

**REMARQUE :** les résultats de cuisson préréglés pour BEEF/LAMB (BŒUF/AGNEAU) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson par chaleur résiduelle de 5 à 10 °C.

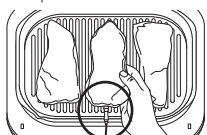
# UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

**5** Placer l'accessoire requis pour le mode de cuisson que vous avez sélectionné et fermer le couvercle. Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage.

**6** Lorsque l'appareil est en cours de préchauffage, insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire.

**Consulter le tableau sur la page adjacente pour plus d'informations sur le positionnement de la thermosonde.**

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



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

**8** La barre de progression en haut de l'écran indique les étapes de cuisson. Les étapes clignotent lorsqu'elles sont en cours jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.



**REMARQUE :** pour les modes de cuisson Grill (Griller), Plancha, Roast (Rôtir) et Air Fry (Frire sans huile), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (Retourner). Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.

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

**10** Transférer le morceau de viande/poisson dans une assiette lorsque l'écran affiche REST (Repos). Vous pouvez retirer la thermosonde avant de transférer les aliments. Le morceau de viande/poisson va continuer à cuire par chaleur résiduelle jusqu'au résultat de cuisson souhaité, ce qui prend 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de d'aliment choisi.

**REMARQUE :** la thermosonde sera BRÛLANTE. Utiliser des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

**REMARQUE :** pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de viande/poisson, appuyer sur le bouton MANUAL (Mode manuel) et le maintenir enfoncé, puis insérer la thermosonde dans chaque morceau.

## UTILISER LA THERMOSONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

### Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de la même taille avec différents résultats de cuisson :

- Sélectionner le résultat de cuisson le plus élevé nécessaire.
- Insérer la thermosonde dans le morceau présentant le résultat de cuisson attendu le plus élevé.
- Après le préchauffage, placer les morceaux de viande/poisson à l'intérieur du grill. Lorsque la barre de progression indique que le résultat de cuisson le plus faible souhaité est atteint, retirer le morceau sans la thermosonde.
- Poursuivre la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

### Cuire 2 morceaux de viande/poisson ou plus de tailles différentes :

- Insérer la thermosonde dans le plus petit morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Preset (Préréglage).
- Une fois la cuisson terminée, sortir les morceaux de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférer la thermosonde dans le plus gros morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

### Cuire 2 morceaux ou plus de viande/poisson différents :

- Insérer la thermosonde dans le morceau nécessitant le résultat de cuisson le plus faible.
- Sélectionner la température à cœur souhaitée à l'aide de la fonction Manual (Mode manuel).
- Une fois la cuisson terminée, sortir les morceaux de viande/poisson de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférer la thermosonde dans l'autre morceau et sélectionner le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual (Mode manuel).

# UTILISATION DE VOTRE GRILL D'INTÉRIEUR & PLANCHA NINJA® FOODI® MAX PRO - SUITE

## COMMENT INSÉRER LA SONDE

**REMARQUE :** N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux supérieurs à 1,5 cm

TYPE D'ALIMENT :	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Côtes de porc</b> <b>Côtes d'agneau</b> <b>Escalopes de poulet</b> <b>Burgers</b> <b>Filet mignon</b> <b>Filets de poisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérer la thermosonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande/poisson.</li> <li>• Veiller à introduire l'embout de la thermosonde tout droit dans le centre du morceau, et non incliné vers le bas ou vers le haut.</li> <li>• Veiller à ce que la thermosonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.</li> </ul> <p><b>REMARQUE :</b> la partie la plus épaisse d'un morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la thermosonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.</p>		
<b>Poulet entier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insérer la thermosonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèlement à l'os (sans le toucher).</li> <li>• Veiller à ce que le haut de la thermosonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet, sans le traverser de part en part jusque dans la cavité.</li> </ul>		

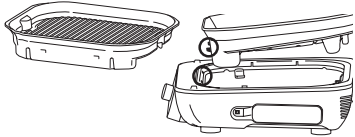
## MODES DE CUISSON

### Grill (Griller)

Cuire les aliments délicats et les protéines maigres, comme les brochettes ou les légumes, avec le couvercle ouvert pour une chaleur de sole uniquement.

Cuire les morceaux de viande épais ou surgelés, avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte.

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer. Le mode Grill (Griller) sera sélectionné par défaut.
- 3 Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et faire tourner le bouton principal pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 5 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 4 à 7 minutes.
- 6 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil émet un signal sonore et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Fermer le couvercle lors de la cuisson de morceaux de viande épais ou surgelés. Garder le couvercle ouvert lors de la cuisson d'aliments délicats ou de protéines maigres.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9 Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.

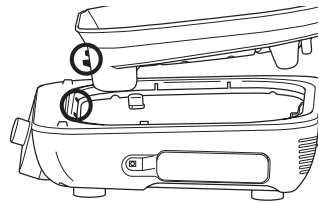


### Plancha

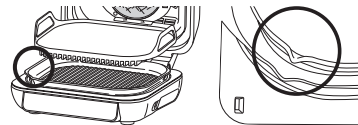
Cuire les aliments qui requièrent une attention constante ou qui nécessitent d'être retournés ou mélangés en continu, comme les légumes émincés ou les œufs au plat, avec le couvercle ouvert pour une chaleur de sole.

Faire fondre du fromage, dorer ou cuire des aliments plus épais avec le couvercle fermé pour une chaleur sole voûte.

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2 Positionner à plat la plancha sur la plaque de grill. Aligner le bord de la plancha avec le bord de la plaque de grill (si vous l'installez incorrectement, la plancha risque de s'incliner vers l'avant). Fermer le couvercle.



- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4 Sélectionner le programme **PLANCHA** à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et faire tourner le bouton principal pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.
- 6 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 7 à 9 minutes.

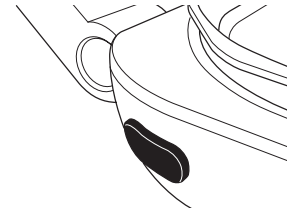
PRE  
-----

## MODES DE CUISSON - SUITE

- 7 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 8 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plancha. La minuterie se déclenche 15 secondes plus tard. Laisser le couvercle ouvert sauf indication contraire.

**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats lors de la cuisson de viandes en plusieurs fournées, nous vous recommandons de fermer le couvercle entre chaque fournée et de laisser le programme suivre son cours pendant 2 à 3 minutes avant d'ajouter d'autres aliments.

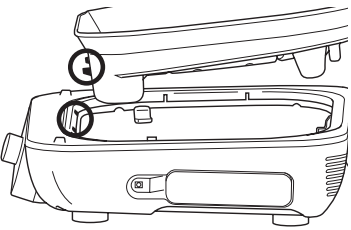
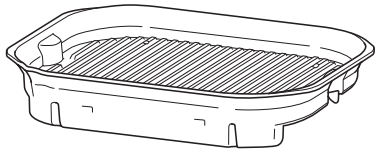
- 9 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 10 Retirer les aliments de la plancha, puis la retirer de la plaque de grill.
- 11 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.




## MODES DE CUISSON - SUITE

### Roast (Rôtir)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur  pour l'allumer.
- 3 Sélectionner **ROAST** (Rôtir) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

**REMARQUE :** Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). **ADD FOOD** (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran.

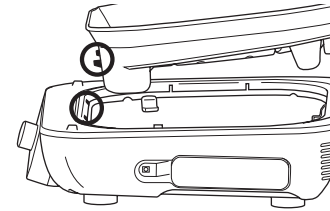
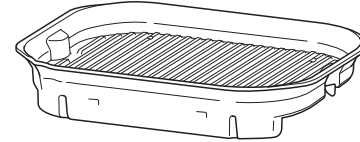
- 6 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7 Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque de grill. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 8 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9 Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



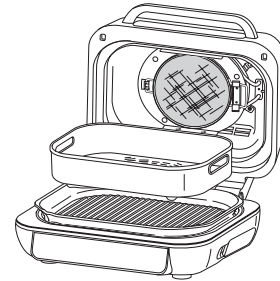
## MODES DE CUISSON - SUITE

### Air Fry (Frire sans huile)

- 1 Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2 Placer le panier de cuisson sur la plaque, puis le positionner de manière à ce qu'il soit aligné avec l'arrière de la plaque de grill et que les pieds du panier s'enclenchent dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque de grill. Fermer ensuite le couvercle.



- 3 Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur  pour l'allumer.
- 4 Sélectionner **AIR FRY** (Frire sans huile) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5 Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.

- 6 Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.
- 7 Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.

**REMARQUE :** le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). Dès que l'écran indique **ADD FOOD** (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.

- 8 Ouvrir le couvercle et mettre les ingrédients dans le panier de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 9 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.
- 10 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 11 Retirer le panier de cuisson de la plaque de grill.
- 12 Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.

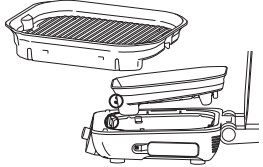




## MODES DE CUISSON - SUITE

### Bake (Cuire au four)

**1** Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit bien en place et fermer le couvercle.



- 2** Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 3** Sélectionner **BAKE** (Cuire au four) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 4** Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 5** Appuyer sur le bouton principal pour lancer le préchauffage. La barre de progression s'allume. Le préchauffage de l'appareil dure environ 3 minutes.

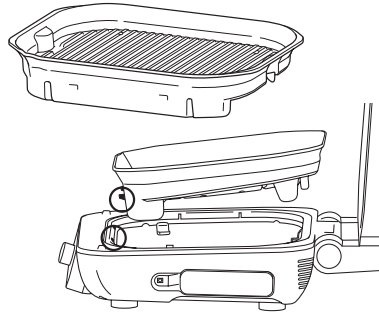
**REMARQUE :** Le préchauffage est fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton **PREHEAT** (Préchauffage). Dès que l'écran indique **ADD FOOD** (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.

- 6** Lorsque le préchauffage est terminé, l'appareil sonne et « ADD FOOD » (Ajouter des aliments) apparaît sur l'écran.
- 7** Ouvrir le couvercle et placer les ingrédients sur la plaque ou placer le moule à cake sur la plaque. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur se met en marche.
- 8** Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 9** Retirer les aliments de la plaque de grill.
- 10** Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.



### Dehydrate (Déshydrater)

**1** Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



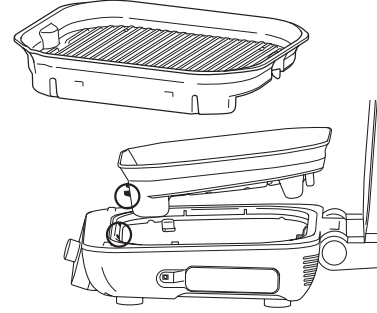
- 2** Placer le panier de cuisson sur la plaque de grill et ajouter les ingrédients dans le panier. Fermer le couvercle, car le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce programme.
- 3** Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4** Sélectionner le programme **DEHYDRATE** (Déshydrater) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.
- 5** Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal.
- 6** Appuyer sur le bouton principal pour démarrer le programme. (L'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Dehydrate [Déshydrater]).
- 7** Une fois le temps écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 8** Retirer les ingrédients et le panier de la plaque de grill.
- 9** Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière, et vous pouvez ensuite la soulever pour la sortir de l'appareil.



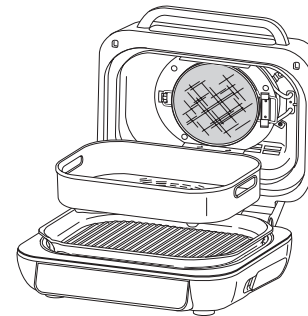
## MODES DE CUISSON - SUITE

### Reheat (Réchauffer)

**1** Pour installer la plaque de grill, positionner et enclencher l'avant de la plaque puis appuyer sur l'arrière jusqu'à entendre un « clic ». Veiller à ce que la grille anti-éclaboussures soit en place.



- 2** Placer le panier de cuisson sur la plaque, puis le positionner de manière à ce qu'il soit aligné avec l'arrière de la plaque de grill et que les pieds du panier s'enclenchent dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque de grill. Ajouter les ingrédients, puis fermer le couvercle.



- 3** Veiller à ce que l'appareil soit branché et appuyer sur pour l'allumer.
- 4** Sélectionner le programme **REHEAT** (Réchauffer) à l'aide du bouton principal. La température par défaut apparaîtra sur l'écran. Pour ajuster la température, appuyer sur le bouton **TEMP** (Température) et faire tourner le bouton principal.

**REMARQUE :** Pour contrôler la température à cœur de vos aliments à l'aide de la thermosonde, appuyer sur **MANUAL** (Mode Manuel) pendant 2 secondes. La température à cœur s'affichera à l'écran pendant 5 secondes.

- 5** Appuyer sur le bouton **TIME** (Temps de cuisson) et sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide du bouton principal. Appuyer sur le bouton principal pour démarrer la cuisson (l'appareil n'effectue pas de préchauffage en mode Reheat [Réchauffer]). La cuisson commence et le minuteur démarre.
- 6** Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de remuer fréquemment les ingrédients. Lors de l'ouverture du couvercle, la cuisson s'interrompt. Utiliser des pinces avec des embouts en silicone ou des maniques pour secouer le panier, puis refermer le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.
- 7** Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » (Fin) apparaît sur l'écran.
- 8** Retirer le panier de cuisson de la plaque de grill.
- 9** Retirer la plaque de grill en appuyant sur le bouton de déverrouillage orange situé sur le côté gauche de l'appareil. La plaque se déverrouille à l'arrière et vous pouvez ensuite la soulever.



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laisser toujours 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 plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson et la grille anti-éclaboussures sont lavables au lave-vaisselle. La thermosonde et le porte-sonde **NE SONT PAS** lavables au lave-vaisselle.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de rincer la plaque de grill, la plancha, le panier de cuisson et la grille anti-éclaboussures à l'eau chaude avant de les mettre au lave-vaisselle.
- Laisser toutes les pièces sécher à l'air libre ou les essuyer à l'aide d'un chiffon après le nettoyage à la main.
- Le couvercle intérieur doit être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil et retirer les résidus de graisse.

**REMARQUE :** la thermosonde numérique et le porte-sonde doivent uniquement être lavés à la main. **NE PAS** immerger la thermosonde dans de l'eau ou tout autre liquide. Nous recommandons de nettoyer la thermosonde à l'aide d'un chiffon humide uniquement.

- Si des résidus d'aliment ou de la graisse restent collés à la plaque de grill, la grille anti-éclaboussures ou 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 une brosse pour enlever la graisse du cadre en inox et des languettes avant.
- Réaliser un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une poêle ou casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincer ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laisser sécher complètement.
- Nettoyer doucement l'intérieur du couvercle à l'aide d'un chiffon humide.

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

- Lors du rangement des accessoires, placer un chiffon ou une serviette en papier entre chaque élément pour protéger les surfaces dotées d'un revêtement.

- **« 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 dans 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'atteignent la température à cœur souhaitée. Afin de protéger l'appareil, la cuisson ne peut fonctionner que pendant un certain temps à des températures spécifiques.
- **« Add Plate » (Ajouter la plaque) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**  
La plaque de grill doit être installée dans la base de l'appareil avant la cuisson. Ajouter la plaque de grill.
- **« E » (Erreur) s'affiche sur l'écran du panneau de commande.**  
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le Service Client au +33 (0800) 908 874. Afin de faciliter notre démarche d'assistance, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur le site <https://ninjakitchen.eu> et garder le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.
- **Pour quelle raison mes aliments sont-ils sur-cuits ou sous-cuits, même si 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. Veiller à laisser reposer les aliments 3 à 5 minutes pour finaliser la cuisson. Pour plus d'informations, consulter la section Utiliser la thermosonde numérique.
- **Pourquoi l'appareil est-il silencieux lors de la phase de préchauffage du mode de cuisson Plancha alors que la barre de progression s'affiche ?**  
Tant que la barre de progression s'affiche, votre appareil est en cours de préchauffage. Le mode de cuisson Plancha préchauffe la plaque inférieure et met en marche le ventilateur plusieurs minutes après le début du cycle de préchauffage.
- **Puis-je annuler ou ignorer le préchauffage ?**  
Le préchauffage est fortement recommandé pour de meilleurs résultats, mais vous pouvez l'omettre en appuyant sur le bouton PREHEAT (Préchauffage) après avoir appuyé sur le bouton principal. Dès que l'écran indique « ADD FOOD » (Ajouter des aliments), ouvrir et fermer le couvercle pour commencer la cuisson.
- **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 des modes de cuisson Grill (Griller) et Plancha, toujours choisir le réglage de température recommandé. Les réglages recommandés sont disponibles dans le Livret de recettes. 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, sauf lorsque vous utilisez les modes de cuisson Grill (Griller) et Plancha.
- **La poignée de la thermosonde ne risque-t-elle pas de fondre si elle touche la plaque de grill chaude ?**  
Non. La poignée est conçue en silicone résistant aux températures élevées de l'appareil.
- **Pour quelle raison l'appareil propose-t-il 9 niveaux de réglage pour le bœuf ?**  
Les goûts varient d'une personne à l'autre. Cette échelle de 1 à 9 offre un vaste éventail d'options pour chaque résultat de cuisson, afin de la personnaliser selon vos envies.
- **Puis-je utiliser le mode de cuisson Plancha et ses accessoires après avoir utilisé la plaque de grill ?**  
Oui, mais nous vous recommandons de nettoyer la plaque de grill avant et de veiller à ce qu'il n'y ait pas de saletés qui puissent entraver le contact entre la plancha et la plaque de grill.

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

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

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

### Garanties Ninja\*

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

Notre service d'assistance téléphonique à la clientèle (0800 908 874) est ouvert de 9 h à 18 h, du lundi au vendredi. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en contact avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne à l'adresse [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

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

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

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

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANT

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

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

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

Pour plus de détails concernant notre politique de confidentialité, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

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

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

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

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja\* fournies avec votre appareil.

- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja\*.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja\*).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

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

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

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

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

# GRAZIE

per aver acquistato la Griglia, Friggitrice ad aria e Piastra 7 in 1 Ninja® Foodi® Max Pro



## REGISTRA IL TUO ACQUISTO

 [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

 Leggi il codice QR con il cellulare

## ANNOTA QUESTI DATI

Numero del modello: \_\_\_\_\_

Numero di serie: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_  
(Conserva lo scontrino fiscale)

Negoziò in cui è stato acquistato  
il prodotto: \_\_\_\_\_

## SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 2460 W

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

# SOMMARIO

<b>Precauzioni importanti</b> .....	<b>104</b>
<b>Componenti</b> .....	<b>106</b>
<b>Presentazione della griglia</b> .....	<b>107</b>
Pulsanti funzione. ....	107
Pulsanti operativi. ....	107
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>107</b>
<b>Utilizzo di Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>108</b>
Protezione antischizzo. ....	108
Controllo della griglia. ....	108
Grigliate consecutive .....	108
Utilizzo della sonda di cottura digitale. ....	109
Utilizzo della sonda in diverse situazioni di cottura .....	110
Come inserire la sonda. ....	111
<b>Funzioni di cottura</b> .....	<b>112</b>
Grill (Cottura alla griglia) .....	112
Plancha (Cottura alla piastra) .....	112
Roast (Cottura arrosto) .....	114
Air Fry (Frittura ad aria) .....	115
Bake (Cottura al forno) .....	116
Dehydrate (Essiccazione) .....	116
Reheat (Riscaldamento) .....	117
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>118</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>119</b>
<b>Registrazione del prodotto</b> .....	<b>120</b>

# PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

## ⚠ AVVERTENZE

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 4 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.
- 5 Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 6 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 7 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 8 **NON** utilizzare prolunghe. È stato scelto di utilizzare un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini lo afferrino o rimangano impigliati e che le persone inciampino su un cavo più lungo.
- 9 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 10 **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 11 Non posizionare **MAI** la presa sotto il piano di lavoro.
- 12 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde né sopra o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo, o in un forno riscaldato.
- 13 **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro.
- 14 Usare solamente gli accessori raccomandati inclusi con questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja può causare incendi o lesioni.
- 15 Prima di inserire gli accessori nella base, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 16 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver installato la griglia e la protezione antischizzo.
- 17 Prima dell'utilizzo, assicurarsi **SEMPRE** che il coperchio sia completamente chiuso.
- 18 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 19 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 20 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o ferite, ricorrere **SEMPRE** alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

- 21 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. La piastra e il cestello raggiungono temperature estremamente elevate durante il processo di cottura. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 22 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 23 **NON** toccare il cavo della sonda di cottura digitale quando è in funzione, per prevenire scottature o ustioni.
- 24 Raccomandiamo di verificare la temperatura interna dei cibi utilizzando una sonda di cottura esterna.
- 25 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.
- 26 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "off", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo.
- 27 Lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.
- 28 **NON** pulire con pagliette metalliche. Alcuni pezzi delle pagliette possono staccarsi e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 29 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.
- 30 Occorre usare estrema cautela quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata.
- 31 **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio quando il coperchio è chiuso durante l'utilizzo e la conservazione.
- 32 Assicurarsi che la piastra sia inserita correttamente e fissata saldamente.
- 33 Assicurarsi sempre che la griglia si sia raffreddata del tutto prima di sganciare e rimuovere le piastre di cottura.



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



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

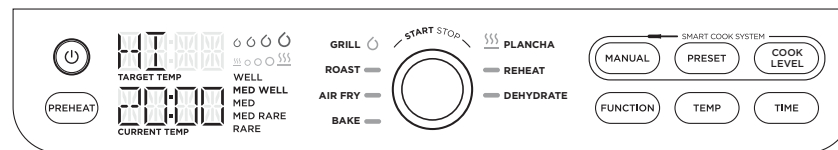
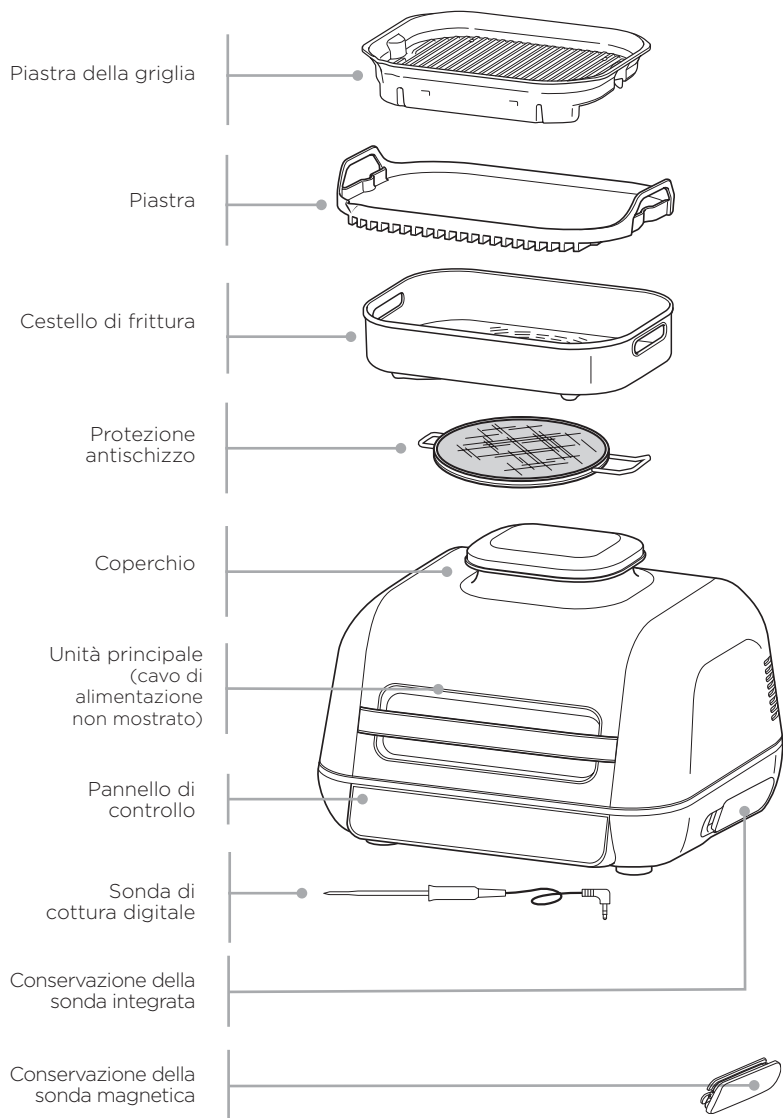


Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e al chiuso.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



**NOTA:** non tutte le funzioni sono incluse in ogni modello.

## PULSANTI FUNZIONE

**GRILL** Cottura a coperchio chiuso: calore superiore e inferiore, ideale per grigliare tagli di carne grandi o spessi e cibi congelati o per una scottatura omogenea.

Cottura a coperchio aperto: ideale per grigliare cibi delicati o carni magre, per creare l'effetto barbecue senza una cottura eccessiva.

**ROAST (ARROSTO)** Per intenerire carni, arrostitire verdure e altro.

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

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

**PLANCHA (PIASTRA)** Perfetta per cibi delicati come cipolle, uova, pesce e piadine.

**REHEAT (RISCALDAMENTO)** Per riscaldare gli avanzi delicatamente, con risultati leggermente croccanti.

**DEHYDRATE (ESSICCAZIONE)** Per essiccare carni, frutta e verdura e preparare spuntini sani.

**MANUAL (MANUALE)** Per cambiare il display e impostare manualmente la temperatura di cottura interna tramite la sonda.

**PRESET (PREDEFINITO)** Quando la sonda è inserita, il display consente di selezionare il tipo di cibo. Ruotare la manopola per selezionare il tipo di alimento.

**COOK LEVEL (LIVELLO DI COTTURA)** Per cuocere in base ai gusti, scegliere un livello da "al sangue" a "ben cotto".

## PULSANTI OPERATIVI

**ACCENSIONE** Assicurarsi che la spina sia inserita. Per accendere l'unità, premere il pulsante

**MANOPOLA** Per selezionare una funzione di cottura o altra impostazione, ruotare la manopola

**START/STOP** Premere il centro della manopola per avviare o arrestare la funzione di cottura selezionata. Quando viene avviata la maggior parte delle funzioni di cottura, l'unità entra in modalità di preriscaldamento e successivamente la cottura ha inizio quando viene raggiunta la temperatura impostata.

**TEMP** Per impostare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e utilizzare la manopola per regolarla come desiderato.

**TIME (TEMPO)** Per selezionare il tempo di cottura, premere il pulsante **TIME** e utilizzare la manopola per regolarlo come desiderato.

**FUNCTION (FUNZIONE)** Premere per resettare tutte le impostazioni o quando la sonda è a riposo su "Rest" (se il preriscaldamento e la cottura non sono iniziati).

**PREHEAT (PRERISCALDAMENTO)** Dopo aver impostato la funzione, il tempo e la temperatura, premere la manopola per avviare automaticamente il preriscaldamento. Selezionando il pulsante **PREHEAT** dopo aver premuto la manopola, l'unità salterà il preriscaldamento (non consigliato).

**PER RISULTATI MIGLIORI, ESEGUIRE IL PRERISCALDAMENTO** Per grigliare con risultati ottimali, lasciar preriscaldare l'unità prima di aggiungere il cibo. Aggiungere il cibo prima che il preriscaldamento sia terminato potrebbe causare una cottura eccessiva, produrre fumo e prolungare il tempo di preriscaldamento.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti, per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare la griglia, la piastra, il cestello di frittura, la sonda e la protezione antischizzo con acqua calda contenente un detergente, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Tutti gli accessori, eccetto la sonda e l'alloggiamento della sonda, possono essere lavati in lavastoviglie. Non lavare **MAI** l'unità principale o la sonda in lavastoviglie.
- 4 Non utilizzare spazzole o spugne abrasive sulle superfici di cottura, per evitare di danneggiarne il rivestimento.

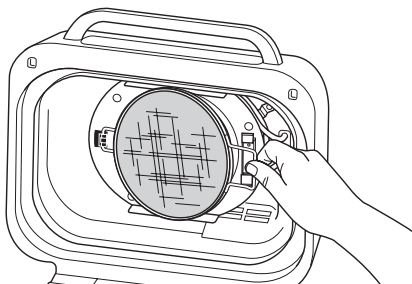
## UTILIZZO DI NINJA® FOODI® MAX PRO

### 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 provoca un accumulo di olio sull'elemento riscaldante, che può produrre fumo.

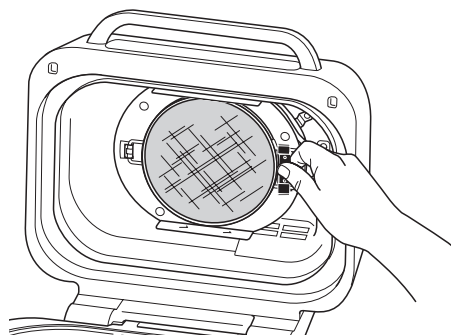
### Installazione della protezione antischizzo

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



### Rimozione della protezione antischizzo

Rimuovere e pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Lasciar raffreddare del tutto la protezione, poi sganciarla dal retro del coperchio premendo sulla linguetta superiore e tirando in avanti la maniglia.



### CONTROLLO DELLA GRIGLIA

Cottura a coperchio chiuso con calore sopra e sotto. Ideale per grigliare tagli di carne grandi o spessi o cibi congelati o per una doratura omogenea.

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

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

LOW (BASSO) (200 °C)	MED (MEDIO) (230 °C)	HI (ALTO) (250 °C)	MAX (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pancetta</li> <li>• Salsicce</li> <li>• Con salse BBQ dense</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carni congelate</li> <li>• Carni marinate o cosparse di condimento</li> <li>• Hamburger</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bisteche</li> <li>• Pollo</li> <li>• Hot dog</li> <li>• Spiedini di carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdure</li> <li>• Frutta</li> <li>• Pizza</li> <li>• Pesce fresco/ congelato</li> <li>• Spiedini vegetariani</li> </ul>

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

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

### Grigliate consecutive

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

## UTILIZZO DI NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

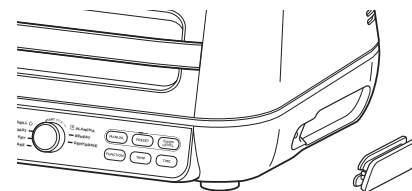
### UTILIZZO DELLA SONDA DI COTTURA DIGITALE

**IMPORTANTE: NON** toccare il cavo della sonda di cottura digitale quando in funzione per prevenire scottature o ustioni.

#### Prima del primo utilizzo

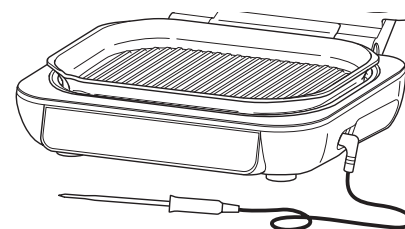
Prima di inserire la sonda nella presa, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato. Maneggiare la sonda con attenzione.

- 1 Estrarre l'alloggiamento della sonda magnetica situato sul lato destro dell'unità, verso l'esterno. Quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda.



- 2 Collegare l'attacco della sonda al connettore di ingresso sul lato destro dell'unità. Premere con decisione l'attacco della sonda nel connettore finché non si sente che scatta in posizione. Riporre l'alloggiamento nella parte laterale dell'unità.

- 3 Una volta collegata la sonda alla presa, si attiveranno e si illumineranno i pulsanti della sonda PRESET (PREDEFINITO) e MANUAL (MANUALE). Girare la manopola per selezionare la funzione di cottura (ad es. grill) e la temperatura di cottura desiderate.



**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.

- 4 Se si utilizza PRESET (PREDEFINITO), premere il pulsante **PRESET** e ruotare la manopola per selezionare il tipo di alimento desiderato. Dopo aver scelto, premere il pulsante **COOK LEVEL (LIVELLO DI COTTURA)** e ruotare la manopola per scegliere il grado di cottura interna del cibo (al sangue fino a ben cotta).

**NOTA:** cottura di carni diverse o con preferenze particolari? Fare riferimento alla pagina 110 per i dettagli sulla programmazione.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Se si utilizza MANUAL (MANUALE), premere il pulsante **MANUAL** e utilizzare le temperature interne di cottura raccomandate di seguito.

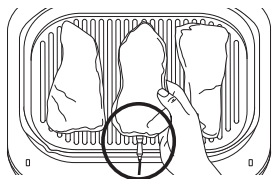
TIPO DI ALIMENTO:	IMPOSTARE IL LIVELLO SU:
Pesce	Medio - al sangue (50 °C)
	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (60 °C)
	Ben cotto (65 °C)
Pollo/Tacchino	Ben cotto (75 °C)
Maiale	Medio - al sangue (50 °C)
	Medio (55 °C)
	Medio - cotto (65 °C)
	Ben cotto (70 °C)
Manzo/Agnello	Al sangue (50 °C)
	Medio - al sangue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

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

**NOTA:** i livelli di cottura predefiniti per MANZO/AGNELLO sono inferiori alla norma perché l'unità esegue una cottura di riporto rispetto alla temperatura indicata (5-10 °C).

## UTILIZZO DI NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

- 5 Posizionare l'accessorio richiesto per la funzione di cottura selezionata nell'unità e chiudere il coperchio. Premere la manopola per avviare il preriscaldamento.
- 6 In fase di preriscaldamento dell'unità, inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa della proteina.  
**Fare riferimento alla tabella della pagina adiacente per maggiori istruzioni sul posizionamento della sonda.**
- 7 Quando l'unità si è preriscaldata e sul display appare "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO), aprire il coperchio, disporre l'alimento con la sonda inserita nell'unità e chiudere il coperchio sopra al cavo della sonda, in caso di cottura a coperchio chiuso.



Posizionamento corretto della sonda. L'impugnatura della sonda è completamente inserita nell'unità.

- 8 La barra di avanzamento in alto sul display mostra le fasi di cottura. Il lampeggiamento indica il passaggio a quella fase.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**NOTA:** quando si utilizzano le funzioni Grill (Cottura alla griglia), Roast (Cottura arrosto) e Air Fry (Frittura ad aria), l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "FLIP" (GIRARE). Girare i pezzi di cibo è opzionale, ma consigliato

- 9 L'unità si arresterà in automatico poco prima del termine della selezione effettuata per via della cottura di riporto e sul display apparirà "GET FOOD" (RITIRARE L'ALIMENTO).
- 10 Quando sul display appare REST (RIPOSO), trasferire l'alimento su un piatto. La sonda può essere rimossa prima di trasferire l'alimento. L'alimento continuerà la cottura per circa 3-5 minuti, fino a raggiungere il livello di cottura impostato. Questa è una fase importante, perché senza questa fase di riposo il risultato potrebbe essere una cottura inferiore al necessario. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di alimento.

**NOTA:** la sonda sarà ROVENTE. Utilizzare dei guanti o delle pinze da forno per estrarre la sonda dagli alimenti.

**NOTA:** per controllare la temperatura interna degli altri pezzi di carne, tenere premuto il pulsante MANUAL e inserire la sonda in ciascun pezzo.

### UTILIZZO DELLA SONDA IN DIVERSE SITUAZIONI DI COTTURA:

#### Cottura di 2 o più tipi di alimenti delle stesse dimensioni a livelli di cottura interna diversi:

- Impostare il livello di cottura più alto che si desidera raggiungere.
- Inserire la sonda nell'alimento con il livello di cottura più alto che si desidera raggiungere.
- Dopo il preriscaldamento, disporre gli alimenti nella griglia. Quando la barra di avanzamento mostra che è stato raggiunto il livello di cottura più basso, rimuovere gli alimenti senza la sonda.
- Continuare a cuocere i restanti alimenti fino a raggiungere il livello successivo di cottura interna desiderato.

#### Cottura di 2 o più tipi di alimenti di dimensioni diverse:

- Inserire la sonda nell'alimento più piccolo e utilizzare la funzione Preset per scegliere il livello di cottura interna.
- Quando quell'alimento è cotto, rimuoverlo dall'unità.
- Utilizzando dei guanti da forno, trasferire la sonda nell'alimento più grande e scegliere il livello di cottura desiderato tramite le frecce a sinistra del display.

#### Cottura di 2 o più tipi di alimenti diversi:

- Inserire la sonda nell'alimento con il livello di cottura più basso che si desidera raggiungere.
- Utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.
- Quando quell'alimento è cotto, rimuoverlo dall'unità.
- Utilizzando dei guanti da forno, trasferire la sonda nell'altro alimento e scegliere la temperatura interna desiderata tramite la funzione Manual.

## UTILIZZO DI NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

### COME INSERIRE LA SONDA

**NOTA: NON** utilizzare la sonda con cibi congelati o tagli di carne inferiori a 1,5 cm.

TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
<b>Bistecca</b> <b>Braciola di maiale</b> <b>Costoletta d'agnello</b> <b>Petto di pollo</b> <b>Hamburger</b> <b>Filetto</b> <b>Filetto di pesce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire la sonda orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne.</li> <li>• Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne e non inclinata verso il basso o verso l'alto.</li> <li>• Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa del pezzo di carne per ottenere il risultato sperato.</p>		
<b>Pollo intero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso.</li> <li>• Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava.</li> </ul>		



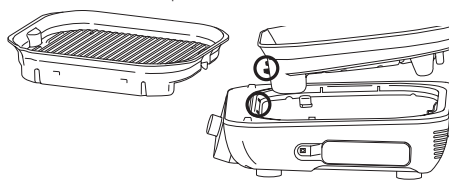
## FUNZIONI DI COTTURA


### Grill (Cottura alla griglia)

Cuocere con il coperchio aperto, in modo che il calore provenga solo da sotto; ideale per cuocere cibi delicati e magri, come spiedini o verdure.

Cuocere con il coperchio chiuso in modo che il calore provenga da sotto e da sopra; ideale per tagli di carne spessi o cibi surgelati.

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antiscivolo sia inserita e chiudere il coperchio.



- 2 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla. La funzione grill verrà selezionata in automatico.
- 3 Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.
- 5 Premere la manopola per avviare il preriscaldamento. Si illuminerà la barra di avanzamento. Il preriscaldamento durerà all'incirca 4-7 minuti.
- 6 Alla fine del preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).
- 7 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia. Chiudere il coperchio per cuocere tagli spessi di carne e alimenti surgelati. Tenere aperto il coperchio per cuocere cibi delicati o magri.
- 8 Al termine del tempo di cottura l'unità emette un segnale acustico e sul display apparirà "END" (FINE).
- 9 Rimuovere il cibo dalla griglia.
- 10 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e potrà essere sollevata ed estratta.

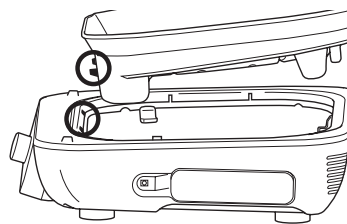


### Plancha (Cottura alla piastra)

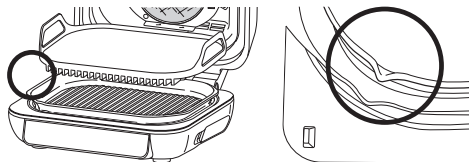
Cuocere con il coperchio aperto, con il calore dal basso, per cibi che devono essere girati o mescolati e richiedono un'attenzione costante, come verdure a fette o uova fritte.


Cuocere con il coperchio chiuso, con il calore dal basso e dall'alto, per formaggi da fondere, condimenti fragranti o cibi spessi da dover cuocere rapidamente.

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antiscivolo sia inserita.



- 2 Collocare la piastra sulla griglia in modo che sia allineata. Allineare il bordo della piastra con il bordo della griglia (se installata in modo errato, si inclinerà in avanti). Chiudere il coperchio.



- 3 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 4 Ruotare la manopola sulla funzione **PLANCHA** (PIASTRA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 5 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.
- 6 Premere la manopola per avviare il preriscaldamento. Si illuminerà la barra di avanzamento. Il preriscaldamento durerà all'incirca 7-9 minuti.

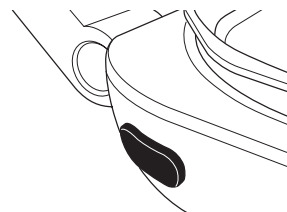
PRE  
-----

## FUNZIONI DI COTTURA - CONT.

- 7 Una volta completato il preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).
- 8 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla piastra. Il timer con conto alla rovescia si avvia dopo 15 secondi. Lasciare aperto il coperchio a meno che non sia richiesto diversamente dalla ricetta.

**NOTA:** per ottenere i risultati migliori con cotture consecutive di carne, consigliamo di chiudere il coperchio tra una porzione e l'altra e di lasciar proseguire la funzione programmata per 2-3 minuti prima di aggiungere altra carne.

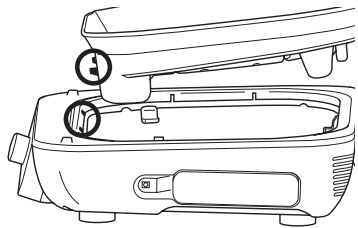
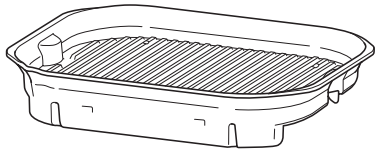
- 9 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "END" (FINE) apparirà sul display.
- 10 Rimuovere il cibo dalla piastra, poi estrarre la piastra dalla griglia.
- 11 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e si solleva.




## FUNZIONI DI COTTURA - CONT.

### Roast (Cottura arrosto)

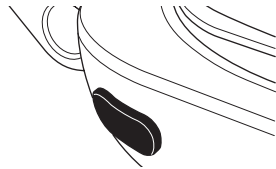
- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia inserita e chiudere il coperchio.



- 2 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 3 Ruotare la manopola su **ROAST**. Sul display verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.
- 5 Premere la manopola per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.

**NOTA:** anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante **PREHEAT** (PRERISCALDAMENTO). Sul display apparirà **"ADD FOOD"** (AGGIUNGI ALIMENTO).

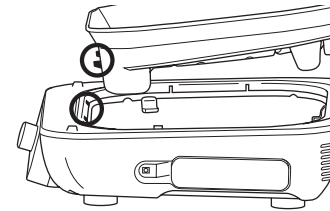
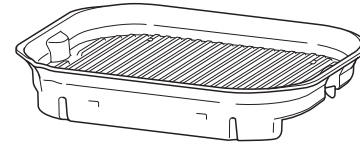
- 6 Una volta completato il preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTO).
- 7 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.
- 8 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **"END"** (FINE).
- 9 Rimuovere il cibo dalla griglia.
- 10 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e si solleverà.



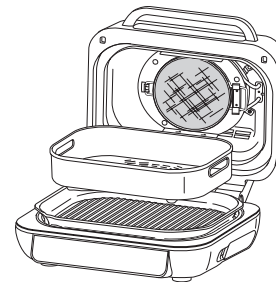
## FUNZIONI DI COTTURA - CONT.


### Air Fry (Frittura ad aria)

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia inserita.



- 2 Collocare il cestello di frittura sulla griglia e allineare il cestello alla parte posteriore della griglia, in modo che i piedini dell'uno siano fissati negli spazi dell'altra, quindi chiudere il coperchio.



- 3 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 4 Ruotare la manopola su **AIR FRY**. Sul display verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 5 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.

- 6 Premere la manopola per avviare il preriscaldamento. Si illuminerà la barra di avanzamento. La fase di preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.
- 7 Una volta completato il preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà **"ADD FOOD"** (AGGIUNGERE ALIMENTO).

**NOTA:** anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante **PREHEAT** (PRERISCALDAMENTO). Quando sul display apparirà **ADD FOOD**, sollevare e chiudere il coperchio per avviare la cottura.

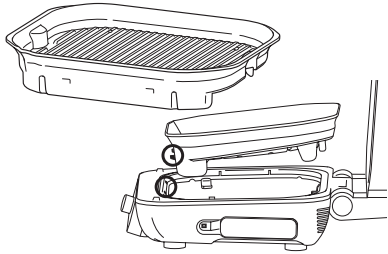
- 8 Aprire il coperchio e posizionare gli ingredienti nel cestello di frittura. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.
- 9 Per risultati migliori consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio, la cottura si arresta. Utilizzare delle pinze con punta in silicone o 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.
- 10 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta **"END"** (FINE) apparirà sul display.
- 11 Rimuovere il cestello di frittura dalla griglia.
- 12 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e si solleverà.




## FUNZIONI DI COTTURA - CONT.

### Bake (Cottura al forno)

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia inserita e chiudere il coperchio.



- 2 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 3 Ruotare la manopola su **BAKE**. Sul display verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 4 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.
- 5 Premere la manopola per avviare il preriscaldamento. La barra di avanzamento comincerà a illuminarsi. Il preriscaldamento durerà all'incirca 3 minuti.

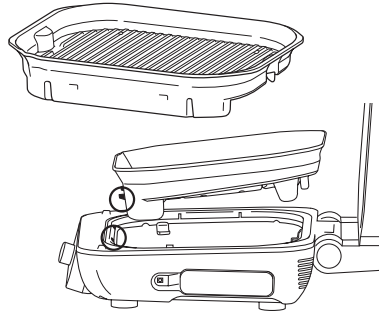
**NOTA:** anche se preriscaldando l'unità si ottengono risultati migliori, è possibile ignorare questo passaggio premendo il pulsante **PREHEAT** (PRERISCALDAMENTO). Quando sul display apparirà **ADD FOOD**, sollevare e chiudere il coperchio per avviare la cottura.


- 6 Una volta completato il preriscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).
- 7 Aprire il coperchio e disporre gli ingredienti o la teglia sulla griglia. Una volta chiuso il coperchio ha inizio la cottura e il timer avvia il conto alla rovescia.
- 8 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END".
- 9 Rimuovere il cibo dalla griglia.
- 10 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e potrà essere sollevata ed estratta.

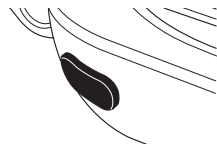


### Dehydrate (Essiccazione)

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia inserita.



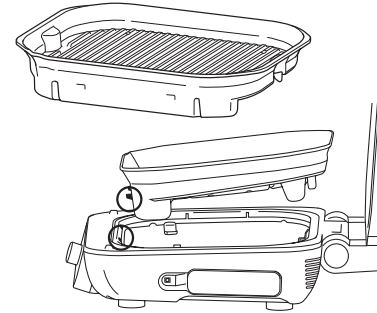
- 2 Collocare il cestello di frittura sulla griglia e aggiungere gli ingredienti nel cestello. Chiudere il coperchio, poiché per questa unzione l'unità non richiede il preriscaldamento.
- 3 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 4 Ruotare la manopola su **DEHYDRATE (ESSICCAZIONE)**. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.
- 5 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato.
- 6 Premere la manopola per avviare la cottura. (In modalità essiccazione l'unità non richiede il preriscaldamento).
- 7 Quando il tempo di essiccazione arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END".
- 8 Rimuovere gli ingredienti e il cestello dalla griglia.
- 9 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e potrà essere sollevata ed estratta.



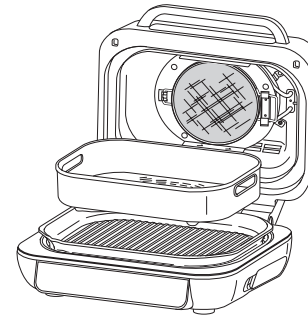
## FUNZIONI DI COTTURA - CONT.


### Reheat (Riscaldamento)

- 1 Per installare la griglia, disporla nella parte anteriore della base per agganciarla e premere sul retro della griglia finché si blocca in posizione. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia inserita.



- 2 Collocare il cestello di frittura sulla griglia e allineare il cestello alla parte posteriore della griglia, in modo che i piedini dell'uno siano fissati negli spazi dell'altra. Aggiungere gli ingredienti e chiudere il coperchio.



- 3 Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa e premere  per accenderla.
- 4 Ruotare la manopola su **REHEAT**. Sul display verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Se si desidera regolare la temperatura, premere il pulsante **TEMP** e ruotare la manopola.

**NOTA:** se si desidera utilizzare la sonda per verificare la temperatura interna degli alimenti, premere **MANUAL** per 2 secondi e la temperatura interna dell'alimento verrà visualizzata sul display per 5 secondi.

- 5 Premere il pulsante **TIME** e ruotare la manopola per selezionare il tempo desiderato. Premere la manopola per avviare (in modalità Reheat l'unità non richiede il preriscaldamento). Inizierà la cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.
- 6 Per risultati migliori consigliamo di agitare spesso gli ingredienti. Quando si apre il coperchio, l'unità va in pausa. Utilizzare pinze con punta in silicone o guanti da forno per scuotere il cestello e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.
- 7 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display apparirà "END" (FINE).
- 8 Rimuovere il cestello di frittura dalla griglia.
- 9 Estrarre la griglia premendo il pulsante di rilascio arancione sul lato sinistro dell'unità. La griglia si sgancerà dal retro e si solleverà.



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

- Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare il coperchio aperto per permettere all'unità di raffreddarsi più velocemente.
- Griglia, protezione antischizzo, cestello di frittura, spazzola per la pulizia e pentola di cottura possono essere lavati in lavastoviglie. La sonda e l'alloggiamento della sonda **NON** possono essere lavati in lavastoviglie.
- Per ottenere risultati migliori in lavastoviglie, sciacquare la griglia, la piastra, il cestello di frittura e la protezione antischizzo con acqua calda prima del lavaggio in lavastoviglie.
- Dopo il lavaggio a mano lasciar asciugare i componenti all'aria o asciugarli con un panno.
- Pulire l'interno del coperchio con un panno umido o uno strofinaccio dopo ogni utilizzo, per rimuovere gli odori ed eventuali residui di grasso.

**NOTA:** la sonda di cottura digitale e l'alloggiamento della sonda devono essere lavati unicamente a mano. **NON** immergere alcuna parte della sonda nell'acqua o in altri liquidi. Raccomandiamo di pulirla unicamente con un panno umido.

- Se sulla piastra della griglia, sulla protezione antischizzo o su qualsiasi altro componente rimovibile sono rimasti attaccati residui di cibo o di grasso, immergere in acqua calda contenente un detergente prima di pulire.
- Pulire la protezione antischizzo dopo ogni utilizzo. Lasciare in ammollo la protezione tutta la notte aiuterà ad ammorbidire i depositi di grasso. Dopo l'ammollo usare la spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di grasso dal telaio in acciaio inox e dalle linguette anteriori.
- Pulire a fondo la protezione antischizzo immergendola in una pentola d'acqua e facendola bollire per 10 minuti. Quindi sciacquare con acqua a temperatura ambiente e lasciare asciugare completamente.
- Pulire delicatamente l'interno del coperchio con un panno umido.

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

- Quando si impilano gli accessori con rivestimento per riporli, collocare un panno o della carta tra l'uno e l'altro per proteggere le superfici rivestite.

- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "ADD FOOD" (AGGIUNGERE ALIMENTO).**  
L'unità ha terminato il preriscaldamento ed è giunto il momento di aggiungere gli ingredienti.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Shut Lid" (Chiudere il coperchio).**  
Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "Plug In" (Collegare).**  
La sonda non è collegata alla presa posta sul lato destro del pannello di controllo. Collegare la sonda prima di procedere. Premere la sonda fino a udire un clic.
- **Sul display del pannello di controllo compare l'indicazione "PRBE ERR" (ERRORE SONDA).**  
Ciò significa che il tempo di cottura è scaduto prima che l'alimento abbia potuto raggiungere la temperatura interna impostata. Per motivi di sicurezza l'unità può funzionare a determinate temperature solo per periodi di tempo prestabiliti.
- **Sul display del pannello di controllo appare "Add plate" (aggiungere piastra).**  
Prima della cottura la griglia deve essere installata alla base dell'unità. Aggiungere la griglia.
- **Sul display del pannello di controllo compare la lettera "E".**  
L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio Clienti al numero 800 961 655. Per consentirci di offrire un'assistenza migliore, registrare il prodotto online all'indirizzo [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) e tenerlo a portata di mano al momento della telefonata.
- **Perché i miei alimenti risultano stracotti o poco cotti anche se utilizzo la sonda?**  
La sonda va inserita orizzontalmente nella parte più spessa dell'alimento per ottenere una lettura accurata. Assicurarsi di lasciare riposare gli alimenti per 3-5 minuti per completare la cottura. Per maggiori informazioni fare riferimento alla sezione Utilizzo della sonda di cottura digitale.
- **Perché con la funzione Plancha (Piastra) il preriscaldamento non emette alcun suono anche se viene visualizzata la barra di avanzamento?**  
Se appare la barra di avanzamento, l'unità si sta preriscaldando. La funzione Plancha (Piastra) preriscalda la piastra inferiore e accende la ventola alcuni minuti dopo l'inizio del ciclo di preriscaldamento.
- **Posso annullare o saltare la fase di preriscaldamento?**  
Il preriscaldamento consente di ottenere risultati migliori, ma per saltarlo è sufficiente selezionare la funzione PREHEAT (PRERISCALDAMENTO) dopo aver premuto il pulsante START/STOP. Quando sul display apparirà ADD FOOD, sollevare e chiudere il coperchio per avviare la cottura.
- **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 utilizzano le funzioni Grill e Plancha (griglia e piastra), è importante selezionare sempre le impostazioni di temperatura consigliate. Le impostazioni raccomandate si possono trovare nel Ricettario. Assicurarsi che la protezione antischizzo sia installata.
- **Come posso mettere in pausa l'unità per controllare il cibo?**  
Se durante una funzione di cottura, eccetto griglia e piastra, si apre il coperchio, l'unità si arresta automaticamente.
- **L'impugnatura della sonda si scioglie se viene a contatto con la piastra della griglia rovente?**  
No, l'impugnatura è realizzata in silicone adatto alle alte temperature ed è quindi in grado di resistere alle temperature raggiunte dall'apparecchio.
- **Perché l'unità presenta una scala 1-9 per la cottura preimpostata del manzo?**  
La percezione di cottura di un alimento varia da persona a persona. La scala 1-9 fornisce una vasta gamma di opzioni per ciascun livello di cottura, per consentire ad ognuno di personalizzare la cottura a proprio piacimento.
- **Posso utilizzare la funzione Plancha (Piastra) e i relativi accessori dopo aver cotto sulla griglia?**  
Sì, ma consigliamo vivamente di pulire prima la griglia, in modo che non vi siano frammenti che interferiscano nel contatto tra la piastra e la griglia.

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

### GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

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

### Garanzie Ninja®

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

Il Servizio clienti (0800 961 655) è attivo dalle 09:00 alle 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e si parla direttamente con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

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

Per la registrazione online, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

### Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

### Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

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

### Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

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

### Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.


# BEDANKT

voor de aankoop van de Ninja® Foodi® Max Pro Barbecue, platte plaat en airfryer



## REGISTREER UW AANKOOP

 [najakitchen.eu](http://najakitchen.eu)

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

## NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Datum van aankoop: \_\_\_\_\_  
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: \_\_\_\_\_

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Vermogen: 2460W

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

# INHOUD

<b>Belangrijke voorzorgsmaatregelen</b> .....	<b>124</b>
<b>Onderdelen</b> .....	<b>126</b>
<b>Informatie over uw grill</b> .....	<b>127</b>
Functieknoppen .....	127
Bedieningsknoppen .....	127
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>127</b>
<b>Het gebruik van de Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>128</b>
Spetterbescherming .....	128
Bediening van de grill .....	128
Batchgrillen .....	128
Het gebruik van de digitale kookthermometer .....	129
Het gebruik van de kookthermometer in andere scenario's .....	130
Hoe u de thermometer moet plaatsen .....	131
<b>Kookfuncties</b> .....	<b>132</b>
Grillen .....	132
Plancha (Platte plaat) .....	132
Roast (Braden) .....	134
Air Fry .....	135
Bake (Bakken) .....	136
Dehydrate (Drogen) .....	136
Reheat (Opwarmen) .....	137
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>138</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>139</b>
<b>Productregistratie</b> .....	<b>140</b>

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

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

## ⚠ WAARSCHUWING

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. 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. Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van een aanrecht terwijl het in gebruik is.
- 6 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 7 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 8 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 9 Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.
- 10 Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker 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 Maak **NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.
- 12 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.
- 13 Het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht laten hangen.
- 14 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 15 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn alvorens ze in de kookpan te plaatsen.
- 16 Gebruik het apparaat **NIET** als de grillplaat en de spetterbescherming niet zijn geplaatst.
- 17 Zorg er **ALTIJD** voor dat het deksel volledig gesloten is voor gebruik.
- 18 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 19 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 20 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

- 21 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De grillplaat en mand worden tijdens het kookproces uiterst heet. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Ga **ALTIJD** voorzichtig met het product om om brandwonden of lichamelijk letsel te voorkomen. Het gebruik van langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 22 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 23 Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de digitale kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.
- 24 Wij raden u aan de interne temperatuur van het voedsel te controleren met een externe voedselthermometer.
- 25 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 26 Om los te koppelen, zet alle schakelaars op "uit" en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het reinigen.
- 27 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt.
- 28 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schokken ontstaat.
- 29 Schoonmaken en onderhouden zijn geen taken die door kinderen mogen worden uitgevoerd.
- 30 U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- 31 **PLAATS NIETS** bovenop het product wanneer het deksel gesloten is tijdens het gebruik en de opslag.
- 32 Zorg ervoor dat de grillplaat correct geplaatst en goed vergrendeld is.
- 33 Zorg er altijd voor dat de grill volledig afgekoeld is voordat u de kookplaten losmaakt en verwijdert.



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



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

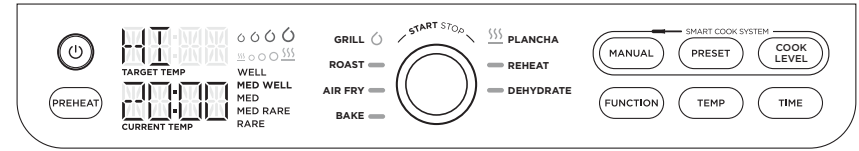
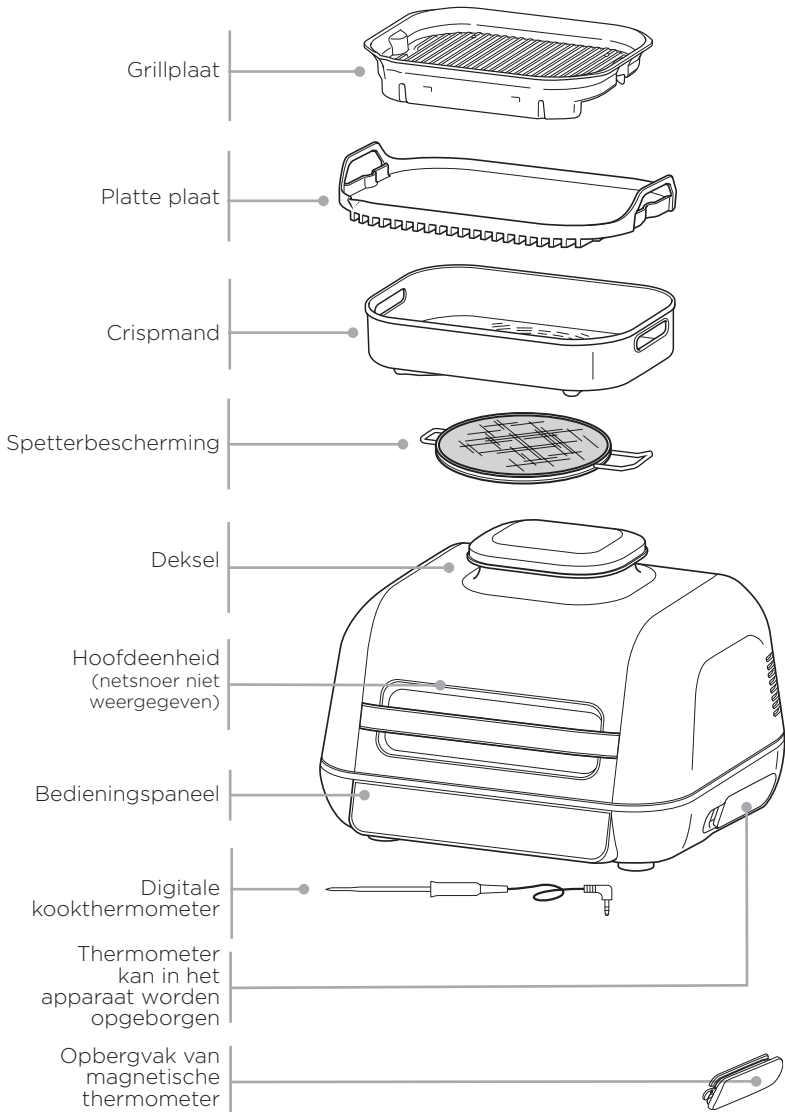


Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

## BEWAAR DEZE HANDLEIDING



**LET OP:** Niet alle functies zijn bij elk model inbegrepen.

**FUNCTIEKNOPPEN**

**GRILL** Koken met gesloten deksel: Warmte boven en onder, wat ideaal is voor het grillen van grote of dikke stukken vlees, diepvriesmaaltijden of voor rondom dichtschroeien.  
 Koken met open deksel: Ideaal voor het grillen van delicate ingrediënten of magere proteïnen om een gegrilde textuur te krijgen zonder te gaar te maken.  
**ROAST (BRADEN)** Bereid mals vlees, braad groenten en meer.  
**AIR FRY** Voor knapperig en krokant voedsel met weinig of geen gebruik van olie.  
**BAKE (BAKKEN)** Maak taarten, lekkernijen, desserts en meer.  
**PLANCHA (PLATTE PLAAT)** Perfect voor delicate ingrediënten zoals uien, eieren, vis of fajitas.  
**REHEAT (OPWARMEN)** Maak restjes opnieuw knapperig door ze zachtjes te verwarmen.  
**DEHYDRATE (UITDROGEN)** Droog vlees, fruit en groenten als gezonde snacks.  
**MANUAL (HANDMATIG)** Verandert het display zodat u het interne kookniveau handmatig kunt instellen met de draaiknop.  
**PRESET (VOORAF INSTELLEN)** Wanneer de thermometer geplaatst is, kunt u op het display het soort voedsel kiezen. Draai de draaiknop om uw proteïne te kiezen.  
**COOK LEVEL (KOOKNIVEAU)** Kook naar wens van Rauw tot Doorbakken.

**BEDIENINGSKNOPPEN**

**POWER (AAN/UIT)** Controleer of het apparaat op het stopcontact is aangesloten. Druk op de **STOP**-knop om het apparaat in te schakelen.  
**DRAAIKNOP** Draai de draaiknop om een kookfunctie of andere instelling te kiezen.  
**START/STOP** Druk in het midden van de draaiknop om de geselecteerde kookfunctie te starten of te stoppen. Het apparaat schakelt na het starten van de meeste kookfuncties over op de modus voorverwarmen en begint de kookcyclus zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.  
**TEMP (TEMPERATUUR)** Om de temperatuur te kiezen, drukt u op de knop **TEMP** en draait u de knop om de temperatuur aan te passen.  
**TIME (TIJD)** Om een bereidingstijd te kiezen, drukt u op de knop **TIME** en draait u de knop om de tijd aan te passen.  
**FUNCTION (FUNCTIE)** Druk op de knop om alle instellingen te wissen of wanneer de thermometer in de "Rust" stand staat (als het voorverwarmen en koken nog niet is begonnen).  
**PREHEAT (VOORVERWARMEN)** Als u de functie, tijd en temperatuur heeft ingesteld en daarna op de draaiknop drukt, zal het apparaat automatisch beginnen voor te verwarmen. Als na het indrukken van de draaiknop **PREHEAT** (voorverwarmen) wordt geselecteerd, zal het apparaat het voorverwarmen overslaan (niet aanbevolen).  
**VOORVERWARMEN VOOR BETERE RESULTATEN** Voor de beste grillresultaten moet u het apparaat volledig voorverwarmen voordat u voedsel toevoegt. Als u voedsel toevoegt voordat de voorverwarming is afgerond, kan dit leiden tot overkoken, rookontwikkeling en een langere voorverwarmingstijd.

**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 voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de grillplaat, platte plaat, crispmand, thermometer en spetterbescherming met warm water en zeep. Spoel en droog ze daarna grondig af. Alle accessoires, behalve de thermometer en het opbergvak, zijn vaatwasserbestendig. Reinig de hoofdeenheid of thermometer **NOOIT** in de vaatwasser.
- 4 Gebruik geen schurende borstels of sponzen op de kookoppervlakken, aangezien deze de coating beschadigen.



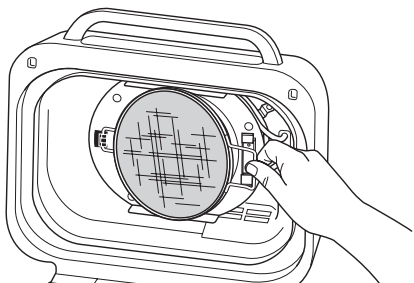
## HET GEBRUIK VAN DE NINJA® FOODI® MAX PRO

### 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.

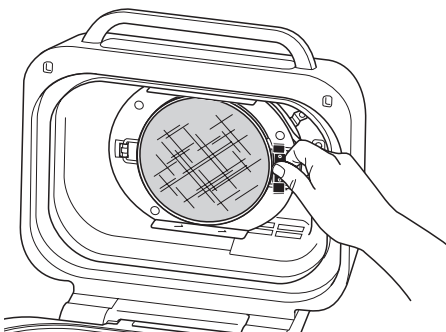
### Installeren van de spetterbescherming

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.



### De spetterbescherming verwijderen

Verwijder de spetterbescherming voor het reinigen na elk gebruik. Laat het scherm volledig afkoelen, maak het scherm vervolgens los van de achterkant van het deksel door het bovenste lipje naar achteren te drukken en vervolgens de handgreep naar voren te trekken.



### BEDIENING VAN DE GRILL

Koken met gesloten deksel voor warmte boven en onder. Ideaal voor het grillen van grote of dikke stukken vlees of diepvriesmaaltijden of voor rondom dichtschroeien.

Wanneer u de Grill-functie gebruikt, moet u de temperatuur voor de grillplaat kiezen. Hieronder vindt u aanbevolen temperaturniveaus voor veelvoorkomende ingrediënten. **Het apparaat kan rook produceren als ingrediënten worden bereid op een warmere instelling dan wordt aanbevolen.**

LAAG (200°C)	GEMID-DELD (230°C)	HOOG (250°C)	MAX (260°C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Worstjes</li> <li>Bij gebruik van dikke BBQ-saus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bevroren vlees</li> <li>Ge-marineerd vlees/vlees met saus</li> <li>Hamburgers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biefstukken</li> <li>Kippenvlees</li> <li>Hotdogs</li> <li>Vleeskebabs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Groenten</li> <li>Fruit</li> <li>Pizza's</li> <li>Vers/bevroren zeevruchten</li> <li>Vegetarische kebabs</li> </ul>

### Overschakelen naar grillen nadat u een andere functie heeft gebruikt

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

### Batchgrillen

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

## HET GEBRUIK VAN DE NINJA® FOODI® MAX PRO - VERVOLG.

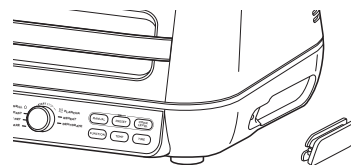
### HET GEBRUIK VAN DE DIGITALE KOOKTHERMOMETER

**BELANGRIJK:** Plaats uw handen **NIET** in de buurt van het snoer van de digitale kookthermometer wanneer deze in gebruik is, om brandwonden te voorkomen.

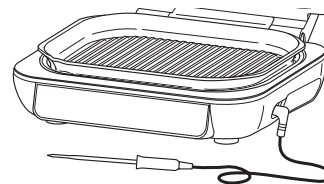
### Voor het eerste gebruik

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

- 1 Trek het opbergvak van de magnetische thermometer aan de rechterkant van het apparaat naar buiten. Wikkel vervolgens de draad van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen.



- 2 Steek de thermometer in de aansluiting aan de rechterkant van het apparaat. Druk stevig op de stekker totdat deze niet verder in de aansluiting kan en u hem vast voelt of hoort klikken. Plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.
- 3 Zodra de thermometer in de aansluiting is gestoken, zal hij worden ingeschakeld en zullen de PRESET- (vooraf instellen) en MANUAL (handmatig)-knoppen van de thermometer oplichten. Draai de draaiknop om de gewenste kookfunctie (bijv. Grill) en kooktemperatuur te kiezen.



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

- 4 Bij gebruik van PRESET (vooraf instellen), druk op de knop **PRESET** en draai de middelste draaiknop naar het gewenste soort voedsel. Druk na het kiezen op de knop **COOK LEVEL** (kookniveau) en draai de draaiknop naar het gewenste interne kookniveau van uw voedsel (rauw tot doorbakken).

**LET OP:** Wilt u verschillende soorten vlees koken of met verschillende voorkeuren koken? Raadpleeg pagina 130 voor details met betrekking tot de programmering.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Bij gebruik van MANUAL (handmatig), druk op de knop **MANUAL** en gebruik de hieronder aanbevolen interne kooktemperaturen.

TYPE VOEDSEL:	STEL NIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50°C)
	Medium (55°C)
	Half doorbakken (60°C)
	Doorbakken (65°C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75°C)
Varkensvlees	Licht doorbakken (50°C)
	Medium (55°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)
Rundvlees/lam	Rauw (50°C)
	Licht doorbakken (55°C)
	Medium (60°C)
	Half doorbakken (65°C)
	Doorbakken (70°C)

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

**LET OP:** Vooraf ingestelde kookniveaus voor RUNDVLEES/LAM zijn lager dan de normaal aanbevolen niveaus, aangezien het apparaat 5-10°C zal doorkoken.

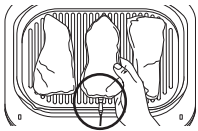
## HET GEBRUIK VAN DE NINJA® FOODI® MAX PRO - VERVOLG.

5 Plaats het voor de gekozen kookfunctie benodigde accessoire in het apparaat en sluit het deksel. Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen.

6 Terwijl het apparaat voorverwarmt, steekt u de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk proteïne.

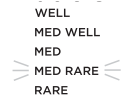
**Raadpleeg de tabel op de pagina hiernaast voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**

7 Wanneer het apparaat is voorverwarmd en "ADD FOOD" (voedsel toevoegen) op het scherm verschijnt, opent u het deksel, plaatst u het voedsel met de thermometer erin geplaatst in het apparaat en sluit u het deksel over het snoer van de thermometer als de functie vereist dat het deksel gesloten is.



Correcte plaatsing van de thermometer. Het handvat van de thermometer bevindt zich volledig in het apparaat.

8 De voortgangsbalk aan de bovenzijde van het display houdt de kookfasen bij. Knippen geeft de voortgang naar die fase aan.



**LET OP:** Bij gebruik van Grill, Plancha, Roast en Air Fry (grill, platte plaat, braden en air fry) zal het apparaat een pieptoon geven en FLIP (draaien) weergeven. Draaien is optioneel, maar wordt aanbevolen.

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

10 Wanneer REST (rusten) op het scherm wordt weergegeven, plaatst u de proteïne op een bord. De thermometer kan vóór het verplaatsen worden verwijderd. De proteïne zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten minder doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van de afmetingen, het soort en het type proteïne.

**LET OP:** De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

**LET OP:** Om de interne temperatuur van andere stukken proteïne te controleren, houdt u MANUAL (handmatig) ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

### HET GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER IN VERSCHILLENDE SCENARIO'S:

#### Het koken van 2 of meer proteïnen met dezelfde afmetingen met verschillende kookniveaus:

- Zet het kookniveau op de hoogste vereiste stand.
- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste hogere kookniveau.
- Plaats de proteïnen na het voorverwarmen in de grill. Wanneer de voortgangsbalk aangeeft dat het laagste kookniveau is bereikt, verwijdert u de proteïne zonder thermometer.
- Kook de overige proteïne verder totdat het volgende gewenste kookniveau is bereikt.

#### Het koken van 2 of meer proteïnen met verschillende afmetingen:

- Plaats de thermometer in de kleinere proteïne en gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het is gekookt.
- Verplaats de thermometer met ovenhandschoenen naar de grotere proteïne en gebruik de pijlen links van het display om het kookniveau te kiezen.

#### Het koken van 2 of meer verschillende soorten proteïne:

- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste lagere kookniveau.
- Gebruik de Manual (Handmatige) functie om de gewenste interne temperatuur te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het is gekookt.
- Verplaats vervolgens de thermometer met ovenhandschoenen naar de andere proteïne en gebruik de functie Manual (handmatig) om de gewenste inwendige temperatuur te kiezen.

## HET GEBRUIK VAN DE NINJA® FOODI® MAX PRO - VERVOLG.

### HOE U DE THERMOMETER MOET PLAATSEN

**OPMERKING:** Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren voedsel of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

TYPE VOEDSEL:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
<b>Biefstukken</b> <b>Varkens-koteletten</b> <b>Lamskoteletten</b> <b>Kippenborsten</b> <b>Hamburgers</b> <b>Varkenshaasjes</b> <b>Visfilets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees.</li> <li>• Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven.</li> <li>• Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen.</li> </ul> <p><b>LET OP:</b> Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer het dikste gedeelte raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.</p>		
<b>Hele kip</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan.</li> <li>• 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.</li> </ul>		

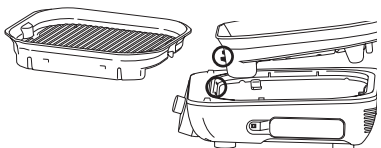
## KOOKFUNCTIES

### Grillen

Kook met open deksel voor alleen onderverwarming, ideaal voor het koken van delicate ingrediënten en magere proteïnen zoals kebabs of groenten.

Kook met gesloten deksel voor boven- en onderverwarming, wat ideaal is voor dikke stukken vlees of bevroren proteïnen.

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- 2 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op om het apparaat aan te zetten. Grill is standaard geselecteerd.
- 3 De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 4 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
- 5 Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal oplichten. Het voorverwarmen duurt ongeveer 4-7 minuten.
- 6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 7 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Sluit het deksel bij het koken van dikke stukken vlees of bevroren proteïnen. Houd het deksel open bij het koken van delicate ingrediënten of magere proteïnen.
- 8 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **END** (einde) op het display.
- 9 Haal het voedsel van de grillplaat.
- 10 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen en eruit halen.

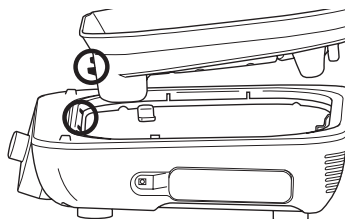


### Plancha (Platte plaat)

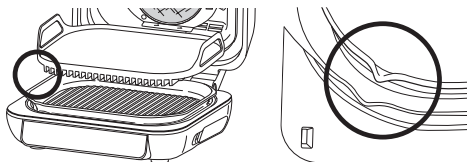
Kook met open deksel en met warmte van onderaf voor voedsel dat omgedraaid of geroerd moet worden en constante aandacht vereist, zoals gesneden groenten of gebakken eieren.

Kook met gesloten deksel voor boven- en onderverwarming, wat ideaal is voor het smelten van kaas, knapperig beleg of om snel dikker voedsel te koken.

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit.



- 2 Plaats de platte plaat op de grill zodat de plaat horizontaal ligt. Plaats het lipje van de platte plaat op één lijn met het lipje van de grillplaat (bij een onjuiste plaatsing zal deze naar voren kantelen). Sluit het deksel.



- 3 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op om het apparaat aan te zetten.
- 4 Draai de draaiknop naar de **PLANCHA** (platte plaat)-functie. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 5 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
- 6 Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal oplichten. Het voorverwarmen duurt ongeveer 7-9 minuten.

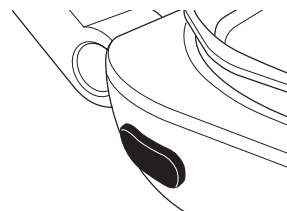
PRE

## KOOKFUNCTIES - VERVOLG

- 7 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 8 Open het deksel en leg de ingrediënten op de platte plaat. De aftelklok heeft een vertraagde start van 15 seconden. Laat het deksel open, tenzij het recept iets anders aangeeft.

**LET OP:** Als u vlees in batches kookt, raden wij u aan om tussen de batches door het deksel te sluiten en de geprogrammeerde functie 2-3 minuten te laten draaien voordat u meer voedsel toevoegt.

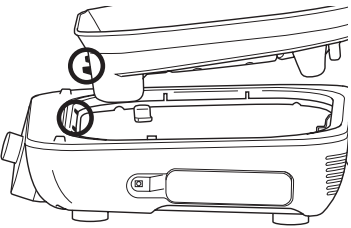
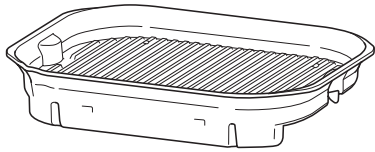
- 9 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 10 Haal het voedsel van de platte plaat en haal vervolgens de platte plaat van de grillplaat.
- 11 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen.



## KOOKFUNCTIES - VERVOLG

### Roast (Braden)

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- 2 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op  om het apparaat aan te zetten.
- 3 Draai de draaiknop naar **ROAST** (braden). De standaardtemperatuurinstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 4 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
- 5 Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het voorverwarmen duurt ongeveer 3 minuten.

**LET OP:** Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop **PREHEAT** (voorverwarmen) te drukken. **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) verschijnt op het display.

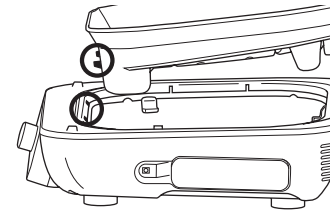
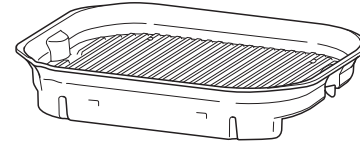
- 6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 7 Open het deksel en leg de ingrediënten op de grillplaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 8 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 9 Haal het voedsel van de grillplaat.
- 10 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen.



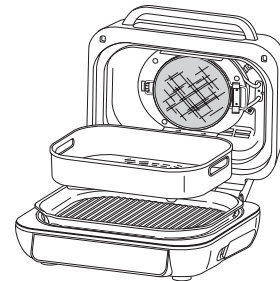
## KOOKFUNCTIES - VERVOLG

### Air Fry

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit.



- 2 Plaats de crispmand op de plaat en plaats de mand aan de achterkant van de grillplaat, zodat de pootjes van de mand in de openingen van de grillplaat passen en sluit vervolgens het deksel.



- 3 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op  om het apparaat aan te zetten.
- 4 Draai de draaiknop naar **AIR FRY**. De standaardtemperatuurinstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 5 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.

- 6 Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal oplichten. Het voorverwarmen duurt ongeveer 3 minuten.
- 7 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.

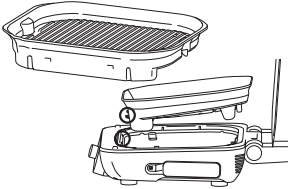
**LET OP:** Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop **PREHEAT** (voorverwarmen) te drukken. Het display zal **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) tonen. Til het deksel op en sluit het weer om de kookcyclus te starten.

- 8 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.
- 9 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 ovenhandschoenen 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.
- 10 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 11 Verwijder de crispmand van de grillplaat.
- 12 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen.



## Bake (Bakken)

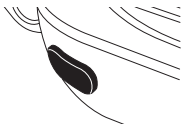
- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit en sluit vervolgens het deksel.



- 2 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op om het apparaat aan te zetten.
- 3 Draai de draaiknop naar **BAKE** (bakken). De standaardtemperatuurinstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 4 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
- 5 Druk op de draaiknop om te beginnen met voorverwarmen. De voortgangsbalk zal beginnen op te lichten. Het voorverwarmen duurt ongeveer 3 minuten.

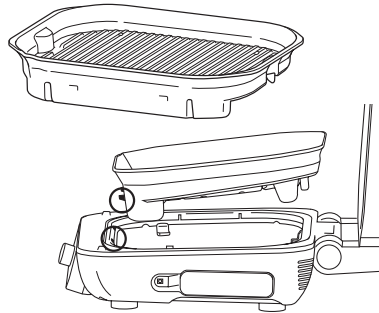
**LET OP:** Hoewel voorverwarmen voor de beste resultaten ten eerste wordt aanbevolen, kunt u dit overslaan door op de knop **PREHEAT** (voorverwarmen) te drukken. Het display zal **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) tonen. Til het deksel op en sluit het weer om de kookcyclus te starten.

- 6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er **ADD FOOD** (voedsel toevoegen) op het display.
- 7 Open het deksel en leg de ingrediënten op de plaat of plaats de broodvorm op de plaat. Zodra het deksel is gesloten, start de kookcyclus en begint de timer af te tellen.
- 8 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 9 Haal het voedsel van de grillplaat.
- 10 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen en eruit halen.



## Dehydrate (Drogen)

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit.

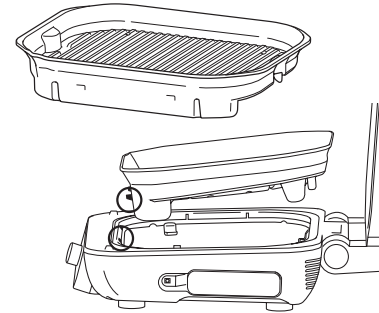


- 2 Plaats de crispmant op de grillplaat en doe de ingrediënten in de mand. Sluit het deksel, want het apparaat hoeft voor deze functie niet voorverwarmd te worden.
- 3 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op om het apparaat aan te zetten.
- 4 Draai de draaiknop naar de **DEHYDRATE** (uitdrogen)-functie. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.
- 5 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen.
- 6 Druk op de draaiknop om te beginnen. (Het apparaat wordt niet voorverwarmd in de preheat (uitdrogen)-modus.)
- 7 Als de uitdroogtijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 8 Verwijder de ingrediënten en mand van de grillplaat.
- 9 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen en eruit halen.

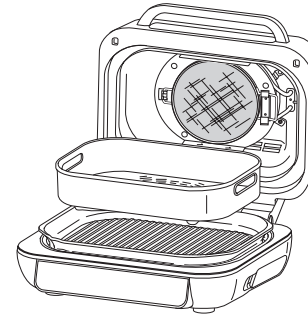


## Reheat (Opwarmen)

- 1 De grillplaat wordt geplaatst door hem aan de voorkant van de basis te plaatsen zodat hij vasthaakt en vervolgens op de achterkant van de plaat te drukken totdat hij vastklikt. Zorg ervoor dat de spetterbescherming op zijn plaats zit.



- 2 Plaats de crispmant op de plaat en plaats de mand aan de achterkant van de grillplaat, zodat de pootjes van de mand in de openingen van de grillplaat passen. Voeg de ingrediënten toe en sluit het deksel.



- 3 Zorg ervoor dat de stekker van het apparaat in het stopcontact zit en druk op om het apparaat aan te zetten.
- 4 Draai de draaiknop naar **REHEAT** (opwarmen). De standaardtemperatuurinstelling verschijnt op het display. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u op de knop **TEMP** (temperatuur) en draait u aan de draaiknop.

**LET OP:** Als u de thermometer wilt gebruiken om de interne temperatuur van uw voedsel te controleren, druk dan 2 seconden op **MANUAL** (handmatig) waarna de interne temperatuur van het voedsel gedurende 5 seconden op het scherm zal verschijnen.

- 5 Druk op de knop **TIME** (tijd) en draai de draaiknop om de gewenste tijd te kiezen. Druk op de draaiknop om te beginnen (het apparaat verwarmt niet voor in de modus Opwarmen). Het bakken begint en de timer begint terug te tellen.
- 6 Voor de beste resultaten raden we aan de ingrediënten regelmatig door elkaar te schudden. Wanneer u het deksel opent, zal het apparaat pauzeren. Gebruik een tang met siliconen punt of ovenwanten om de mand te schudden en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.
- 7 Als de kooktijd 0 bereikt, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt **END** (einde) op het display.
- 8 Verwijder de crispmant van de grillplaat.
- 9 Verwijder de grillplaat door op de oranje ontgrendelknop aan de linkerkant van het apparaat te drukken. De plaat komt aan de achterkant omhoog. U kunt hem daarna optillen.



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

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt. Laat het deksel na het verwijderen van het voedsel openstaan, zodat het apparaat sneller kan afkoelen.
- De grillplaat, platte plaat, crispmand en spetterbescherming zijn vaatwasserbestendig. De thermometer en de thermometerhouder zijn **NIET** vaatwasserbestendig.
- Voor het beste reinigingsresultaat in de vaatwasser raden wij aan om de grillplaat, platte plaat, crispmand en spetterbescherming met warm water af te spoelen alvorens ze in de vaatwasser te plaatsen.
- Droog alle onderdelen na het afwassen met de hand in de lucht of met een theedoek.
- Het binnendeksel moet na elk gebruik met een vochtige handdoek of doek worden schoongeveegd om het apparaat te ontgeuren en eventueel vet te verwijderen.

**LET OP:** De digitale kookthermometer en de 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.

- Als er etensresten of vet op de grillplaat, de spetterbescherming of op een ander verwijderbaar onderdeel vastzit, 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 een 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.
- Veeg de binnenkant van het deksel voorzichtig af met een vochtige doek.

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

- Wanneer u uw gecoate accessoires op elkaar stapelt om ze op te bergen, plaats dan een doek of een stuk keukenrol tussen elk accessoire om de gecoate oppervlakken te beschermen.

- **“ADD FOOD” (voedsel toevoegen) verschijnt op het display.**  
Het apparaat heeft de voorverwarming voltooid en het is nu tijd om uw ingrediënten toe te voegen.
- **“Shut Lid” (deksel sluiten) verschijnt op het display.**  
Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.
- **“Plug In” (Aansluiten) verschijnt op het display.**  
De thermometer is niet in de aansluiting aan de rechterzijde van het bedieningspaneel gestoken. Sluit de thermometer aan voordat u verder gaat. Druk de thermometer in totdat u een klik hoort.
- **“PRBE ERR” (fout met thermometer) verschijnt op het display.**  
Dit betekent dat het apparaat is uitgeschakeld voordat het voedsel de ingestelde interne temperatuur heeft bereikt. Ter bescherming van het apparaat kan het slechts gedurende een bepaalde tijd op bepaalde temperaturen werken.
- **“Add Plate” (plaat plaatsen) verschijnt op het display van het bedieningspaneel.**  
De grillplaat moet vóór het koken in het basisstation worden geplaatst. Plaats de grillplaat.
- **“E” verschijnt op het display van het bedieningspaneel.**  
Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).
- **Waarom is mijn voedsel te gaar of niet gaar genoeg, ondanks dat ik de thermometer heb gebruikt?**  
Het is belangrijk om de thermometer in de lengte in het dikste gedeelte van het ingrediënt te steken om de meest nauwkeurige aflezing te krijgen. Zorg ervoor dat u het voedsel 3-5 minuten laat rusten om het volledig te koken. Voor meer informatie raadpleeg het gedeelte over het gebruik van de digitale kookthermometer.
- **Waarom hoor ik geen geluid tijdens het voorverwarmen van de platte plaat, terwijl de voortgangsbalkjes voor het voorverwarmen wel te zien zijn?**  
Zolang de voortgangsbalk wordt weergegeven, is uw apparaat aan het voorverwarmen. Plancha (platte plaat) zal de onderste plaat voorverwarmen en de ventilator enkele minuten nadat de voorverwarmingscyclus is gestart inschakelen.
- **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 de draaiknop heeft ingedrukt. Het display zal ADD FOOD (voedsel toevoegen) tonen. Til het deksel op en sluit het weer om de kookcyclus te starten.
- **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?**  
Kies wanneer u de Grill- en Plancha (platte plaat)-functie gebruikt altijd de aanbevolen temperatuurinstelling. De aanbevolen instellingen kunnen worden gevonden in de receptengids. Zorg ervoor dat de spetterbescherming is geïnstalleerd.
- **Hoe pauzeer ik het apparaat zodat ik mijn voedsel kan controleren?**  
Wanneer het deksel wordt geopend tijdens een kookfunctie, behalve bij Grill en Plancha (platte plaat), 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 het apparaat.
- **Waarom heeft het apparaat een schaal van 1-9 voor de voorinstelling voor rundvlees?**  
De perceptie van hoe goed iets gekookt is, verschilt. De schaal van 1-9 biedt een breed scala aan opties voor elk kookniveau, zodat u deze naar wens kunt aanpassen.
- **Kan ik de Plancha-functie en het Plancha-accessoire gebruiken nadat ik op de grillplaat heb gekookt?**  
Ja, maar wij raden u aan de grillplaat eerst schoon te maken, zodat er geen vuil tussen de grillplaat en de vlakke bovenkant kan komen.

## BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

### Ninja\*-garanties

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

U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe registreer ik mijn garantie?

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

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### BELANGRIJK

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

### Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

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

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

## Wat wordt er door de garantie gedekt?

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

## Wat dekt de garantie niet?

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

## Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

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

## Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op [www.ninjakitchen.eu](http://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® Max Pro Grill, flatgrill og luftfrityrkoker



## REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu

 Skann QR-koden med en mobilenhet

## TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: \_\_\_\_\_

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Watt: 2460 W

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

# INNHOLDSFORTEGNELSE

<b>Viktige sikkerhetstiltak</b> .....	<b>144</b>
<b>Deler</b> .....	<b>146</b>
<b>Bli kjent med grillen din</b> .....	<b>147</b>
Funksjonsknapper .....	147
Driftsknapper .....	147
<b>Før første gangs bruk</b> .....	<b>147</b>
<b>Slik bruker du Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>148</b>
Sølebeskyttelse .....	148
Grillkontroll .....	148
Mengdegrilling .....	148
Slik bruker du den digitale matlagingssonden .....	149
Slik bruker du sonden i ulike matlagingsscenarier .....	150
Slik setter du inn sonden .....	151
<b>Matlagingsfunksjoner</b> .....	<b>152</b>
Grill .....	152
Plancha (Flatgrill) .....	152
Roast (Steke) .....	154
Air Fry (Luftfrityr) .....	155
Bake .....	156
Dehydrate (dehydrere) .....	156
Reheat (Oppvarming) .....	157
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>158</b>
<b>Feilsøking</b> .....	<b>159</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>160</b>



# VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

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

## ⚠ ADVARSEL

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. 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 bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 5 Kontroller at overflaten er jevn, rent og tørr. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 6 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 7 Sørg for at det er minst 15 cm med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
- 8 **IKKE** koble til en skjoteledning. 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** dyppes i vann eller andre væsker.
- 10 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 11 **ALDRI** bruk støpsel under kjøkkenbenk.
- 12 Enheten **MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.
- 13 **IKKE** la ledningen henge over kanten på bord eller arbeidsbenker.
- 14 Bruk bare anbefalt tilbehør som medfølger dette apparatet eller er autorisert av SharkNinja. Bruk av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann eller skade.
- 15 Før du plasserer tilbehør i kokeren, må du sørge for at den er ren og tørr.
- 16 **IKKE** bruk apparatet før grillplaten og sølebeskyttelsen er installert.
- 17 Sørg **ALLTID** for at lokket er helt lukket før bruk.
- 18 **IKKE** flytt apparatet under bruk.
- 19 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
- 20 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytevatner, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

- 21 **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 grytevatner.
- 22 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrstekning.
- 23 **IKKE** plasser hendene i nærheten av sondeledningen når den er i bruk for å forhindre forbrenning eller skolding.
- 24 Vi anbefaler at du bekrefter den indre temperaturen på maten ved hjelp av en ekstern matsonde.
- 25 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.
- 26 For å koble fra, vri alle knapper til «av» (off) og trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
- 27 Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.
- 28 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 29 Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.
- 30 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker.
- 31 **IKKE** legg noe på toppen av produktet når lokket er lukket under bruk og eller når det er lagret.
- 32 Sørg for at grillplaten er riktig satt inn og godt låst på plass.
- 33 Sørg alltid for at grillen er helt avkjølt før du løsner og fjerner kokeplatene.



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



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

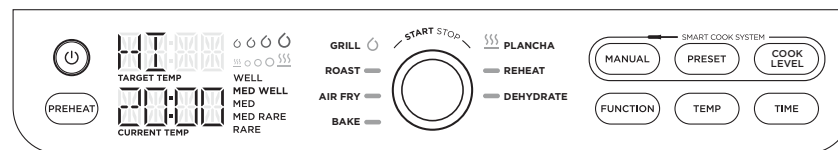
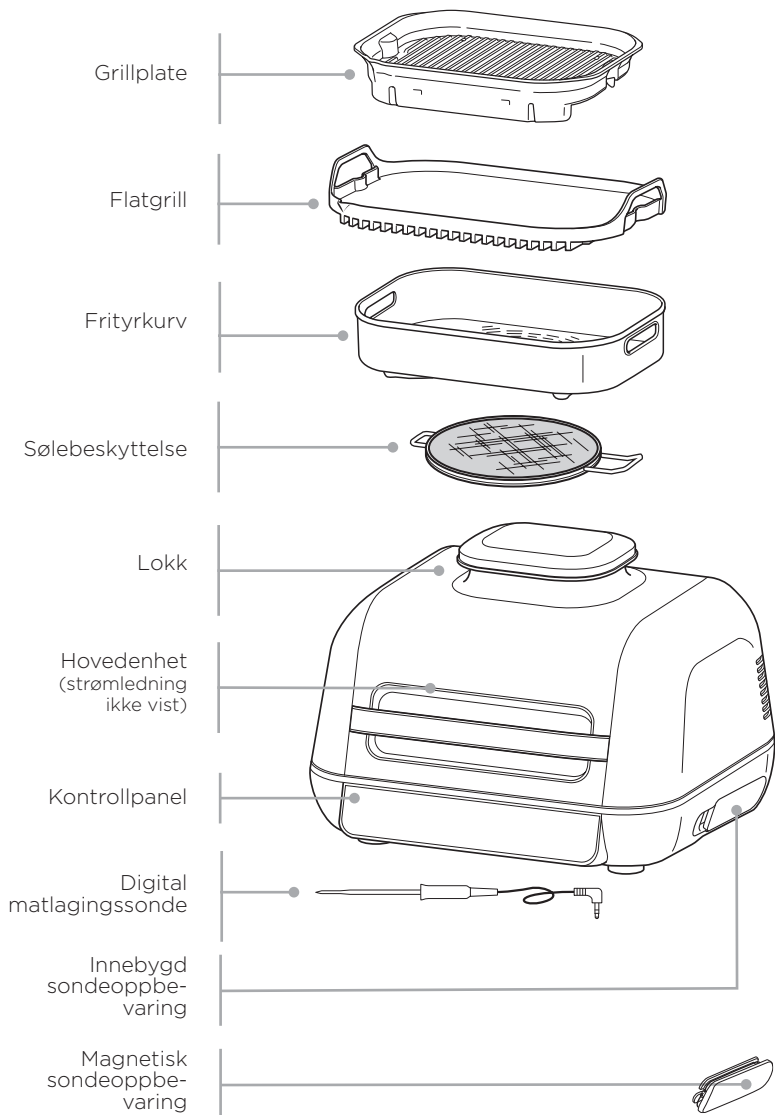


Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE



**MERK:** Ikke alle funksjoner er inkludert i hver modell.

**FUNKSJONSKNAPPER**

**GRILL** Tilberedning med lukket lokk: Topp- og bunnvarme som er best for grilling av store eller tykke kjøttstykker, frossen mat eller for allsidig bruning.

Tilberedning med åpent lokk: Ideell for grilling av delikate matvarer eller magre proteiner for å utvikle kullgrillede teksturer uten å overkoke.

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

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

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

**PLANCHA (FLATGRILL)** Perfekt for delikat mat som løk, egg, fisk eller fajitas.

**REHEAT (OPPVARMING)** Varsom oppvarming av rester for å oppnå et sprøtt resultat.

**DEHYDRATE (TØRKING)** Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

**MANUELL-knapp** Bytter om skjermbildet slik at du manuelt kan stille inn sondens interne utfall.

**PRESET (FORVALG)** Når sonden er satt inn, lar displayet deg velge matvaretype. Drei hjulet for å velge kjøtttype.

**COOK LEVEL (STEKENIVÅ)** Lag mat sli du foretrekker, velg fra lite stekt til gjennomstekt.

**DRIFTSKNAPPER**

**STRØM** Kontroller at støpselet til apparatet er satt i kontakten. For å slå på enheten, trykk på knappen.

**INNSTILLINGSHJUL** For å velge en tilberedningsfunksjon eller annen innstilling, vri på hjulet.

**START/STOPP** Trykk på midten av innstillingshjulet for å starte eller stoppe den valgte tilberedningsfunksjonen. Når de fleste tilberedningsfunksjonene er startet, går enheten inn i forvarmingsmodus, deretter begynner tilberedningen når temperaturinnstillingen er nådd.

**TEMPERATUR** Juster temperaturen ved å trykke på **TEMP-knappen** og bruke innstillingshjulet for å justere temperaturen.

**TID** Når du skal velge en steketid trykker du på **TIME-knappen** og bruker deretter innstillingshjulet til å justere tiden.

**FUNCTION (FUNKSJON)** Trykk for å nullstille alle innstillinger eller når sonden er i «hvilemodus» (hvis forvarming og tilberedning ikke har startet).

**PREHEAT (FORVARMING)** Etter at du har angitt funksjon, tid og temperatur og deretter trykket på innstillingshjulet, starter enheten automatisk forvarming. Hvis **FORVARMING-knappen** velges etter at du har trykket på innstillingshjulet, hopper enheten over forvarming (anbefales ikke).

**FORVARME FOR BEDRE RESULTATER** For best grillresultat, la enheten forvarmes helt før du legger til mat. Tilsetning av mat før forvarmingen er fullført kan føre til overkoking, røyk og lengre forvarmingstid.

**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. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask grillplaten, flatgrillen, frityrkurven, sonden og sølebeskyttelsen i varmt såpevann, skyll og tørk grundig. Alt tilbehør, unntatt sonden og oppbevaringsrommet, kan vaskes i oppvaskmaskinen. **ALDRI** vask hovedenheten i oppvaskmaskin.
- 4 Ikke bruk slipende børster eller svamper på kokeplatene, da de kan skade belegget.

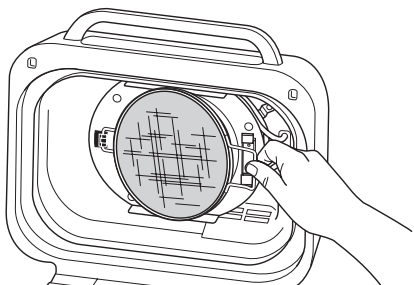
## SLIK BRUKER DU NINJA® FOODI® MAX PRO

### SØLEBESKYTTELSE

Sølebeskyttelsen er plassert under lokket og holder varmeelementet rent. **ALLTID** sørg for at sølebeskyttelsen er installert under matlagning. Unnlattelse av bruk av sølebeskyttelsen vil føre til at olje bygges opp på varmeelementet, noe som kan forårsake røyk.

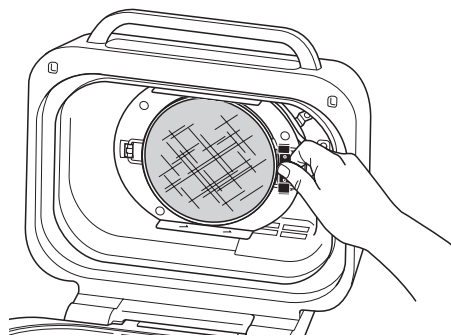
### Installering av sølebeskyttelsen

For å sette på plass sølebeskyttelsen, fest venstre side på plass og deretter sett høyre side inn til en klikk høres og sølebeskyttelsen føles trygg.



### Fjerning av sølebeskyttelsen

Fjern sølebeskyttelsen for rengjøring etter hver bruk. La beskyttelsen avkjøle helt, løsne deretter av sølebeskyttelsen fra baksiden av lokket ved å trykke den øverste tappen tilbake, og dra deretter håndtaket fremover.



### GRILLKONTROLL

Tilberedning med lukket lokk for topp- og bunn varme. Best når du skal grille store eller tykke kjøttstykker eller frossen mat eller til en allsidig bruning.

Når du bruker Grill-funksjonen, må du velge temperaturinnstillingen for grillplaten. Nedenfor ser du anbefalte temperaturnivåer for vanlige ingredienser. **Enheten kan produsere røyk under steking på varmere innstillinger enn det som er anbefalt.**

LAV (200°C)	MED (230°C)	HØY (250°C)	MAKS (260°C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Pølser</li> <li>Tykke barbecue-sauser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frossent kjøtt</li> <li>Marinert/ glasert kjøtt</li> <li>Burgere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stek</li> <li>Kylling</li> <li>Grillpølser</li> <li>Kebab-kjøtt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grønnsaker</li> <li>Frukt</li> <li>Pizza</li> <li>Fersk/ frossen sjømat</li> <li>Grønnsakskebab</li> </ul>

### Bytte til Grill etter å ha brukt en annen funksjon

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

### Mengdegrilling

Ved grilling av to eller flere partier med mat, anbefaler vi at du fjerner fett/oljen fra den uttakbare gryten. Det anbefales også STERKT å rengjøre sølebeskyttelsen mellom hvert bruk. Dette bidrar til å forhindre røyk og at maten brenner seg.

## BRUKE NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTS.

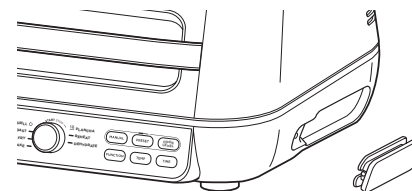
### SLIK BRUKER DU DEN DIGITALE MATLAGINGSSONDEN

**VIKTIG: IKKE** plasser hendene i nærheten av sondeledningen når den er i bruk for å forhindre forbrenning eller skolding.

### Før første gangs bruk

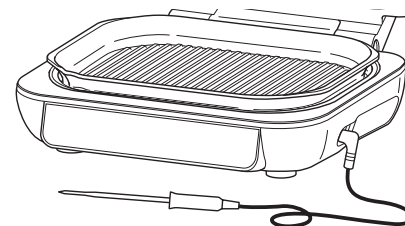
Sørg for at sondekontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til stikkkontakten. Håndter ledningen forsiktig.

**1** Trekk sondens oppbevaringsrom på høyre side av enheten utover. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne sonden.



**2** Plugg sonden i kontakten på høyre side av enheten. Trykk støpselet til det ikke kan gå inn i kontakten lenger, og du føler eller hører det klikke på plass. Plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av enheten.

**3** Når sonden er koblet til kontakten, vil sondeknappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell) aktiveres og lyse. Drei innstillingshjulet for å velge ønsket tilberedningsfunksjon (f.eks. Grill) og koketemperatur.



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

**4** Hvis du bruker FORVALG (Preset), trykk på **FORVALG**-knappen drei senterhjulet for å velge ønsket mattype. Når du har valgt, trykker du på **COOK LEVEL**-knappen dreier på innstillingshjulet for å velge det foretrukne interne resultatet av maten din (lite til gjennomstekt).

**MERK:** Ønsker du å tilberede forskjellig typer kjøtt eller til forskjellige preferanser? Se side 150 for detaljer om programmering.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Hvis du bruker MANUELL, trykker du på **MANUAL**-knappen bruker de anbefalte interne koketemperaturene nedenfor.

TYPE MAT:	SETT NIVÅ TIL:
Fisk	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (60°C)
	Well Done (65°C)
Kylling / kalkun	Well Done (75°C)
Svin	Medium Rare (50°C)
	Medium (55°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)
Biff / lam	Rare (50°C)
	Medium Rare (55°C)
	Medium (60°C)
	Medium Well (65°C)
	Well Done (70°C)

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

**MERK:** Forhåndsinnstilte tilberedningsnivåer for BEEF/LAMB (STORFEKJØTT/LAM) er lavere enn vanlig anbefaling, etter som enheten beregner hviletid 5-10°C.

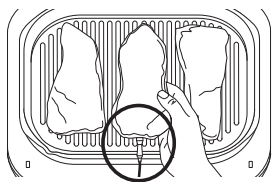
## BRUKE NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTS.

**5** Plasser tilbehøret som er nødvendig for din valgte funksjon i enheten, og lukk lokket. Trykk på innstillingshjulet for å starte forvarming.

**6** Mens enheten forvarmes setter du sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket.

**Se diagrammet på den tilstøtende siden for ytterligere instruksjoner om sondens plassering.**

**7** Når enheten er varm og «ADD FOOD» (tilsett mat) vises på skjermen, kan du åpne lokket, plassere maten med innsatt sonde inn i enheten og lukke lokket over sondeledningen hvis funksjonen krever at lokket er lukket.



Riktig plassering av sonde.  
Sonden er helt inne i enheten.

**8** Fremdriftslinjen øverst på skjermen sporer stadiene i steking. Blinkende indikatorer viser stadiet.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**MERK:** Når du bruker Grill, Plancha (flatgrill), Roast og Air Fry, vil enheten pippe og vise «FLIP» (vende). Vending er valgfritt, men anbefales

**9** Enheten stopper automatisk når valget ditt nesten er nådd, ettersom det regner med hviletid og «GET FOOD» (ta ut mat) vil vises på skjermen.

**10** Overfør kjøttet til en tallerken mens REST (hvile) vises på skjermen. Sonden kan fjernes før overføring. Kjøttet vil fortsette å ettervarmes til ønsket utfall, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig steg, for hvis du ikke lar kjøttet hvile, kan føre til «mindre stekte» resultater. Hviletid kan variere basert på type kjøtt, hvordan det er skåret og kjøttets størrelse.

**MERK:** Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

**MERK:** For å kontrollere kjernetemperaturen til andre kjøttstykker, trykk og hold MANUAL-knappen inne og sett sonden inn i hvert kjøttstykke.

### SLIK BRUKER DU SONDEN I ULIKE MATLAGINGSSCENARIOER:

#### Tilberedning av to eller flere typer kjøtt av samme størrelse til forskjellige nivåer:

- Still tilberedningsnivået til det høyeste som kreves.
- Sett sonden i kjøttet med det høyere ønskede utfallsnivået.
- Etter forvarming plasseres kjøttet inne i grillen. Når fremdriftslinjen viser at det laveste kokenivået er nådd, fjerner du kjøttet uten sonde.
- Fortsett å steke det resterende kjøttet til ønsket nivå er nådd.

#### Tilberedning av to eller flere typer kjøtt med ulike størrelser:

- Sett sonden inn i det minste kjøttstykket og bruk Preset-funksjonen for å velge utfallsnivå.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Bruk grytehansker, og overfør sonden til det større kjøttstykket, og bruk pilene til venstre for displayet for å velge ønsket utfall.

#### Tilberedning av to eller flere typer kjøtt/protein:

- Sett sonden i kjøttstykket med det lavere ønskede utfallsnivået.
- Bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Overfør deretter sonden til det andre kjøttstykket, og bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.

## BRUKE NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTS.

### SLIK SETTER DU INN SONDEN

**MERK: IKKE** bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
<b>Biff</b> <b>Svinekoteletter</b> <b>Lammekoteletter</b> <b>Kyllingbryst</b> <b>Burgere</b> <b>Indrefilet</b> <b>Fiskefilet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet.</li> <li>• Sørg for at tuppen av sonden er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen.</li> <li>• Sørg for at sonden er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brus.</li> </ul> <p><b>MERK:</b> De kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av sonden treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.</p>		
<b>Hel kylling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sett sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet.</li> <li>• Sørg for at toppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.</li> </ul>		

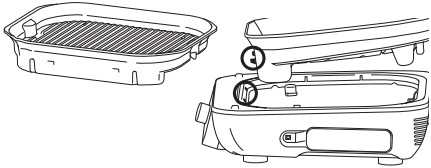
## MATLAGINGSFUNKSJONER

### Grill

Kok med lokket åpent for bunnvarme, best for tilberedning av delikat mat og magre kjøtt som kebab eller grønnsaker.

Kok med lukket lokk for topp- og bunnvarme, som er best for tykke snitt eller frosne kjøtt.

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Kontroller at enheten er plugget inn og trykk for å slå den på. Grill blir valgt som standard.
- 3 Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, trykk på **TEMP**-knappen og dreii innstillingshjulet.
- 4 Trykk på **TID**-knappen og dreii innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.
- 5 Trykk på innstillingshjulet for å starte forvarming. Fremdriftslinjen lyser. Det vil ta omtrent 4-7 minutter før enheten forvarmes.
- 6 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.
- 7 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Lukk lokket når du tilbereder tykke kjøttstykker, frosset kjøtt. Hold lokket åpent når du tilbereder delikat mat eller magre kjøtt.
- 8 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og END (ferdig) vises på displayet.
- 9 Fjern maten fra grillplaten.
- 10 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp og ut.

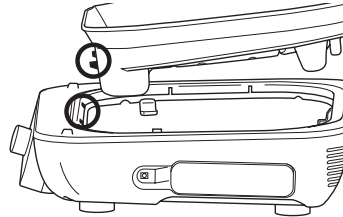


### Plancha (Flatgrill)

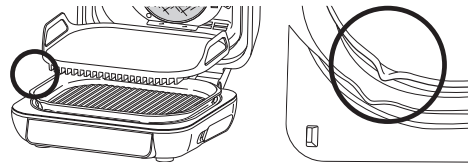
Kok med lokket åpent med varme fra bunnen for matvarer som krever vending eller omrøring og konstant oppmerksomhet som skiver av grønnsaker eller stekte egg.

Kok med lokket lukket for topp- og bunnvarme, ideelt for smelting av ost, sprø pålegg eller rask tilberedning av tykkere mat.

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er på plass.



- 2 Plasser den flatgrillen på grillen slik at platen står jevn. Still leppen på den flatgrillen på linje med leppen på grillplaten (hvis den er feil installert, vil den vippe fremover). Lukk lokket.



- 3 Sørg for at enheten er plugget inn og trykk på for å slå på enheten.
- 4 Dreii innstillingshjulet til **FLATGRILL** -funksjonen. Standardtemperaturen vises på displayet. Hvis ønsket, juster temperaturen ved å trykke på **TEMP**-knappen og dreii innstillingshjulet.
- 5 Trykk på **TID**-knappen og dreii innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.
- 6 Trykk på innstillingshjulet for å starte forvarming. Fremdriftslinjen lyser. Det vil ta omtrent 7-9 minutter før enheten forvarmes.

PRE

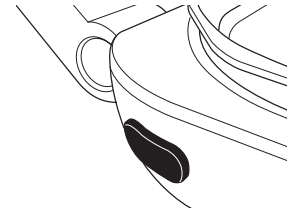
-----

## KOKEFUNKSJONER - FORTS.

- 7 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.
- 8 Åpne lokket og plasser ingrediensene på flatgrillen. Nedtellingen har en utsatt start på 15 sekunder. La lokket stå åpent med mindre oppskriften viser noe annet.

**MERK:** Hvis du tilbereder kjøtt, for best resultat, anbefaler vi at du lukker lokket mellom partiene og kjører den programmerte funksjonen i 2-3 minutter før du legger til mer mat.

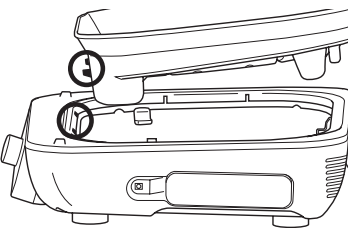
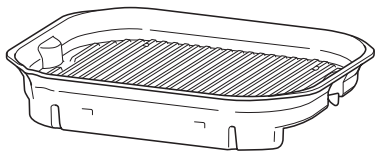
- 9 Når tilberedningstiden når null, piper enheten og «END» (slutt) vises på displayet.
- 10 Fjern maten fra den flatgrillen, og fjern deretter flatgrillen fra grillplaten.
- 11 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp.




## KOKEFUNKSJONER – FORTS.

### Roast (Steke)

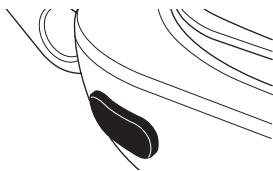
- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Kontroller at enheten er plugget inn, og trykk  for å slå den på.
- 3 Drei innstillingshjulet til **STEK**. Standardtemperaturen vises på displayet. Hvis du ønsker å justere temperaturen, kan du trykke på **TEMP**-knappen og dreie innstillingshjulet.
- 4 Trykk på **TID**-knappen og drei innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.
- 5 Trykk på innstillingshjulet for å starte forvarming. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten forvarmes.

**MERK:** Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på **PREHEAT**-knappen. **ADD FOOD** (legg inn mat) vises på displayet.

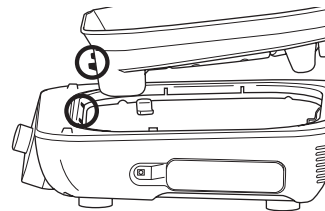
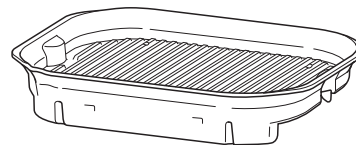
- 6 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.
- 7 Åpne lokket og plasser ingrediensene på grillplaten. Når lokket er lukket, starter kokingen og tidsuret begynner å telle ned.
- 8 Når tilberedningstiden når null, piper enheten og «END» (slutt) vises på displayet.
- 9 Fjern maten fra grillplaten.
- 10 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp.



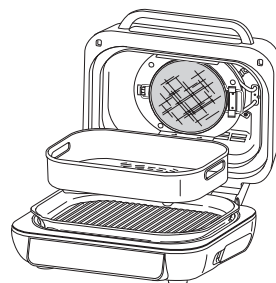
## KOKEFUNKSJONER – FORTS.


### Air Fry (Luftfrityr)

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er på plass.



- 2 Plasser den frityrkurven på platen og plasser kurven slik at den sitter langs baksiden av grillplaten slik at kurvføttene sitter i grillplatene, og lukk deretter lokket.



- 3 Sørg for at enheten er plugget inn og trykk på  for å slå på enheten.
- 4 Drei innstillingshjulet til **LUFTFRITYR**. Innstillingen for standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, trykk på **TEMP**-knappen og drei innstillingshjulet.
- 5 Trykk på **TID-KNAPPEN** and drei innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.

- 6 Trykk på innstillingshjulet for å starte forvarming. Fremdriftslinjen lyser. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten forvarmes.
- 7 Når forvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.

**MERK:** Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på **PREHEAT**-knappen. Displayet viser **ADD FOOD** (legg til mat), løft og lukk lokket for å starte.

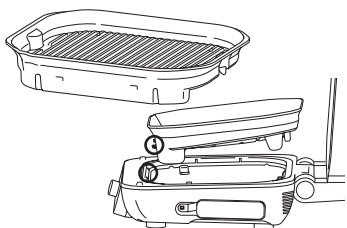
- 8 Åpne lokket og plasser ingrediensene i frityrkurven. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned.
- 9 For best mulig resultat anbefaler vi å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, settes enheten på pause. Bruk en klype med silikontupper eller ovnshansker for å riste kurven. Når du er ferdig, bytt ut kurven og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.
- 10 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «END» (slutt) vises på displayet.
- 11 Fjern frityrkurven fra grillplaten.
- 12 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp.



## KOKEFUNKSJONER – FORTS.

### Bake

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er plassert riktig, og lukk deretter lokket.



- 2 Kontroller at enheten er plugget inn, og trykk for å slå den på.
- 3 Drei innstillingshjulet til **BAKE**. Innstillingen for standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, trykk på **TEMP**-knappen og drei innstillingshjulet.
- 4 Trykk på **TID**-knappen og drei innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.
- 5 Trykk på innstillingshjulet for å starte oppvarmingen. Fremdriftslinjen begynner å lyse. Det vil ta omtrent 3 minutter før enheten forvarmes.

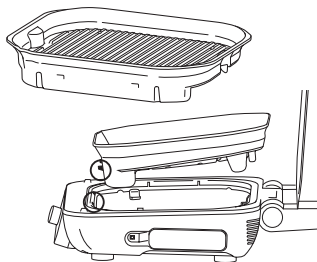
**MERK:** Forvarming anbefales på det sterkeste for best mulig resultat, men du kan hoppe over det ved å trykke på **PREHEAT**-knappen. Displayet viser **ADD FOOD** (legg til mat), løft og lukk lokket for å starte.

- 6 Når oppvarmingen er fullført vil enheten pipe og vise «ADD FOOD» (legg inn mat) på displayet.
- 7 Åpne lokket og legg ingrediensene på platen eller legg brødformen på platen. Når lokket er lukket, starter steking og tidsuret begynner å telle ned.
- 8 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «END» vises på displayet.
- 9 Fjern mat fra grillplaten.
- 10 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp og ut.



### Dehydrate (Tørking)

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er på plass.



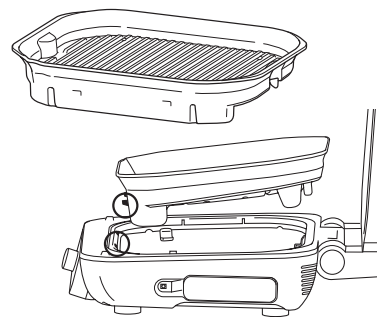
- 2 Plasser friturekurven på grillplaten og tilsett ingrediensene i kurven. Lukk lokket, siden enheten ikke krever forvarming for denne funksjonen.
- 3 Sørg for at enheten er plugget inn og trykk på for å slå på enheten.
- 4 Drei innstillingshjulet til **DEHYDRATE**-funksjonen (dehydrer). Standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, trykk på **Temp**-knappen og drei innstillingshjulet.
- 5 Trykk på **TID**-knappen og drei innstillingshjulet for å velge ønsket koketid.
- 6 Trykk på innstillingshjulet for å starte. (Denne enheten forvarmer ikke i Dehydrate-modus.)
- 7 Når dehydreringstiden er fullført, piper enheten og «END» (ferdig) vises på displayet.
- 8 Fjern ingrediensene og kurven fra grillplaten.
- 9 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp og ut.



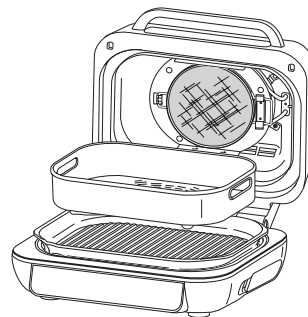
## KOKEFUNKSJONER – FORTS.

### Reheat (Oppvarming)

- 1 For å installere grillplaten, plasser den foran på basen slik at den hekter seg fast, og trykk deretter ned på baksiden av platen til den klikker på plass. Sørg for at sølebeskyttelsen er på plass.



- 2 Plasser den friturekurven på platen og plasser kurven slik at den sitter langs baksiden av grillplaten slik at kurvføttene sitter i grillplaten mellomrom. Legg til ingredienser, lukk deretter lokket.



- 3 Kontroller at enheten er plugget inn og trykk for å slå den på.
- 4 Drei innstillingshjulet til **REHEAT**. Innstillingen for standardtemperaturen vises på displayet. For å justere temperaturen, trykk på **Temp**-knappen og drei innstillingshjulet.

**MERK:** Hvis du vil bruke sonden til å sjekke matens kjernetemperatur, kan du trykke og holde knappen **MANUAL** inne i 2 sekunder, og matens kjernetemperatur vil vises på skjermen i 5 sekunder.

- 5 Trykk på **TID**-knappen og drei innstillingshjulet for å velge ønsket koketid. Trykk på innstillingshjulet for å begynne (enheten forvarmes ikke i gjenoppvarmingsmodus). Tilberedningen vil starte og tidsuret vil begynne å telle ned.
- 6 For best mulig resultat anbefaler vi å riste ingrediensene med jevne mellomrom. Når du åpner lokket, stopper enheten. bruk en tang med silikontupper eller ovnhansker for å riste kurven og lukke lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.
- 7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «END» vises på displayet.
- 8 Fjern friturekurven fra grillplaten.
- 9 Fjern grillplaten ved å trykke på den oransje utløserknappen på venstre side av enheten. Platen popper opp fra baksiden, løft deretter opp.



## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

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

- Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring. Hold lokket åpent etter å ha fjernet maten din, slik at enheten kjøles ned raskere.
- Grillplaten, flatgrillen, frityrkurv og sølebeskyttelsen kan vaskes i oppvaskmaskin. Sonden og oppbevaringsrommet kan **IKKE** vaskes i oppvaskmaskinen.
- For de beste resultatene for oppvaskmaskin, anbefaler vi å skylle grillplaten, flatgrillen, frityrkurven og sølebeskyttelsen med varmt vann før du legger dem i oppvaskmaskinen.
- La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et håndkle etter håndvask.
- Det indre lokket bør tørkes av med et fuktig håndkle eller klut etter hver bruk for å deodorisere enheten og fjerne fett.

**MERK:** Den digitale kokesonden og sondelageret kan bare håndvaskes. **IKKE** senk ledningen eller kontakten ned i vann eller annen væske. Vi anbefaler rengjøring med en fuktig klut.

- 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 fett. Etter at det har stått, bruk rengjøringsbørsten til å fjerne fett fra rammen og de fremre flikene i rustfritt stål.
- Rengjør sølebeskyttelsen skikkelig ved å legge den i en panne med vann og koke den i 10 minutter. Skyll deretter med romtemperert vann og la tørke helt.
- Tørk forsiktig innsiden av lokket med en fuktig klut.

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

- Når du stabler det belagte tilbehøret for oppbevaring, legger du en klut eller et papirhåndkle mellom hvert stykke for å beskytte de belagte overflatene.

## FEILSØKING

- **»ADD FOOD» (tilsett mat) vises på kontrollpanelets display.**  
Enheten har fullført forvarmingen, og du kan nå tilsette ingrediensene.
- **«Shut Lid» (lukk lokk) vises på kontrollpanelets display.**  
Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.
- **«Plug In» (koble til) vises på kontrollpanelets display.**  
Sonden er ikke koblet til kontakten på høyre side av kontrollpanelet. Plugg inn sonden før du fortsetter. Trykk sonden inn til du hører et klikk.
- **«PRBE ERR» (sonde-feil) vises på kontrollpanelets display.**  
Dette betyr at tiden utløp før maten nådde den innstilte kjernetemperaturen. Som en beskyttelsesmekanisme for enheten, kan den kun kjøre i visse tidsrom ved bestemte temperaturer.
- **«Legg til plate» vises på kontrollpanelets display.**  
Grillplaten må installeres i baseenheten før tilberedning. Legg til grillplaten.
- **«E» vises på kontrollpanelets display.**  
Enheten har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).
- **Hvorfor ble maten min overkocht eller underkocht selv om jeg brukte sonden?**  
Det er viktig å sette sonden på langs i den tykkeste delen av ingrediensen for å få den mest nøyaktige avlesningen. Sørg for at maten får hvile i 3-5 minutter for å fullføre tilberedningen. For mer informasjon, se delen «Slik bruker du den digitale matlagingssonden».
- **Hvorfor er det ingen støy under forvarming av flatgrillen, selv om forløpsindikatoren for forvarming vises?**  
Så lenge fremdriftslinjen viser, forvarmes enheten. Flatgrillen vil forvarme bunnplaten og slå på viften flere minutter inn i forvarmingssyklusen.
- **Kan jeg avbryte eller overstyre forvarmingen?**  
Forvarming anbefales for best mulig resultat, men du kan hoppe over den ved å velge trykke på PREHEAT-knappen etter å ha trykket på innstillingshjulet. Displayet viser ADD FOOD (legg til mat), løft og lukk lokket for å begynne tilberedningen.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene før eller etter forhåndsvarmingen?**  
Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten.
- **Hvorfor kommer det røyk ut av enheten?**  
Når Grill- og flatgrill-funksjonen brukes, må det alltid velges anbefalt temperaturinnstilling. Anbefalte innstillinger finner du i oppskriftsguiden. Sørg for at sølebeskyttelsen er installert.
- **Hvordan setter jeg enheten på pause, slik at jeg kan sjekke maten?**  
Ved å åpne lokket under en tilberedningsfunksjon i tillegg til grill og flatgrill, stopper enheten automatisk.
- **Vil sondens håndtak smelte hvis den berører den varme grillplaten?**  
Nei, håndtaket er laget av et spesielt silikon som takler de høye temperaturene til enheten.
- **Hvorfor har enhetens Beef Preset (forhåndsinnstilling for biff) en skala fra 1-9?**  
Oppfatningen av hvor godt noe tilberedes er forskjellig. En skala fra 1-9 gir et bredt spekter av alternativer, slik at du kan tilpasse etter eget ønske.
- **Kan jeg bruke Plancha-funksjonen og Plancha-tilbehøret etter å ha stekt på grillplaten?**  
Ja, men vi anbefaler på det sterkeste å rengjøre grillplaten først, slik at det ikke er rusk som kan forstyrre kontakten mellom flat top-grillen og grillplaten.



## TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10, + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

### Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

### Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

## Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

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

### Hva dekkes av garantien?

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

### Hva dekkes ikke av garantien?

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

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

### Hva skjer når garantien min utløper?

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

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

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

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


# OBRIGADO

por ter adquirido a Fritadeira a Ar, Placa Lisa e Grelhador Ninja® Foodi® Max Pro



## REGISTE A SUA COMPRA EM

 ninjakitchen.eu

 Faça a leitura do código QR com o telemóvel

## REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V- 50-60 Hz

Watts: 2460W

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

# ÍNDICE

<b>Salvaguardas importantes</b> .....	<b>164</b>
<b>Peças</b> .....	<b>166</b>
<b>Conhecer o seu grelhador</b> .....	<b>167</b>
Botões de funções .....	167
Botões de operações .....	167
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>167</b>
<b>Utilização do Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>168</b>
Proteção contra salpicos .....	168
Controlo do grelhador .....	168
Grelhar por lotes .....	168
Utilização da sonda de cozedura digital .....	169
Utilização da sonda em diferentes cenários de cozedura ..	170
Como inserir a sonda .....	171
<b>Funções de cozedura</b> .....	<b>172</b>
Grill (grelhar) .....	172
Plancha (Placa lisa) .....	172
Roast (Assar) .....	174
Air Fry (Fritar a ar) .....	175
Bake (Cozer) .....	176
Dehydrate (Desidratar) .....	176
Reheat (Reaquecer) .....	177
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>178</b>
<b>Resolução de problemas</b> .....	<b>179</b>
<b>Registo do produto</b> .....	<b>180</b>

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

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

## ⚠ AVISO

- 1 Para que não haja perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 4 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 5 Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 6 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 7 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 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 compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido.
- 10 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 11 **NUNCA** use a tomada por baixo da superfície da bancada.
- 12 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico ou num forno aquecido.
- 13 **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas.
- 14 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- 15 Antes de colocar qualquer acessório no fogão, certifique-se de que está limpo e seco.
- 16 **NÃO** use o aparelho sem ter instaladas a placa de grelhar e a proteção contra salpicos.
- 17 Assegure-se **SEMPRE** de que a tampa está completamente fechada antes de utilizar o aparelho.
- 18 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 19 **NÃO** cubra a abertura de entrada ou saída de ar enquanto o aparelho estiver a funcionar. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 20 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.

- 21 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois. A placa de grelhar e o cesto ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao utilizar o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 22 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 23 **NÃO** coloque as mãos perto do cabo da Sonda de Cozedura Digital quando estiver a ser utilizada para evitar queimaduras.
- 24 Recomendamos que confirme a temperatura interna do alimento, utilizando uma sonda de alimentos externa.
- 25 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 26 Para desligar, coloque todos os controlos em "off" (desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 27 Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e para armazenamento.
- 28 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- 29 A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças.
- 30 Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- 31 **NÃO** ponha nada em cima do produto quando a tampa estiver fechada durante a utilização e guardada.
- 32 Certifique-se de que a placa de grelhar está corretamente inserida e bem fixa na devida posição.
- 33 Certifique-se sempre de que a grelha está completamente fria antes de libertar e remover as placas de cozedura.



Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.

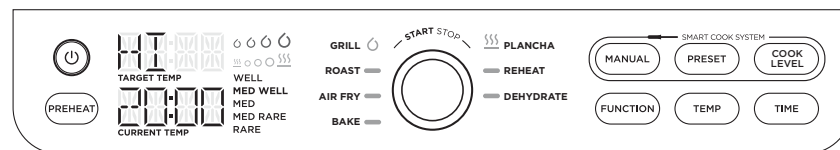
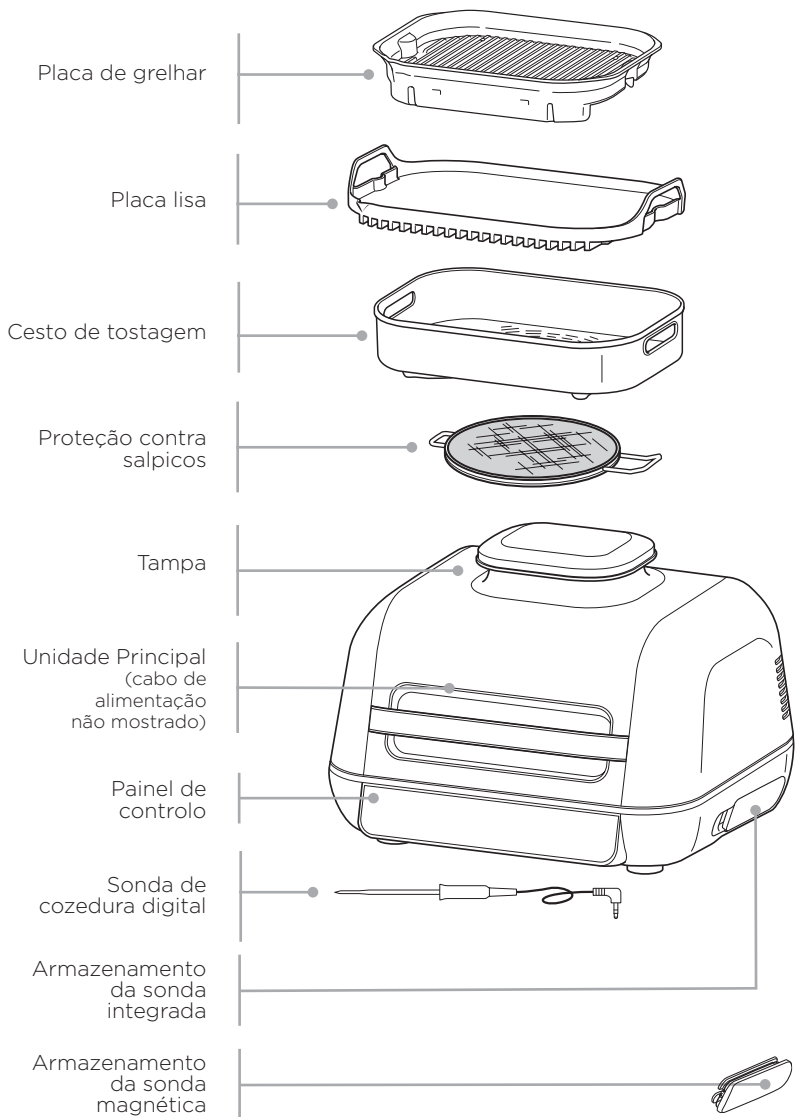


Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



**NOTA:** Nem todas as funções estão incluídas em todos os modelos.

**BOTÕES DE FUNÇÕES**

**GRILL (GRELHAR)** Cozinhar com a tampa fechada: Calor desde as partes superior e inferior, o que é melhor para grelhar cortes de carne grandes ou grossos, alimentos congelados ou para tostar por todos os lados.

Cozinhar com a tampa aberta: Ideal para grelhar alimentos delicados ou proteínas magras, para desenvolver texturas grelhadas sem cozinhar em excesso.

**ROAST (ASSAR)** Amaciar carnes, assar legumes e muito mais.

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

**BAKE (COZER)** Prepare bolos, guloseimas, sobremesas e muito mais.

**PLANCHA (PLACA LISA)** Perfeita para alimentos delicados, como cebolas, ovos, peixe ou fajitas.

**REHEAT (REAQUECER)** Use as sobras aquecendo-as suavemente e obtendo resultados estaladiços.

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

**MANUAL (MANUAL)** Muda o visor para que possa definir manualmente o resultado interno com o botão rotativo.

**PRESET (PREDEFINIÇÃO)** Quando a sonda é inserida, o visor permitir-lhe-á selecionar o tipo de alimento. Rode o botão rotativo para selecionar a sua proteína.

**COOK LEVEL (NÍVEL DE COZEDURA)** Cozinhe de acordo com a sua preferência, escolhendo desde Rare (mal passado) a Well Done (bem passado).

**BOTÕES DE OPERAÇÕES**

**ALIMENTAÇÃO** Certifique-se de que o aparelho está ligado à alimentação. Para ligar o aparelho, prima o botão.

**BOTÃO ROTATIVO** Para selecionar uma função de cozedura ou outra definição, rode o botão rotativo.

**START/STOP (INICIAR/PARAR)** Prima o centro do botão rotativo para iniciar ou parar a função de cozedura selecionada. Quando a maioria das funções de cozedura é iniciada, o aparelho entra no modo de pré-aquecimento e, em seguida, a cozedura começa quando a temperatura definida é atingida.

**TEMP (TEMPERATURA)** Para selecionar a temperatura, prima o botão TEMP (temperatura) e use o botão rotativo para ajustar.

**TIME (TEMPO)** Para selecionar o tempo de cozedura, prima o botão TIME (tempo) e use o botão rotativo para ajustar.

**FUNCTION (FUNÇÃO)** Prima para limpar todas as definições ou quando a sonda estiver no estado "Rest" (repouso) (se o pré-aquecimento e a cozedura não tiverem começado).

**PREHEAT (PRÉ-AQUECIMENTO)** Após definir a função, o tempo e a temperatura, e premir o botão rotativo, o aparelho começará a pré-aquecer automaticamente. Se o botão PREHEAT (pré-aquecimento) for selecionado após premir o botão rotativo, o aparelho irá ignorar a etapa de pré-aquecimento (não recomendado).

**PRÉ-AQUECER PARA MELHORES RESULTADOS** Para obter os melhores resultados ao grelhar, deixe o aparelho aquecer completamente antes de colocar alimentos. Colocar alimentos antes de o pré-aquecimento terminar pode provocar um cozimento excessivo, fumo e um tempo de pré-aquecimento mais longo.

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

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

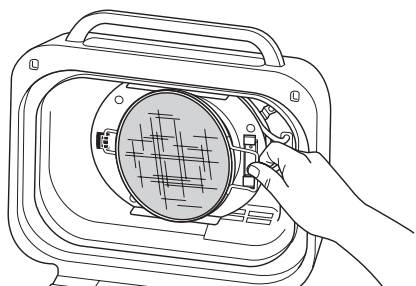
# UTILIZAÇÃO DO NINJA® FOODI® MAX PRO

## 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.

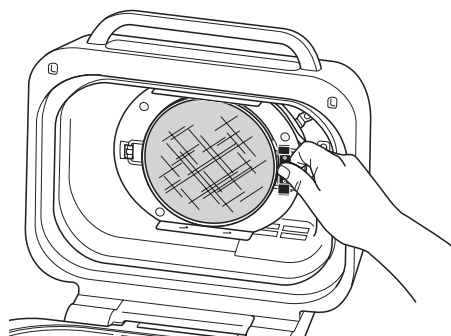
### Instalar a proteção contra salpicos

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

Retire a proteção contra salpicos para a limpar após cada utilização. Permita que a proteção arrefeça totalmente e, em seguida, solte a proteção da parte de trás da tampa ao premir a aba superior para trás, puxando depois a pega para a frente.



## CONTROLO DO GRELHADOR

Cozinhar com a tampa fechada para ter calor na parte de cima e de baixo. Melhor ao grelhar cortes grandes ou grossos ou alimentos congelados, bem como para tostar por todos os lados.

Quando utilizar a função Grill (grelhar), é necessário selecionar a temperatura da placa de grelhar. Seguem-se os níveis de temperatura recomendados para ingredientes comuns. **O aparelho pode produzir fumo ao cozinhar ingredientes numa definição mais quente do que a recomendada.**

BAIXA (200 °C)	MÉDIA (230 °C)	ALTA (250 °C)	MÁXIMA (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacon</li> <li>• Salsichas</li> <li>• Quando usar molho de churrasco espesso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carnes congeladas</li> <li>• Carnes marinadas/ com molho</li> <li>• Hambúrgueres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bifes</li> <li>• Frango</li> <li>• Cachorros quentes</li> <li>• Kebabs de carne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legumes</li> <li>• Fruta</li> <li>• Pizzas</li> <li>• Mariscos frescos/ congelados</li> <li>• Kebabs de vegetais</li> </ul>

### Mudar para Grill (grelhar) depois de utilizar outra função

Se o aparelho já estiver quente devido à utilização de uma função diferente, a indicação "ADD FOOD" (adicionar alimento) poderá aparecer imediatamente no ecrã. Recomendamos que deixe a placa de grelhar aquecer durante pelo menos 6 minutos antes de colocar os ingredientes.

### Grelhar por lotes

Quando grelhar mais do que duas doses consecutivas de alimentos, recomenda-se que escoe a gordura/óleo da panela de cozedura amovível. É **ALTAMENTE** recomendada a limpeza da proteção contra salpicos entre utilizações. Isto ajudará a evitar que a gordura queime e produza fumo.

# UTILIZAÇÃO DO NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

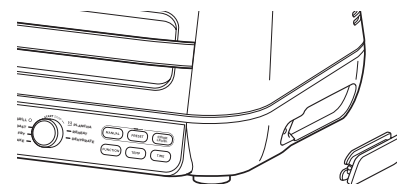
## UTILIZAÇÃO DA SONDA DE COZEDURA DIGITAL

**IMPORTANTE: NÃO** coloque as mãos perto do cabo da sonda de cozedura digital quando estiver a ser utilizada para evitar queimaduras.

### Antes da primeira utilização

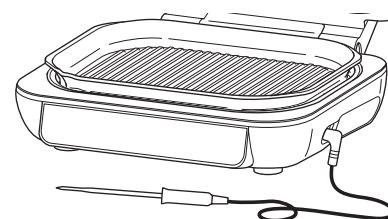
Certifique-se de que o conector da sonda está livre de resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada. Manuseie o cabo com cuidado.

**1** Puxe o compartimento de armazenamento da sonda magnética no lado direito do aparelho para fora. Em seguida, desenrole o fio do compartimento para retirar a sonda.



**2** Ligue a sonda na tomada de entrada no lado direito do aparelho. Empurre firmemente a ficha até não entrar mais na tomada e sentir ou ouvir um clique de encaixe. Volte a colocar o compartimento de armazenamento na lateral do aparelho.

**3** Assim que a sonda estiver ligada à tomada, irá ativar e iluminar os botões da sonda PRESET (predefinição) e MANUAL (manual). Rode o botão rotativo para a função de cozedura (por exemplo, Grill (grelhar)) e a temperatura de cozedura pretendidas.



**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.

**4** Se usar a PREDEFINIÇÃO, prima o botão **PRESET** (predefinição) e rode o botão rotativo central para selecionar o tipo de alimento pretendido. Após selecionar, prima o botão **COOK LEVEL** (nível de cozedura) e rode o botão rotativo para escolher o resultado interno preferido para o seu alimento (mal a bem passado).

**NOTA:** Quer cozinhar carnes diferentes ou para preferências diferentes? Consulte a página 170 para obter mais informações sobre a programação.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Se usar o modo **MANUAL**, prima o botão **MANUAL** (manual) e utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas abaixo.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR NÍVEL PARA:
<b>Peixe</b>	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (60 °C)
	Bem passado (65 °C)
<b>Frango/Peru</b>	Bem passado (75 °C)
<b>Porco</b>	Meio passado a mal passado (50 °C)
	Meio passado (55 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)
<b>Vaca/Borrego</b>	Mal passado (50 °C)
	Meio passado a mal passado (55 °C)
	Meio passado (60 °C)
	Meio passado a bem passado (65 °C)
	Bem passado (70 °C)

**NOTA:** Consulte a entidade responsável pelas normas alimentares do seu país para obter as temperaturas recomendadas de segurança alimentar.

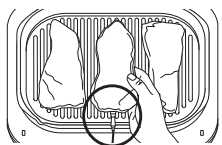
**NOTA:** Os níveis de cozedura predefinidos para BEEF/LAMB (vaca/borrego) são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará cozedura de transição a 5-10 °C.

## UTILIZAÇÃO DO NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

- Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho e feche a tampa. Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer.
- Enquanto o aparelho estiver a pré-aquecer, introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de carne ou peixe.

**Consulte o gráfico na página adjacente para obter instruções adicionais sobre a colocação da sonda.**

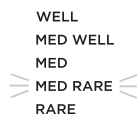
- Quando o aparelho tiver pré-aquecido e "ADD FOOD" (adicionar alimento) aparecer no ecrã, abra a tampa, coloque o alimento com a sonda introduzida no aparelho e feche a tampa sobre o cabo da sonda se a função exigir o fecho da tampa.



Colocação correta da sonda.

A pega da sonda está totalmente dentro do aparelho.

- A barra de progresso na parte superior do visor irá acompanhar as fases de cozedura. Indicadores intermitentes de progressão para essa fase.



**NOTA:** Quando utilizar as funções Grill (grelhar), Plancha (placa lisa), Roast (assar) e Air Fry (fritar a ar), o aparelho emite um sinal sonoro e indica FLIP (virar). A viragem é opcional, mas recomendada

- O aparelho para automaticamente quando a sua seleção estiver quase a ser alcançada, pois tem em conta a cozedura de transição, e a indicação GET FOOD (retirar os alimentos) aparecerá no ecrã.
- Quando REST (repousar) aparecer no ecrã, transfira o pedaço de carne ou peixe para um tabuleiro. Pode remover a sonda antes de transferir. A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que demora cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar, poderá resultar num prato 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.

**NOTA:** A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

**NOTA:** Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de proteína, prima continuamente MANUAL e introduza a sonda em cada pedaço.

### USAR A SONDA EM DIFERENTES CENÁRIOS DE COZEDURA:

#### Cozinhar 2 ou mais pedaços de proteína do mesmo tamanho com pontos de cozedura diferentes:

- Defina o nível de cozedura para o mais elevado necessário.
- Insira a sonda no pedaço de proteína com o nível de cozedura mais elevado pretendido.
- Após pré-aquecer, coloque as proteínas dentro do grelhador. Quando a barra de progresso mostrar que o nível de cozedura mais baixo foi atingido, retire a proteína sem a sonda.
- Continue a cozinhar o resto da proteína até atingir o nível de cozedura seguinte pretendido.

#### Cozinhar dois ou mais pedaços de carne ou peixe de diferentes tamanhos:

- Insira a sonda no pedaço de proteína mais pequeno e utilize a funcionalidade Preset (Predefinição) para escolher o ponto de cozedura.
- Quando essa proteína estiver cozinhada, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a proteína maior e use as setas à esquerda do visor para escolher o ponto de cozedura pretendido.

#### Cozinhar dois ou mais tipos de carne ou peixe:

- Insira a sonda na proteína com o ponto de cozedura mais baixo pretendido.
- Utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.
- Quando essa proteína estiver cozinhada, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a outra proteína e utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.

## UTILIZAÇÃO DO NINJA® FOODI® MAX PRO - CONT.

### COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

**NOTA: NÃO** utilize a sonda com alimentos congelados ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
<b>Bifes</b> <b>Costeletas de porco</b> <b>Costeletas de borrego</b> <b>Peitos de frango</b> <b>Hambúrgueres</b> <b>Lombos</b> <b>Filetes de peixe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne.</li> <li>Certifique-se de que a ponta da sonda está introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo.</li> <li>Certifique-se de que a sonda está próxima do osso (mas sem tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade da sonda atinja a parte mais espessa para que os resultados desejados sejam alcançados.</p>		
<b>Frango inteiro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insira a sonda horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele.</li> <li>Certifique-se de que o topo chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.</li> </ul>		

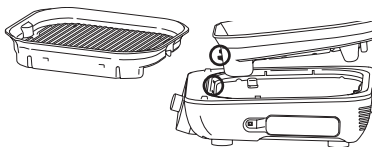
## FUNÇÕES DE COZEDURA

### Grill (grelhar)

Cozinhe com a tampa aberta, para ter calor apenas na parte inferior, o que é melhor para preparar alimentos delicados e proteínas magras, como kebabs ou legumes.

Cozinhe com a tampa fechada para ter calor nas partes superior e inferior, o que é melhor para cortes grossos ou proteínas congeladas.

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- 2 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar. A função Grill (grelhar) será selecionada por predefinição.
- 3 A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 4 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo desejado.
- 5 Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer. A barra de progresso acenderá. Demorará cerca de 4 a 7 minutos a pré-aquecer.
- 6 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação ADD FOOD (adicionar alimento) no visor.
- 7 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelhar. Feche a tampa quando cozinhar pedaços grossos de carne ou proteínas congeladas. Mantenha a tampa aberta quando cozinhar alimentos delicados ou proteínas magras.
- 8 Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho emitirá um sinal sonoro e surgirá no visor a indicação "END" (fim).
- 9 Retire o alimento da placa de grelhar.
- 10 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada na traseira e depois pode levantá-la e retirá-la.

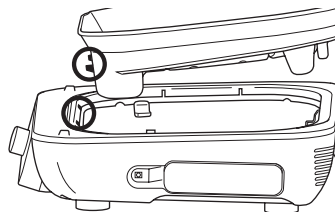


### Plancha (Placa lisa)

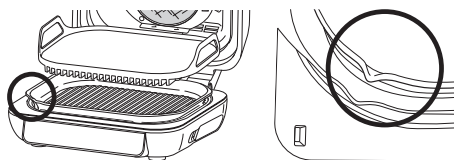
Cozinhe com a tampa aberta, com calor desde a parte inferior, para alimentos que têm de ser virados ou agitados e que exigem atenção constante, como legumes fatiados ou ovos fritos.

Cozinhe com a tampa fechada para ter calor desde as partes superior e inferior, o que é ideal para derreter queijo, tostar coberturas ou cozinhar rapidamente alimentos mais grossos.

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está no devido lugar.



- 2 Coloque a placa lisa na grelha, de forma a ficar totalmente horizontal. Alinhe a borda da placa lisa com a borda da placa de grelhar (se for instalada incorretamente, irá inclinar para a frente). Feche a tampa.



- 3 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 4 Rode o botão rotativo para a função **PLANCHA** (placa lisa). A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 5 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo desejado.
- 6 Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer. A barra de progresso acenderá. Demorará cerca de 7 a 9 minutos a pré-aquecer.

PRE

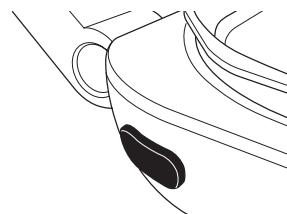
-----

## FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.

- 7 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação ADD FOOD (adicionar alimento) no visor.
- 8 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa lisa. O temporizador de contagem decrescente inicia-se após 15 segundos. Deixe a tampa aberta, a menos que a receita dê outra indicação.

**NOTA:** Se cozinhar carnes em lote, para obter os melhores resultados, recomendamos que, entre os lotes, feche a tampa e execute a função programada durante 2 a 3 minutos antes de adicionar mais alimentos.

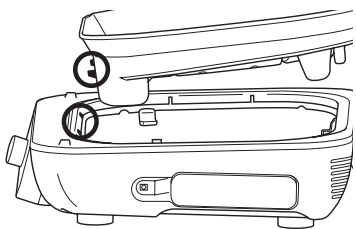
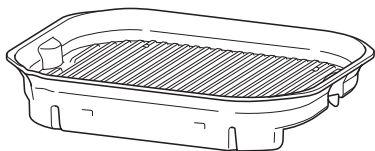
- 9 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação END (fim) aparecerá no visor.
- 10 Retire os alimentos da placa lisa e, em seguida, retire a placa lisa da placa de grelhar.
- 11 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada a partir da parte traseira e depois irá levantar.



## FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.

### Roast (Assar)

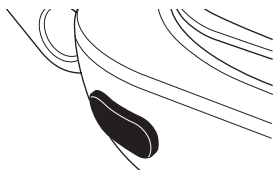
- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- 2 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 3 Rode o botão rotativo para **ROAST** (assar). A predefinição de temperatura será apresentada no visor. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 4 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo pretendido.
- 5 Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer. A barra de progresso começará a acender. Demorará cerca de 3 minutos a pré-aquecer.

**NOTA:** Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **PREHEAT** (pré-aquecimento). Surgirá no visor a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimento).

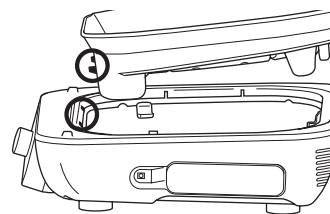
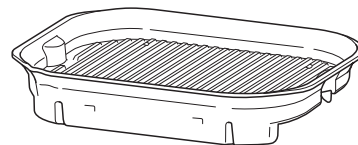
- 6 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimento) no visor.
- 7 Abra a tampa e coloque os ingredientes na placa de grelhar. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- 8 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação **END** (fim) aparecerá no visor.
- 9 Retire o alimento da placa de grelhar.
- 10 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada a partir da parte traseira e depois irá levantar.



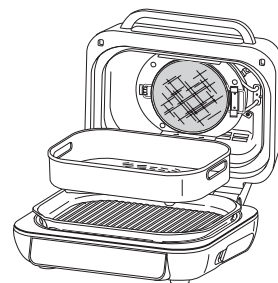
## FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.

### Air Fry (Fritar a ar)

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está no devido lugar.



- 2 Coloque o cesto de tostagem na placa e alinhado com a parte de trás da placa de grelhar de modo a que os pés do cesto assentem nos espaços da placa de grelhar e, em seguida, feche a tampa.



- 3 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 4 Rode o botão rotativo para **AIR FRY** (fritar a ar). A predefinição de temperatura será apresentada no visor. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 5 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo pretendido.

- 6 Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer. A barra de progresso acenderá. Demorará cerca de 3 minutos a pré-aquecer.
- 7 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimento) no visor.

**NOTA:** Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **PREHEAT** (pré-aquecimento). O visor mostrará **ADD FOOD** (adicionar alimento); levante e feche a tampa para começar a cozinhar.

- 8 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.
- 9 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.
- 10 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação **END** (fim) aparecerá no visor.
- 11 Retire o cesto de tostagem da placa de grelhar.
- 12 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada a partir da parte traseira e depois irá levantar.

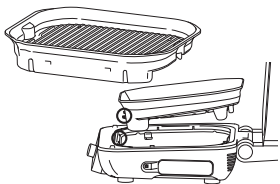




## FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.

### Bake (Cozer)

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Assegure-se de que a proteção contra salpicos está colocada e, em seguida, feche a tampa.



- 2 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 3 Rode o botão rotativo para **BAKE** (cozer). A predefinição de temperatura será apresentada no visor. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 4 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo pretendido.
- 5 Prima o botão rotativo para começar a pré-aquecer. A barra de progresso começará a acender. Demorará cerca de 3 minutos a pré-aquecer.

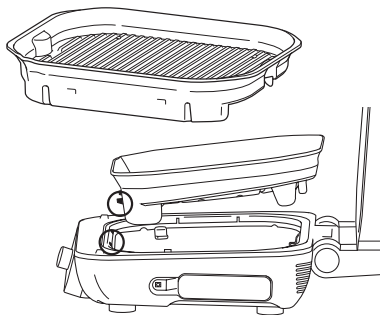
**NOTA:** Embora o pré-aquecimento seja fortemente recomendado para que tenha os melhores resultados, pode ignorá-lo premindo o botão **PREHEAT** (pré-aquecimento). O visor mostrará **ADD FOOD** (adicionar alimento); levante e feche a tampa para começar a cozinhar.

- 6 Quando o pré-aquecimento tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação **ADD FOOD** (adicionar alimento) no visor.
- 7 Abra a tampa e coloque ingredientes na placa ou coloque a forma para bolo inglês na placa. Quando a tampa for fechada, a cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- 8 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação **END** (fim) aparecerá no visor.
- 9 Retire o alimento da placa de grelhar.
- 10 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada na parte traseira e depois pode levantá-la e retirá-la.



### Dehydrate (Desidratar)

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está no devido lugar.



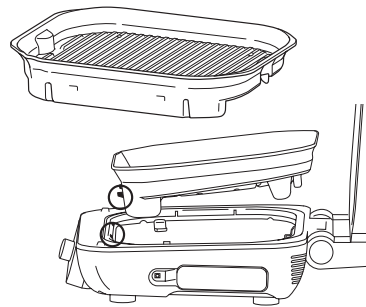
- 2 Coloque o cesto de tostagem na placa de grelhar e adicione ingredientes ao cesto. Feche a tampa, uma vez que o aparelho não precisa de pré-aquecimento para esta função.
- 3 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 4 Rode o botão rotativo para a função **DEHYDRATE** (desidratar). A temperatura predefinida será apresentada. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.
- 5 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo pretendido.
- 6 Prima o botão rotativo para iniciar. (O aparelho não faz pré-aquecimento no modo desidratar.)
- 7 Quando o tempo de desidratação chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação **END** (fim) aparecerá no visor.
- 8 Retire os ingredientes e o cesto da placa de grelhar.
- 9 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada na parte traseira e depois pode levantá-la e retirá-la.



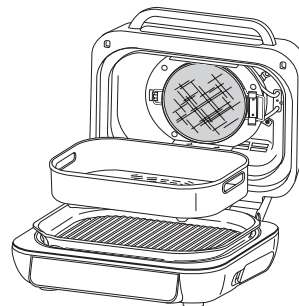
## FUNÇÕES DE COZEDURA - CONT.

### Reheat (Reaquecer)

- 1 Para instalar a placa de grelhar, coloque-a na parte frontal para fique presa e, em seguida, pressione para baixo na parte de trás da placa até encaixar no lugar. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está no devido lugar.



- 2 Coloque o cesto de tostagem na placa e alinhado com a parte de trás da placa de grelhar, de modo a que os pés do cesto assentem nos espaços da placa de grelhar. Adicione os ingredientes e, em seguida, feche a tampa.



- 3 Certifique-se de que o aparelho está ligado à corrente e prima para o ligar.
- 4 Rode o botão rotativo para **REHEAT** (reaquecer). A predefinição de temperatura será apresentada no visor. Para ajustar a temperatura, se assim o desejar, prima o botão **TEMP** (temperatura) e rode o botão rotativo.

**NOTA:** Se quiser utilizar a sonda para verificar a temperatura interna dos seus alimentos, prima **MANUAL** (manual) durante 2 segundos e a temperatura interna dos alimentos aparecerá no ecrã durante 5 segundos.

- 5 Prima o botão **TIME** (tempo) e rode o botão rotativo para selecionar o tempo pretendido. Prima o botão rotativo para começar (o aparelho não pré-aquece no modo Reheat (reaquecer)). A cozedura começará e o temporizador iniciará a contagem decrescente.
- 6 Para obter os melhores resultados, recomendamos que agite os ingredientes com frequência. Quando abre a tampa, o aparelho fará uma pausa. Utilize pinças com pontas de silicone ou luvas de forno para agitar o cesto e fechar a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.
- 7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a indicação **END** (fim) aparecerá no visor.
- 8 Retire o cesto de tostagem da placa de grelhar.
- 9 Retire a placa de grelhar premindo o botão de libertação laranja no lado esquerdo do aparelho. A placa será libertada a partir da parte traseira e depois irá levantar.



O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe sempre o aparelho arrefecer antes de limpar.

- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza. Mantenha a tampa aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.
- A placa de grelhar, a placa lisa, o cesto de tostagem e a proteção contra salpicos podem ser lavados na máquina de lavar loiça. A sonda e o suporte da sonda **NÃO** podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Para obter os melhores resultados de limpeza da máquina de lavar loiça, recomendamos que enxague a placa de grelhar, a placa lisa, o cesto de tostagem e a proteção contra salpicos com água morna antes de os colocar na máquina de lavar loiça.
- Se lavar à mão, seque todas as peças ao ar ou com um pano.
- A parte interna da tampa deve ser limpa com uma toalha ou um pano húmido após cada utilização para eliminar os odores do aparelho e remover quaisquer vestígios de gordura.

**NOTA:** A Sonda de Cozedura Digital e o suporte só podem ser lavados à mão. **NÃO** mergulhe qualquer parte da sonda em água ou qualquer outro líquido. Recomendamos que limpe apenas com um pano húmido.

- Se resíduos de alimentos ou gordura estiverem agarrados à placa de grelhar, à proteção contra salpicos ou a qualquer outra peça amovível, mergulhe-a em água morna com detergente antes de a limpar.
- Limpe a proteção contra salpicos após cada utilização. Mergulhar a proteção contra salpicos durante a noite ajudará a suavizar a gordura cozida. Depois de mergulhar, utilize uma escova de limpeza para remover a gordura da estrutura em aço inoxidável e das patilhas frontais.
- Limpe a proteção contra salpicos em profundidade, colocando-a numa panela com água e fervendo-a durante 10 minutos. Depois, enxague com água à temperatura ambiente e deixe secar completamente.
- Limpe suavemente a parte interna da tampa 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.

- Ao empilhar os seus acessórios com revestimento para os armazenar, coloque um pano ou papel de cozinha entre cada peça de modo a proteger as superfícies com revestimento.

- **“ADD FOOD” (adicionar alimento) aparece no visor do painel de controlo.**  
O aparelho concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os seus ingredientes.
- **“Shut Lid” (fechar tampa) aparece no visor do painel de controlo.**  
A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada inicie.
- **“Plug In” (ligar) aparece no visor do painel de controlo.**  
A sonda não está ligada à tomada no lado direito do painel de controlo. Ligue a sonda antes de continuar. Pressione a sonda até ouvir um clique.
- **“PRBE ERR” (erro na sonda) aparece no visor do painel de controlo.**  
Isto significa que o aparelho excedeu o tempo antes de os alimentos atingirem a temperatura interna definida. Como proteção para o aparelho, só pode funcionar durante determinados períodos de tempo a temperaturas específicas.
- **“Add Plate” (adicionar placa) aparece no visor do painel de controlo.**  
A placa de grelhar tem de estar instalada na base do aparelho antes de cozinhar. Adicione a placa de grelhar.
- **“E” (erro) aparece no visor do painel de controlo.**  
O aparelho não está a funcionar corretamente. Encontrará apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).
- **Por que motivo os meus alimentos estão demasiado cozinhados ou mal cozinhados, apesar de ter utilizado a sonda?**  
É importante inserir a sonda no sentido do comprimento na parte mais grossa do ingrediente para obter a leitura mais precisa. Certifique-se de que deixa os alimentos repousar durante 3 a 5 minutos para concluir a cozedura. Para obter mais informações, consulte a secção “Utilização da sonda de cozedura digital”.
- **Porque é que não há som durante o pré-aquecimento no modo Plancha (placa lisa), apesar de serem visíveis as barras de progresso do pré-aquecimento?**  
Enquanto a barra de progresso estiver visível, a sua unidade está a pré-aquecer. O modo Plancha (placa lisa) irá pré-aquecer a placa inferior e ligar a ventoinha durante vários minutos no ciclo 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 rotativo. O visor indicará ADD FOOD (adicionar alimento); levante e feche a tampa para começar a cozinhar.
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**  
Para obter os melhores resultados, deixe o aparelho pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Por que motivo o meu aparelho faz fumo?**  
Ao utilizar as funções Grelhador e Placa Lisa, selecione sempre a definição de temperatura recomendada. As definições recomendadas estão disponíveis no Guia de Receitas. Certifique-se de que a proteção contra salpicos está instalada.
- **Como posso colocar o aparelho em pausa para poder verificar os meus alimentos?**  
Ao abrir a tampa durante uma função de cozedura para além da Grelha e Placa Lisa, o aparelho entra automaticamente em pausa.
- **A sonda derrete se tocar na placa de grelhar quente?**  
Não, a pega é feita com silicone para altas temperaturas capaz de lidar com as altas temperaturas do aparelho.
- **Por que razão o aparelho tem uma escala de 1 a 9 para a Predefinição de Carne de Vaca?**  
A perceção de quão bem um alimento está cozinhado difere de pessoa para pessoa. A escala de 1 a 9 oferece uma vasta gama de opções para cada nível de cozedura para que possa personalizar ao seu gosto.
- **Posso usar a função Plancha (Placa lisa) e o acessório de placa lisa depois de cozinhar na placa de grelhar?**  
Sim, mas é altamente recomendável limpar a placa de grelhar antes, para não haver detritos que interfiram com o contacto entre a parte superior lisa e a placa de grelhar.

### GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus “direitos legais”). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os “Produtos”) que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados. De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) (“nós”, “nosso” ou “nos”). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

#### Garantias Ninja\*

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

#### Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

#### IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

#### Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

#### Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

### O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

### O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja\*, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja\* genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja\*).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes, exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

### O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

# KIITOS

Ninja® Foodi® Max Pro grilli, tasainen levy ja kuumailmakeitin  
-grillin ja -kuumailmakeittimen ostosta



## REKISTERÖI OSTOKSESI

 ninjakitchen.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

## SÄILYÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivämäärä: \_\_\_\_\_  
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: \_\_\_\_\_

## TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V~, 50–60 Hz

Teho: 2 460 W

**VINKKI:** Malli- ja sarjanumerot löytyvät  
laitteen takana virtajohdon vieressä  
olevasta QR-koodimerkinnästä.

# SISÄLTÖ

<b>Tärkeitä varotoimia</b> .....	<b>184</b>
<b>Osat</b> .....	<b>186</b>
<b>Tutustu grilliisi</b> .....	<b>187</b>
Toimintopainikkeet .....	187
Käyttöpainikkeet .....	187
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>187</b>
<b>Ninja® Foodi® Max Pron käyttö</b> .....	<b>188</b>
Roiskesuoja .....	188
Grillin hallinta .....	188
Grillaaminen erissä .....	188
Digitaalisen kypsennysmittarin käyttö .....	189
Mittarin käyttö eri kypsennysvalintoja varten .....	190
Mittarin asettaminen ruokaan .....	191
<b>Kypsennystoiminnot</b> .....	<b>192</b>
Grill (Grillaus) .....	192
Plancha (Tasainen levy) .....	192
Roast (Paahto) .....	194
Air Fry (Kuumailmakypsennys) .....	195
Bake (Paisto) .....	196
Dehydrate (Kuivaus) .....	196
Reheat (Uudelleenlämmitys) .....	197
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>198</b>
<b>Vianmääritys</b> .....	<b>199</b>
<b>Tuotteen rekisteröinti</b> .....	<b>200</b>

# TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava määrättyjä perusvarotoimia, mukaan lukien seuraavia:

## VAROITUS

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Pidä laite ja sen johdot 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. **ÄLÄ** käytä ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 5 Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 6 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 7 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 8 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
- 9 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloä veteen tai muuhun nesteeseen.
- 10 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 11 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- 12 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisen läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 13 Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli.
- 14 Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan valtuuttamia. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- 15 Ennen lisävarusteen laittamista keittimeen varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- 16 **ÄLÄ** käytä laitetta ilman grillilevyä ja roiskesuojaa.
- 17 Varmista **AINA**, että kansi on täysin suljettu ennen käyttöä.
- 18 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 19 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 20 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

- 21 **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Grillilevy ja kori kuumenevat erittäin paljon ruoanlaiton aikana. Vältä koskettamasta lisävarustetta ottaessasi sitä laitteesta. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 22 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- 23 **ÄLÄ** laita käsiä digitaalisen kypsennysmittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kaltaushaavat.
- 24 Suosittelemme, että varmistat ruoan sisälämpötilan ulkoisella kypsennysmittarilla.
- 25 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 26 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä valitsin sammutusasettoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa poissa käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 27 Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.
- 28 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköisiä ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 29 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 30 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
- 31 **ÄLÄ** aseta laitteen päälle mitään, kun kansi on suljettuna käytön tai säilytyksen aikana.
- 32 Varmista, että grillilevy on asetettu paikalleen oikein ja lukittu kunnolla paikalleen.
- 33 Varmista aina, että grilli on jäähtynyt täysin ennen kypsennyslevyjen vapauttamista ja irrottamista.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomiotta.

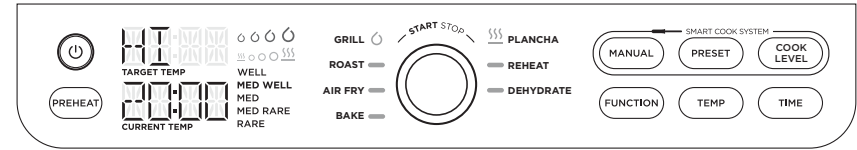
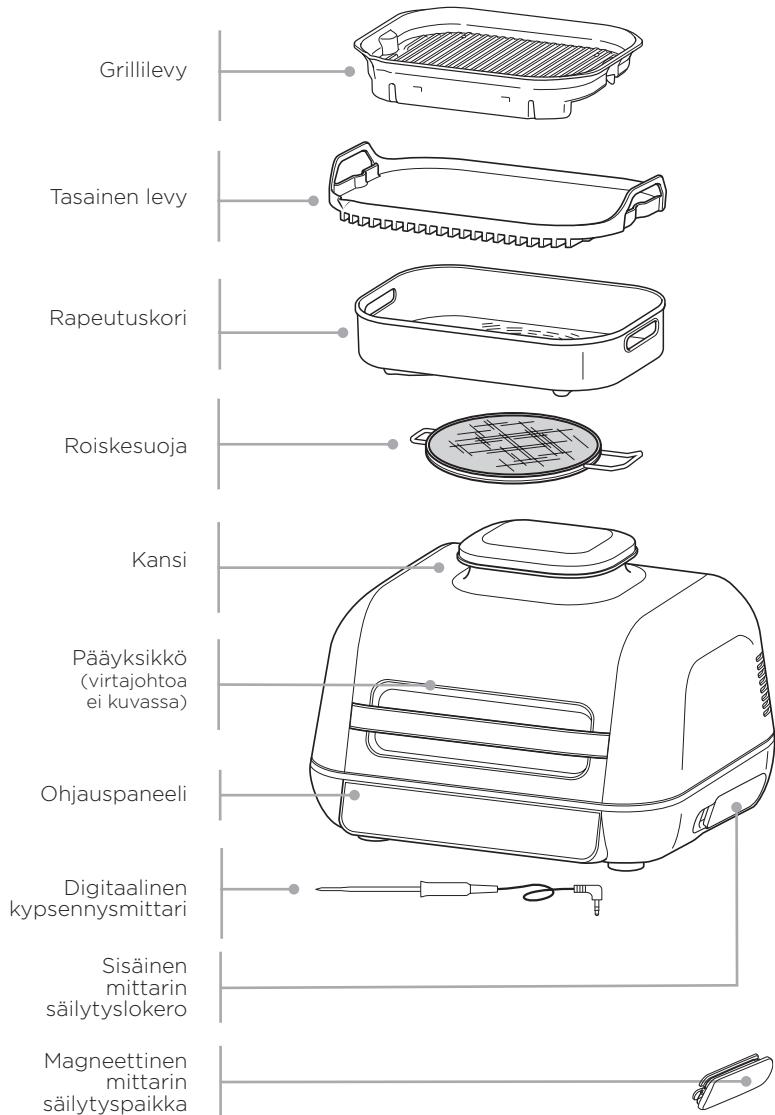


Varmista, että varot kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttääksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

## SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET



**HUOMAUTUS:** Kaikissa malleissa ei ole kaikkia toimintoja.

### TOIMINTOPAINIKKEET

**GRILL (GRILLAUS)** Kypsennys kansi suljettuna: Ylä- ja alalämpö, jotka sopivat parhaiten suurten tai paksujen lihapalojen grillaamiseen, pakasteruoalle tai kaikkien puolien ruskistukseen.

Kypsennys kansi auki: Ihanteellinen herkkien ruokien tai vaalean lihan grillaamiseen grillausjälkien aikaansaamiseksi ilman ylikypsymistä.

**ROAST (PAAHTO)** Mureuta lihaa, paahta vihanneksia, ja paljon muuta.

**AIR FRY (KUUMAILMAKYPSENNYS)** Rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

**BAKE (PAISTO)** Valmista kakkuja, herkkuja, jälkiruokia ja paljon muuta.

**PLANCHA (TASAINEN LEVY)** Täydellinen herkkien ruokien, kuten sipulin, kananmunien, kalan tai fajitaksiin valmistukseen.

### REHEAT (UDELLEENLÄMMITYS)

Hyödynnä tähteet lämmittämällä ne hellävaroen herkullisen rapeiksi.

**DEHYDRATE (KUIVAUS)** Kuivaa lihaa, hedelmiä ja kasviksia terveellisiksi välipaloiksi.

**MANUAL (MANUAALINEN)** Vaihtaa näyttöä, jolloin voit asettaa valitsimella halutun sisälämpötilan manuaalisesti.

**PRESET (ESIASETUS)** Kun mittari on asetettu, voit valita ruokatyyppiin näytöltä. Valitse liha kiertämällä valitsinta.

### COOK LEVEL (KYPSENNYSTASO)

Kypsennä makusi mukaan, valitse Rare - Well Done (raaka-kypsä).

### KÄYTTÖPAINIKKEET

**⏻ VIRTA** Tarkista, että laite on kytketty virtalähteeseen. Kytke laitteeseen virta painamalla **⏻** -painiketta.

**VALITSIN** Valitse kypsennystoiminto tai muu asetus kiertämällä valitsinta **⦿**.

**START/STOP** Käynnistä tai pysäytä valittu kypsennystoiminto painamalla valitsimen keskiosaa. Kun monet kypsennystoiminnot käynnistetään, laite siirtyy esilämmitystilaan, minkä jälkeen kypsennys alkaa, kun asetettu lämpötila saavutetaan.

**TEMP (LÄMPÖTILA)** Valitse lämpötila painamalla **TEMP**-painiketta ja säädä sitten lämpötilaa valitsimella.

**TIME (AIKA)** Valitse kypsennysaika painamalla **TIME** -painiketta ja säädä sitten aikaa valitsimella.

**FUNCTION (TOIMINTO)** Paina kaikkien asetusten tyhjentämiseksi tai kun kypsennysmittari on Rest-lepotilassa (jos esilämmitys ja kypsennys eivät ole käynnistyneet).

**PREHEAT (ESILÄMMITYS)** Kun olet asettanut toiminnon, ajan ja lämpötilan, paina sitten valitsinta, jolloin laite aloittaa esilämmityksen automaattisesti. Jos **PREHEAT**-painike (esilämmitys) on valittuna valitsimen painamisen jälkeen, laite ohittaa esilämmityksen (ei suositella).

### KÄYTÄ ESILÄMMITYSTÄ PAREMPIEN TULOKSIEN SAAMISEKSI

Parempien grillaustulosten saamiseksi anna laitteen esilämmetä täysin ennen ruoan lisäämistä. Ruoan lisääminen ennen esilämmityksen valmistumista voi johtaa ruoan ylikypsymiseen, savun muodostumiseen ja pidempään esilämmitysaikaan.

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

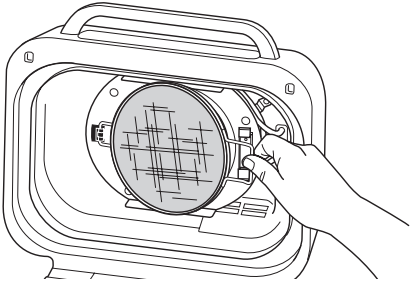
- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese grillilevy, tasainen levy, rapeutuskori ja roiskesuoja lämpimällä saippuavedellä ja huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti. Kaikki lisävarusteet paitsi mittari ja mittarin säilytyslokeri kestävät astianpesukonepuhdistuksen. **ÄLÄ KOSKAAN** pese pääyksikköä tai mittaria astianpesukoneessa.
- Älä käytä hankaavia harjoja tai sieniä kypsennuspintojen puhdistamiseen, sillä ne saattavat vahingoittaa pinnoitetta.

## ROISKESUOJA

Kannen alapuolella sijaitseva roiskesuoja pitää lämmityselementin puhtaana. Varmista **AINA**, että roiskesuoja on asennettu kypsennyksen aikana. Jos roiskesuoja ei käytetä, öljyä kerääntyy lämmityselementtiin, mikä voi aiheuttaa savuamista.

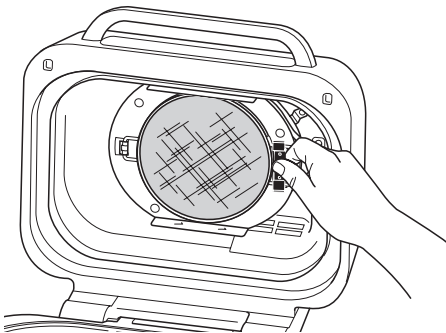
### Roiskesuojan asentaminen

Asenna kiinnittämällä roiskesuojan vasen puoli paikalleen ja napsauttamalla oikea puoli paikalleen, kunnes kuulet sen napsahtavan ja se tuntuu tukevalta.



### Roiskesuojan poistaminen

Poista roiskesuoja puhdistusta varten jokaisen käytön jälkeen. Anna suojan jäähtyä kunnolla, irrota sitten suoja kannen takaa painamalla yläkieleke taakse ja vetämällä kädensijaa eteenpäin.



## GRILLIN HALLINTA

Kypsennys kansi suljettuna ylä- ja ala lämmöllä. Sopii parhaiten suurten tai paksujen lihapalojen grillaamiseen, pakasteruoalle tai ruskitukseen joka puolelta.

Grillaustoimintoa käyttäessäsi sinun on valittava grillilevyn lämpötila. Alla on yleisten aineksien suosituslämpötiloja. **Laite saattaa tuottaa savua, jos aineksia kypsennetään suositeltua korkeammassa lämpötilassa.**

ALHAINEN (200 °C)	KESKITASO (230 °C)	KORKEA (250 °C)	MAKSIMI (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pekoni</li> <li>• makkarat</li> <li>• paksun grillikastikkeen kanssa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pakasteliha</li> <li>• marinoidut/kastikelihat</li> <li>• hampurilaiset</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pihvit</li> <li>• kana</li> <li>• hot dogit</li> <li>• lihakebabit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vihannekset</li> <li>• hedelmät</li> <li>• pizzat</li> <li>• tuoreet/pakastetut kalat ja äyriäiset</li> <li>• kasviskebabit</li> </ul>

### Grillauksen vaihtaminen toisen toiminnon käyttämisen jälkeen

Jos laite on jo lämmin toisen toiminnon jäljiltä, näytöllä saattaa näkyä välittömästi "ADD FOOD (lisää ruoka)". Suosittelemme, että annat grillilevyn lämmitä vähintään 6 minuuttia ennen kuin laitat sen päälle aineksia.

### Grillaaminen erissä

Grillatessasi enemmän kuin kaksi ruokaerää on suositeltavaa tyhjentää rasva/öljy irrotettavasta kattilasta. Suosittelemme VAHVASTI, että roiskesuoja puhdistetaan käyttökertojen välillä. Tämä auttaa estämään rasvan palamista ja savuamista.

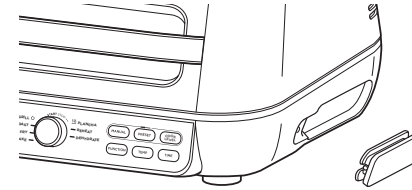
## DIGITAALISEN KYSPENNYSMITTARIN KÄYTTÖ

**TÄRKEÄÄ: ÄLÄ** laita käsi digitaalisen kypsennysmittarin johdon lähelle käytön aikana estääksesi palo- ja kaltaushaavat.

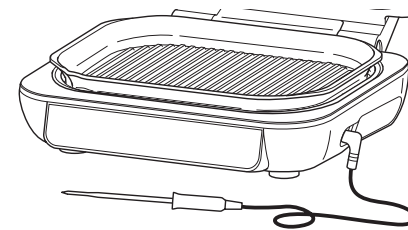
### Ennen ensimmäistä käyttöä

Varmista ennen pistorasiaan kytkemistä, että mittarin liitännässä ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja. Käsittele johtoa varovasti.

- 1 Vedä laitteen oikealla puolella olevaa magneettista mittarin säilytyslokeroa ulospäin. Pura johto lokeroasta mittarin poistamiseksi.



- 2 Kytke mittari laitteen oikealla puolella olevaan liitännään. Paina pistoketta voimakkaasti, kunnes se ei mene syvemmälle liitännään, ja kuulet sen napsahtavan paikalleen. Aseta säilytyslokero takaisin laitteen sivulle.
- 3 Kun pistoke on kytketty liitännään, se kytkee päälle ja syyttää PRESET- ja MANUAL-mittaripainikkeet. Valitse haluamasi kypsennystoiminto (esim. grillaus) ja lämpötila kiertämällä valitsinta.



**HUOMAUTUS:** Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, sillä laite kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

- 4 Jos käytät PRESET-esiasetusta, paina **PRESET**-painiketta (esiasetus) ja valitse sitten haluamasi ruokatyyppi kiertämällä valitsinta. Valitsemisen yhteydessä paina **COOK LEVEL** -painiketta (kypsennystaso) ja valitse ruoalle haluamasi sisälämpötila (raaka - kypsä).

**HUOMAUTUS:** Eri lihojen kypsentäminen eri valinnoissa? Katso ohjelmointiin liittyviä tietoja sivulta 10.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Jos käytät manuaalista MANUAL-toimintoa, paina **MANUAL**-painiketta ja käytä alla suositeltuja sisälämpötiloja.

RUOKATYYPPI:	ASETA TASOKSI:
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

**HUOMAUTUS:** Katso Yhdistyneen kuningaskunnan elintarvikestandardeista suositellut elintarviketurvallisuuden lämpötilat.

**HUOMAUTUS:** Esiasetetut NAUDAN-/LAMPAANLIHAN kypsennystasot ovat alhaisempia kuin normaalit suositukset, sillä ruoka jatkaa paistumista laitteessa 5-10 °C:ssa.

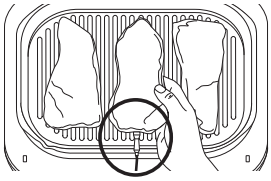
## NINJA® FOODI® MAX PRON KÄYTTÖ - JATKUU

**5** Aseta vaadittu lisävaruste valittuun kypsennystoimintoon laitteeseen ja sulje kansi. Aloita esilämmitys painamalla valitsinta.

**6** Kun laite on esilämmityksessä, työnnä mittari vaakasuoraan lihan paksuimman kohdan keskelle.

### Katso viereisen sivun kaaviosta mittarin asettamisohjeita.

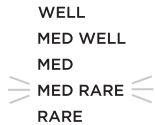
**7** Kun laite on esilämmitetty ja "ADD FOOD" (lisää ruoka) näkyy näytöllä, avaa kansi, aseta ruoka laitteeseen mittari paikalleen asetettuna ja sulje kansi mittarin johdon päälle, jos toiminto edellyttää, että kansi tulee olla suljettuna.



Korjaa mittarin sijaintia.

Mittarin kahva on täysin laitteen sisällä.

**8** Näytön yläosassa oleva tilanneilmaisin seuraa kypsennyksen vaiheita. Vilkkuvien ilmaisimien eteneminen kyseiseen vaiheeseen.



**HUOMAUTUS:** Grillausta, tasaista levyä, paahtoa ja kuumailmakypsennystä käytettäessä laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti FLIP (käännä). Kääntäminen ei ole pakollista, mutta sitä suositellaan.

**9** Laite pysähtyy automaattisesti, kun valinta on melkein saavutettu, sillä se laskee mukaan jatkuvan kypsennyksen vaikutuksen. Näytössä näkyy GET FOOD (ota ruoka).

**10** Siirrä liha lautaselle, kun näytölle tulee teksti REST (tauko). Mittari voidaan irrottaa ennen lihan siirtämistä. Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3-5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoka lepää keittimessä, tulos ei välttämättä näytä niin kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

**HUOMAUTUS:** Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

**HUOMAUTUS:** Muiden lihapalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla ja pitämällä alhaalla MANUAL-ominaisuutta ja syöttämällä kypsennysmittari jokaiseen lihapalaan.

### MITTARIN KÄYTTÖ ERI KYPSENNYSVALINNOISSA:

#### Kahden tai useamman samankokoisen lihan kypsennysvalinnoissa:

- Aseta kypsennystaso korkeimpaan tarvittavaan tasoon.
- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu kypsennystaso on korkein.
- Esilämmityksen jälkeen aseta lihat grilliin. Kun tilanneilmaisin näyttää, että alhaisin kypsennystaso on saavutettu, poista grillistä se lihapala, jossa ei ole kypsennysmittaria.
- Jatka jäljellä olevan lihapalan kypsennystä, kunnes seuraava haluttu kypsennystaso on saavutettu.

#### Kahden tai useamman erikokoisen lihan kypsennysvalinnoissa:

- Työnnä mittari pienemmän lihapalan sisään ja käytä Preset-ominaisuutta tulostason valintaan.
- Kun liha on kypsennetty, ota se pois laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla suurempaan lihapalaan ja käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia kypsennystuloksen valitsemiseksi.

#### Kahden tai useamman erityyppisen lihan kypsennysvalinnoissa:

- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu kypsennystulos on alhaisempi.
- Käytä Manual-ominaisuutta haluamasi sisälämpötilan valitsemiseksi.
- Kun liha on kypsennetty, ota se pois laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla toiseen lihapalaan ja käytä Manual-ominaisuutta halutun sisälämpötilan valitsemiseksi.

## NINJA® FOODI® MAX PRON KÄYTTÖ - JATKUU

### MITTARIN ASETTAMINEN RUOKAAN

**HUOMAUTUS: ÄLÄ** käytä mittaria pakasteruokiin tai lihanpaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
pihvit porsaankyljykset lampaankyljykset kananrinta hampurilaiset sisäfilee kalafile	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan.</li> <li>• Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinoasti sen ylä- tai alaosaan kohti.</li> <li>• Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa.</li> </ul> <p><b>HUOMAUTUS:</b> Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. On tärkeää, että kypsennysmittarin pää on paksuimmassa kohtaa, jotta halutut tulokset saavutetaan.</p>		
Kokonainen kana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta.</li> <li>• Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.</li> </ul>		



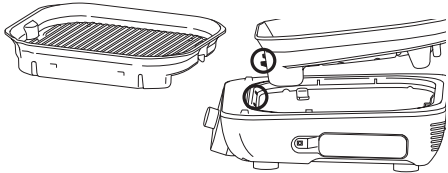
## KYPSENNYSTOIMINNOT

### Grill (Grillaus)

Kypsennä kansi auki vain alalämmöllä; sopii parhaiten herkkien ruokien ja vaalean lihan, kebabin sekä kasvien kypsentämiseen.

Kypsennä kansi suljettuna ylä- ja alalämmöllä; sopii parhaiten paksuille lihapaloille ja pakastelihalle.

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan, ja käynnistä laite painamalla (⏻). Grillaustoiminto valitaan oletusarvoisesti.
- 3 Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 4 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsintahaluamasi ajan asettamiseksi.
- 5 Aloita esilämmitys painamalla valitsinta. Tilanneilmaisimeen syttyy valo. Esilämmitys kestää noin 4-7 minuuttia.
- 6 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti ADD FOOD (lisää ruoka).
- 7 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevylle. Sulje kansi, jos kypsennät paksuja lihapaloja tai pakastelihaa. Pidä kansi auki, jos kypsennät herkkiä ruokia tai vaaleaa lihaa.
- 8 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (päättynyt).
- 9 Ota ruoka pois grillilevyltä.
- 10 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen ylös ja sitten pois grillistä.

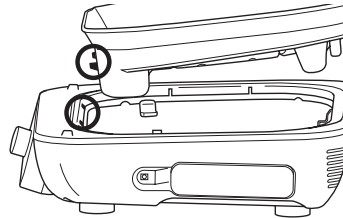


### Plancha (Tasainen levy)

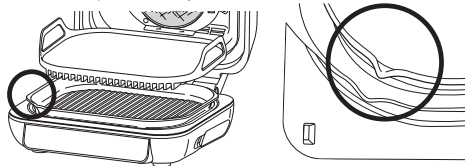
Kypsennä kansi auki alalämmöllä; sopii ruoalle, jota täytyy kääntää tai sekoittaa ja huomioida jatkuvasti, esimerkiksi pilkottuille kasviksille tai paistetuille kananmunille.

Kypsennä kansi suljettuna ylä- ja alalämmöllä; ihanteellinen juuston sulattamiseen, rapeille pinnoille ja ohuempien ruokalajien nopeaan kypsentämiseen.

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan.



- 2 Aseta tasainen levy grilliin tasaisesti vaakasuoraan. Aseta tasaisen levyn reuna yhdenmukaisesti grillilevyn reunan kanssa (väärin asennettuna se kallistuu eteenpäin). Sulje kansi.



- 3 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan ja käynnistä laite painamalla (⏻).
- 4 Kierrä valitsin **PLANCHA** -toimintoon (tasainen levy). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 5 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsinta.
- 6 Aloita esilämmitys painamalla valitsinta. Tilanneilmaisimeen syttyy valo. Esilämmitys kestää noin 7-9 minuuttia.

PRE

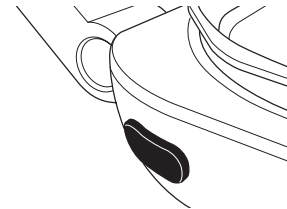
-----

## KYPSENNYSTOIMINNOT - JATKUU

- 7 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu piippaus ja näytölle tulee teksti ADD FOOD (lisää ruoka).
- 8 Avaa kansi ja aseta ainekset tasaiselle levylle. Ajustimessa on 15 sekunnin viivästetty käynnistys. Jätä kansi auki, ellei resepti toisin edellytä.

**HUOMAUTUS:** Jos kypsennät lihoja erissä, suosittelemme parhaan tuloksen saamiseksi sulkemaan kannen erien välissä ja käyttämään ohjelmoitua toimintoa 2-3 minuutin ajan ennen kuin lisää enemmän ruokaa.

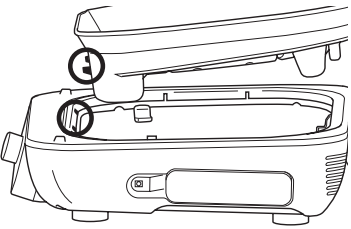
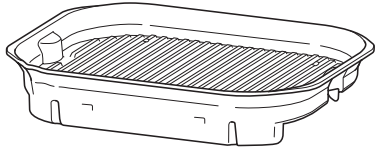
- 9 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti END (päättynyt).
- 10 Ota ruoka pois tasaiselta levyltä ja poista sitten tasainen levy grillilevyltä.
- 11 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen pois grillistä.



## KYPSENNYSTOIMINNOT - JATKUU

### Roast (Paahto)

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan ja käynnistä laite painamalla ☺.
- 3 Kierrä valitsin **ROAST**-toimintoon (paahto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 4 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsinta haluamasi ajan asettamiseksi.
- 5 Aloita esilämmitys painamalla valitsinta. Tilanneilmaisimen valo syttyy. Esilämmitys kestää noin 3 minuuttia.

**HUOMAUTUS:** Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla **PREHEAT**-painiketta (esilämmitys). **ADD FOOD** ilmestyy näytölle.

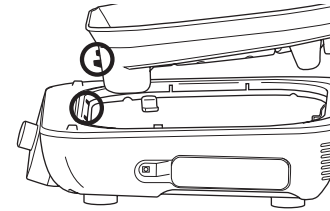
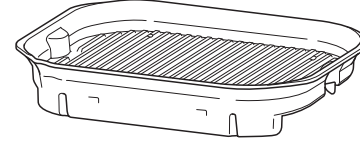
- 6 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 7 Avaa kansi ja aseta ainekset grillilevyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 8 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **END** (päättynyt).
- 9 Ota ruoka pois grillilevyiltä.
- 10 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen pois grillistä.



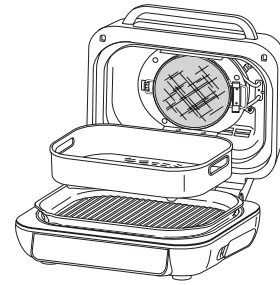
## KYPSENNYSTOIMINNOT - JATKUU

### Air Fry (Kuumailmakypsennys)

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskesuoja on paikallaan.



- 2 Aseta rapeutuskori levyille siten, että se on grillilevyn takaosassa, korin jalat grillilevyn aukoissa, ja sulje kansi.



- 3 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan ja käynnistä laite painamalla ☺.
- 4 Kierrä valitsin **AIR FRY**-toimintoon (kuumailmakypsennys). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 5 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsinta haluamasi ajan asettamiseksi.

- 6 Aloita esilämmitys painamalla valitsinta. Tilanneilmaisimeen syttyy valo. Esilämmitys kestää noin 3 minuuttia.
- 7 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).

**HUOMAUTUS:** Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla **PREHEAT**-painiketta (esilämmitys). Näytölle tulee teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka). Aloita kypsennys nostamalla ja sulkemalla kansi.

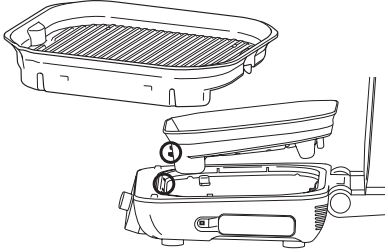
- 8 Avaa kansi ja aseta ainekset rapeutuskoriin. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 9 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toimintonsa. Käytä silikonikärkisiä pihtejä tai uunikintaita korin ravistamiseen. Kun olet valmis, laita kori takaisin ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.
- 10 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **END** (päättynyt).
- 11 Poista rapeutuskori grillilevyiltä.
- 12 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen pois grillistä.



## KYPSENNYSTOIMINNOT - JATKUU

### Bake (Paisto)

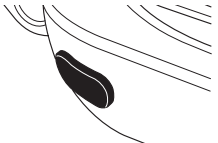
- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskeuoja on paikallaan, ja sulje kansi.



- 2 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan, ja käynnistä laite painamalla ☺.
- 3 Kierrä valitsin **BAKE**-toimintoon (paisto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 4 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsinta haluamasi ajan asettamiseksi.
- 5 Aloita esilämmitys painamalla valitsinta. Tilanneilmaisimen valo syttyy. Esilämmitys kestää noin 3 minuuttia.

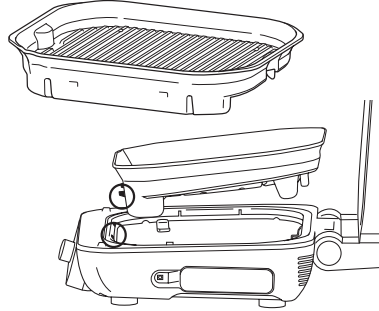
**HUOMAUTUS:** Vaikka esilämmitystä suositellaankin parhaiden tulosten saavuttamiseksi, voit ohittaa sen painamalla **PREHEAT**-painiketta (esilämmitys). Näytölle tulee teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka). Aloita kypsennys nostamalla ja sulkemalla kansi.

- 6 Kun esilämmitys on valmis, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti **ADD FOOD** (lisää ruoka).
- 7 Avaa kansi ja aseta ainekset levyille tai leipävuokaan, jonka asetat levyille. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 8 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **END** (päättynyt).
- 9 Ota ruoka pois grillilevyiltä.
- 10 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen ylös ja sitten pois grillistä.



### Dehydrate (Kuivaus)

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskeuoja on paikallaan.



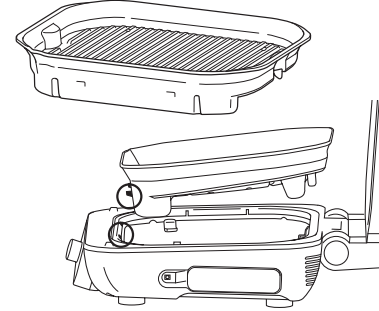
- 2 Aseta rapeutuskori grillilevyille ja lisää sitten ainekset koriin. Sulje kansi. Laitetta ei tarvitse esilämmittää tämän toiminnon yhteydessä.
- 3 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan ja käynnistä laite painamalla ☺.
- 4 Kierrä valitsin **DEHYDRATE**-toimintoon (kuivaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.
- 5 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsintahaluamasi ajan asettamiseksi.
- 6 Aloita painamalla valitsinta. (Laitte ei esilämmitä Dehydrate-tilassa).
- 7 Kun kuivausaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **END** (päättynyt).
- 8 Poista ainekset ja ota sitten kori grillilevyiltä.
- 9 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen ylös ja sitten pois grillistä.



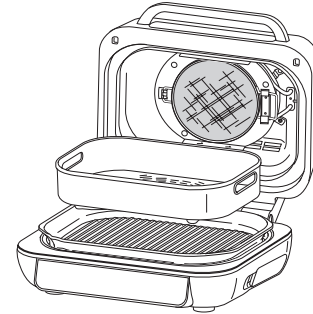
## KYPSENNYSTOIMINNOT - JATKUU

### Reheat (Uudelleenlämmitys)

- 1 Asenna grillilevy paikalleen sijoittamalla se jalustan etuosaan siten, että se kiinnittyy, ja paina sitten levyn takaosaa alaspäin, kunnes levy napsahtaa paikalleen. Varmista, että roiskeuoja on paikallaan.



- 2 Aseta rapeutuskori levyille site, että se on grillilevyn takaosassa, korin jalat grillilevyn aukoissa. Lisää ainekset ja sulje sitten kansi.



- 3 Varmista, että laite on liitetty verkkovirtaan ja käynnistä laite painamalla ☺.
- 4 Kierrä valitsin **REHEAT**-toimintoon (uudelleenlämmitys). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Jos haluat säätää lämpötilaa, paina **TEMP**-painiketta (lämpötila) ja kierrä valitsinta.

**HUOMAUTUS:** Jos haluat käyttää mittaria ruoan sisälämpötilan tarkistamiseksi, paina **MANUAL**-painiketta 2 sekunnin ajan ja ruoan sisälämpötila näkyy näytöllä 5 sekunnin ajan.

- 5 Paina **TIME**-painiketta (aika) ja kierrä valitsinta haluamasi ajan asettamiseksi. Käynnistä painamalla valitsinta (laitte ei esilämmitä Reheat-tilassa). Kypsennys alkaa, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 6 Suosittelemme sekoittamaan aineksia usein parhaan tuloksen saamiseksi. Kun avaat kannen, laite keskeyttää toiminnon. Käytä silikonipäisiä pihtejä tai uunikintaita korin ravisteleminen ja kannen sulkemiseen. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytölle tulee teksti **END** (päättynyt).
- 8 Poista rapeutuskori grillilevyiltä.
- 9 Poista grillilevy painamalla laitteen vasemmalla sivulla olevaa oranssia vapautuspainiketta. Levy nousee takaa, jolloin voit nostaa sen pois grillistä.



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.
- Grillilevy, tasainen levy, rapeutuskori ja roiskesuoja voidaan pestä astianpesukoneessa. Kypsennysmittaria tai kypsennysmittarin pidikettä **EI VOI** pestä astianpesukoneessa.
- Suosittelemme grillilevyn, tasaisen levyn, rapeutuskorin ja roiskesuojan huuhtelua lämpimällä vedellä ennen konepesua parhaan konepesutuloksen saavuttamiseksi.
- Jos pesen ne käsin, anna kaikkien osien kuivua tai kuivaa ne pyyhkeellä käsinpesun jälkeen.
- Sisäkansi tulee pyyhkiä kostealla pyyhkeellä tai liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta laitteeseen ei muodostu hajuja ja rasvan poistamiseksi.

**HUOMAUTUS:** Digitaalinen kypsennysmittari ja pidike tulee pestä käsin. **ÄLÄ** upota mitään osaa mittarista veteen tai muuhun nesteeseen. Suosittelemme puhdistamaan sen ainoastaan kostealla liinalla.

- Jos ruokajäämiä tai rasvaa jää jumiin grillilevylle tai muuhun irrotettavaan osaan, liota sitä saippuavedessä ennen puhdistusta.
- Puhdista roiskesuoja jokaisen käytön jälkeen. Roiskesuojan liottaminen yön yli saattaa auttaa pehmentämään siihen paistunutta rasvaa. Liottamisen jälkeen poista rasva teräsrungosta ja etukielekkeistä puhdistusharjalla.
- Syväpuhdista roiskesuoja asettamalla se pannulliseen vettä ja keittämällä sitä 10 minuutin ajan. Huuhtelee se sitten huoneenlämpöisellä vedellä ja anna kuivua täysin.
- Pyyhi varovasti kannen sisäpuoli kostealla liinalla.

**HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN** käytä hankaavia työkaluja tai puhdistusaineita. **ÄLÄ KOSKAAN** upota perusyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.

- Kun pinoat pinnoitettuja osia säilytykseen, aseta talouspaperin pala jokaisen osan väliin pintojen suojaamiseksi.

- **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" (kytkke).**  
Mittaria ei ole kytketty ohjauspaneelin oikealla puolella olevaan pistorasiaan. Kytke mittari ennen jatkamista. Paina mittaria, 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 tietyin ajanjakson ajan tietyissä lämpötiloissa.
- **Ohjauspaneelin näytölle tulee teksti "Add Plate" (lisää levy).**  
Grillilevy tulee asentaa laitteeseen ennen kypsennystä. Lisää grillilevy.
- **Ohjauspaneelin näytöllä näkyy "E"-kirjain.**  
Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).
- **Miksi ruokani on yli- tai alikypsennettyä, vaikka käytinkin mittaria?**  
On tärkeää asettaa mittari pituussuunnassa aineksen paksumpaan kohtaan mahdollisimman tarkan lukeman saamiseksi. Varmista, että ruoka voi seistä 3–5 minuutin ajan kypsyyäkseen valmiiksi. Katso lisätietoja Digitaalisen kypsennysmittari käyttö -osiosta.
- **Miksi laitteesta ei kuulu ääntä tasaisen levyn esilämmityksen aikana, vaikka esilämmityksen tilanneilmaisimet näkyvät?**  
Jos tilanneilmaisimet näkyvät, esilämmitys on käynnissä. Plancha-toiminto (tasainen levy) esilämmittää alalevyn ja kytkee tuulettimen päälle useamman minuutin ajaksi esilämmityssyklissä.
- **Voinko peruuttaa tai ohittaa esilämmityksen?**  
Suosittelemme esilämmitystä parhaiden tulosten saavuttamiseksi. Esilämmitys voidaan ohittaa valitsemalla PREHEAT-painike sen jälkeen, kun painoit valitsinta. Näytölle tulee teksti ADD FOOD (lisää ruoka). Aloita kypsennys nostamalla ja sulkemalla kansi.
- **Lisääkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**  
On suositeltavaa antaa laitteen esilämmitä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Miksi laite savuaa?**  
Grill- (grillaus) ja Plancha (tasainen levy) -toimintoja käytettäessä valitse aina suositeltu lämpötila-asetus. Suositellut asetukset löydät reseptioppaasta. Varmista, että roiskesuoja on asennettu paikoilleen.
- **Kuinka pysäytän laitteen, jotta voin tarkistaa ruoan?**  
Kun kansi avataan Grill- (grillaus) ja Plancha (tasainen levy) -toimintojen aikana, laitteen toiminta pysähtyy automaattisesti.
- **Sulaako mittari, jos se koskettaa kuumaa grillilevyä?**  
Ei, sillä mittarin kahva on tehty korkean lämpötilan silikonista, joka kestää laitteen korkeat lämpötilat.
- **Miksi laitteessa on asteikko 1-9 nautanlihan esiasetusta varten?**  
Mielitymykset lihan kypsyyssasteesta vaihtelevat. Asteikko välillä 1-9 tarjoaa laajan valikoimanvaihtoehtoja kypsentämiseen, jolloin voit räätälöidä sen mieltymystesi mukaisesti.
- **Voinko käyttää Plancha -toimintoa ja tasaista levyä sen jälkeen, kun olen kypsentänyt grillilevyllä?**  
Kyllä, mutta suosittelemme vahvasti puhdistamaan grillilevyn ensin, jotta kosketuspinnalle tasaisen levyn kanssa ei jää roskaa.

# TUOTTEEN REKISTERÖINTI

## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjailla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Iossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjailta.

### Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://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](http://www.ninjakitchen.eu)

### Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

# TUOTTEEN REKISTERÖINTI

## Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

## Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

## Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

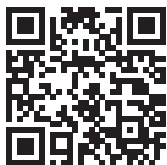
## Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

# TACK

för att du köpte Ninja® Foodi® Max Pro Grill, stekplatta och varmluftsfrity



## REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu

 Skanna QR-kod med mobilenhet

## NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Serienummer: \_\_\_\_\_

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: \_\_\_\_\_

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V~, 50–60 Hz

Effekt: 2 460 W

**TIPS:** Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.

# INNEHÅLL

<b>Viktiga säkerhetsåtgärder</b> .....	<b>204</b>
<b>Delar</b> .....	<b>206</b>
<b>Lär känna din grill</b> .....	<b>207</b>
Funktionsknappar .....	207
Driftsknappar .....	207
<b>Före första användningen</b> .....	<b>207</b>
<b>Använda Ninja® Foodi® Max Pro</b> .....	<b>208</b>
Stänkskydd .....	208
Grillkontroll .....	208
Satsgrillning .....	208
Använda den digitala matlagningstermometern .....	209
Hur den digitala matlagningstermometern används i olika matlagningsscenarier .....	210
Hur du sätter i termometern .....	211
<b>Tillagningsfunktioner</b> .....	<b>212</b>
Grill .....	212
Plancha (Stekplatta) .....	212
Roast (Steka) .....	214
Air Fry (Luftfriter) .....	215
Bake (Baka) .....	216
Dehydrate (torkning) .....	216
Reheat (Värm upp) .....	217
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>218</b>
<b>Felsökning</b> .....	<b>219</b>
<b>Produktregistrering</b> .....	<b>220</b>

# VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas, inklusive följande:

## ⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packas upp.
- 2 Dammsugaren kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.
- 3 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 4 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båt i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 5 Se till att ytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.
- 6 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 7 Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 8 Använd **INTE** en förlängningsladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över en lång sladd.
- 9 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- 10 Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 11 Använd **ALDRIG** ett uttag under en bänkskiva.
- 12 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.
- 13 Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller arbetsbänkar.
- 14 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer apparaten eller är godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 15 Se till att alla tillbehör som placeras i spisen är rena och torra.
- 16 Använd **INTE** apparaten om inte grillplattan och stänkskyddet sitter på plats.
- 17 Se **ALLTID** till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.
- 18 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 19 Täck **INTE** över luftintaget eller lufttutsläppsventilen när apparaten är i drift. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 20 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

- 21 Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Grillplattan och korgen blir mycket varma under tillagningsförloppet. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar korgen eller plattan från apparaten. Iaktta **ALLTID** försiktighet vid användning av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.
- 22 Använd **INTE** den här apparaten för fritering..
- 23 Placera **INTE** händerna nära sladden på den digitala tillagningstermometern när den används för att undvika bränn- eller skållskador.
- 24 Vi rekommenderar att du bekräftar matens innetemperatur med hjälp av en extern termometer.
- 25 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 26 För att koppla bort enheten ska du vrida varje reglage till "av" och sedan dra ut kontakten ur eluttaget när den inte används samt före rengöring.
- 27 Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.
- 28 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.
- 29 Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- 30 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor.
- 31 Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt vid användning eller förvaring.
- 32 Se till att grillplattan är korrekt placerad och ordentligt fastlåst.
- 33 Se alltid till att grillen har svalnat helt innan du tar loss och bort matlagningsplattorna.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.

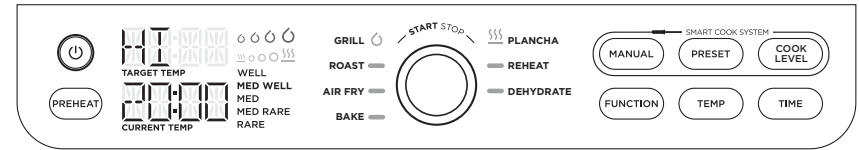
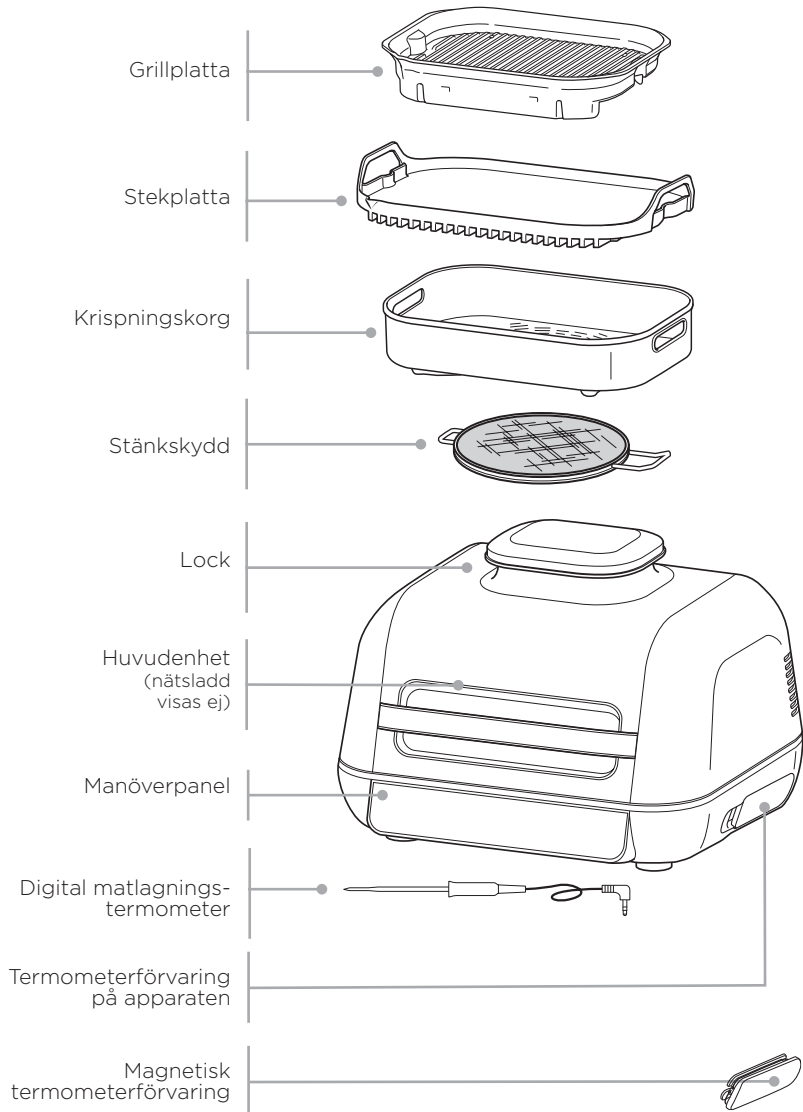


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



Endast för användning i hushåll inomhus.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER



**OBS!** Alla modeller har inte samtliga funktioner.

**FUNKTIONSKNAPPAR**

**GRILL** Tillagning med stängt lock: Över och undervärme, bäst för att grilla stora eller tjocka köttstycken, frusen mat eller en generell bryning.

Tillagning med öppet lock: Perfekt för att grilla känsliga livsmedel eller magert protein och få en grillad textur utan övertillagning.

**ROAST (STEKA)** Möra kött, rosta grönsaker med mera.

**AIR FRY (LUFTFRITERA)** För knaprigt och krispigt resultat med lite eller utan olja.

**BAKE (BAKA)** Baka kakor, desserter med mera.

**PLANCHA (STEKPLATTA)** Perfekt för känsliga livsmedel, såsom lök, ägg, fisk eller fajitas.

**REHEAT (VÄRM UPP)** Ge nytt liv åt dina matrester genom att värma upp dem med ett krispigt resultat.

**DEHYDRATE (TORKNING)** Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

**MANUAL** Växlar display så att du kan ställa in det invändiga resultatet manuellt på termometern.

**PRESET** När termometern är isatt kan du välja livsmedelstyp på displayen. Vrid ratten för att välja ditt protein.

**COOK LEVEL** Välj din tillagningsnivå, från Rare till Well Done.

**DRIFTSKNAPPAR**

**STRÖM** För vissa dig om att enheten är inkopplad. För att slå på enheten, tryck på knappen.

**RATT** För att välja en tillagningsfunktion eller annan inställning, vrid på ratten.

**START/STOP** Tryck mitt på ratten för att starta eller stoppa vald tillagningsfunktion. Eheten går in i förvärmningsläge när de flesta tillagningsfunktionerna startas. Tillagningen börjar när rätt temperatur har uppnåtts.

**TEMP** För att välja temperatur, tryck på TEMP och använd ratten för att justera temperaturen.

**TIME** För att välja tillagningstid, tryck på TIME och använd ratten för att justera tiden.

**FUNCTION** Tryck för att ta bort alla inställningar eller när termometern är i "viloläge" (om förvärmning och tillagning inte har börjat).

**PREHEAT** Efter att du har valt funktion, tid och temperatur, tryck på ratten. Eheten börjar förvärmningen automatiskt. Om PREHEAT väljs efter att du har tryckt på ratten hoppar enheten över förvärmningen (rekommenderas ej).

**FÖRVÄRM FÖR BÄTTRE RESULTAT** För bästa resultat, låt enheten förvärmas helt innan du tillsätter livsmedel. Om du tillsätter livsmedel innan förvärmningen är klar kan det leda till övertillagning, rök och längre förvärmningstider.

**FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING**

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på användarinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Diska grillplattan, stekplattan, krispningskorgen, matlagningstermometern och stänkskyddet med varmt vatten och diskmedel. Skölj och låt torka helt. Alla tillbehör utom termometern och termometerförvaringen tål maskindisk. Diska **ALDRIG** huvudenheten eller termometern i diskmaskin.
- 4 Använd inte avskrapande borstar eller svampar för att rengöra matlagningssytor då de kommer att skada beläggningen.

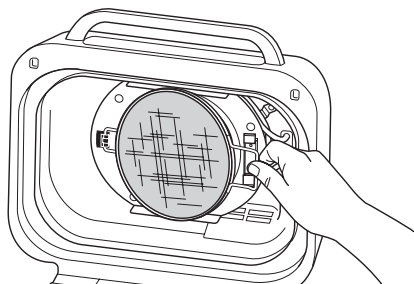


## STÄNKSKYDD

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.

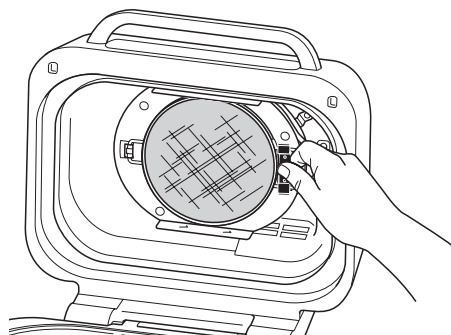
### Montera stänkskyddet

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

Ta bort stänkskyddet för rengöring efter varje användning. Låt skyddet svalna helt. Haka loss skyddet från lockets baksida genom att trycka den övre fliken bakåt och sedan dra handtaget framåt.



## GRILLKONTROLL

Tillagning med stängt lock för över- och undervärme. Bäst för att grilla stora eller tjocka köttstycken, frusen mat eller en generell bryning.

Vid användning av GRILL-funktionen måste grillplattans temperatur ställas in. Nedan anges rekommenderad temperatur för vanliga livsmedel. **Apparaten kan avge rök under tillagning vid högre temperaturer än de rekommenderade.**

LOW (200 °C)	MED (230 °C)	HI (250 °C)	MAX (260 °C)
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bacon</li> <li>Korvar</li> <li>När du har en tjock BBQ-sås</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruset kött</li> <li>Marinerat/glaserat kött</li> <li>Burgare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stekar</li> <li>Kyckling</li> <li>Varmkorv</li> <li>Köttkebab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grönsaker</li> <li>Frukt</li> <li>Pizza</li> <li>Färsk/frusen fisk och skaldjur</li> <li>Grönsakskebab</li> </ul>

### Växla till grill efter användning av en annan funktion

Om enheten redan är varm efter användning av en annan funktion kan meddelandet "ADD FOOD" visas på skärmen. Vi rekommenderar att du låter grillplattan värmas upp i minst 6 minuter innan du lägger ingredienser på den.

### Satsgrillning

Vid grillning av mer än två satser i följd rekommenderas att du tömmer den borttagbara fettuppsamlaren i grillgrytan. Vi rekommenderar STARKT att du rengör stänkskyddet mellan användningarna. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.

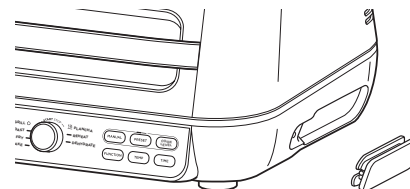
## HUR DU ANVÄNDER DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN

**VIKTIGT:** Placera **INTE** händerna nära sladden på den digitala tillagningstermometern när den används för att undvika bränn- eller skållskador.

### Före första användning

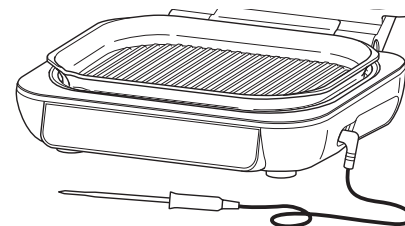
Se till att termometerjacket är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i eluttaget. Hantera sladden varsamt.

- 1 Dra ut det magnetiska förvaringsfacket för termometern på höger sida av enheten. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern.



- 2 Sätt i termometern i jacket på enhetens högra sida. Tryck fast kontakten tills den inte går in längre i jacket och du känner eller hör att den klickar på plats. Sätt tillbaka termometerfacket på sidan av enheten.

- 3 När termometern är inkopplad i jacket aktiveras och tänds termometerknapparna PRESET och MANUAL. Vrid ratten till önskad tillagningsfunktion (t.ex. Grill) och tillagningstemperatur.



**OBS!** Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom enheten automatiskt stänger av värmeelementet när tillagningen av rätten är klar.

- 4 Om du använder PRESET, tryck på **PRESET** och vrid på ratten för att välja livsmedelstyp. Tryck sedan på **COOK LEVEL** och vrid på ratten till önskat resultat för din mat (rare till well done).

**OBS!** Lagar du till olika sorters kött eller enligt olika önskemål? Se sid. 210 för programmeringsinformation.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

Om du använder MANUAL, tryck på **MANUAL** och använd de rekommenderade inntertemperaturerna nedan.

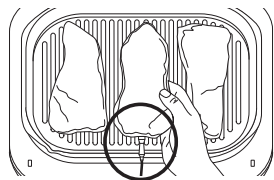
MATTYP:	STÄLL IN NIVÅN TILL:
Fisk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 °C)
Fläsk	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
Nöt/lamm	Well Done (70 °C)
	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

**OBS!** Se Storbritanniens myndighet för matnormer för rekommenderade, säkra mattemperaturer.

**OBS!** Förinställda tillagningsnivåer för BEEF/LAMB är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten eftersteker 5-10 °C.

## ANVÄNDA NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTS.

- Placera det tillbehör som krävs för din valda tillagningsfunktion i enheten och stäng locket. Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen.
- Medan enheten förvärms, stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet.  
**Se tabellen på motstående sida för mer information om hur termometern ska placeras.**
- När enheten har förvärmats och "ADD FOOD" visas på skärmen, öppna locket och lägg i maten med instucken termometer i enheten. Stäng locket över termometerns sladd om funktionen kräver att locket är stängt.



Korrekt termometerplacering. Termometergreppet är helt och hållet inuti enheten.

- Förloppsindikatorn högst upp på displayen följer tillagningsstadierna. Blinkningar anger förlopp till det stadiet.

WELL  
MED WELL  
MED  
MED RARE  
RARE

**OBS!** När du använder Grill, Plancha, Roast eller Air Fry piper enheten och visar FLIP. Vändning är valfritt men rekommenderas

- Enheter stängs automatiskt av när ditt val nästan har uppnåtts eftersom den räknar med efterstekning, och GET FOOD visas på skärmen.
- När REST visas på skärmen, för över proteinet till en tallrik. Termometern kan tas bort innan du flyttar maten. Proteinets kommer att fortsätta att efterstekas tills den inställda temperaturen uppnås, vilket tar cirka 3-5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom maten kan se "mindre tillagad" ut om den inte får vila. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

**OBS!** Termometern är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur maten.

**OBS!** Kontrollera innetemperaturen på andra proteiner genom att hålla ner MANUAL och sticka in termometern i varje köttbit.

### HUR DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN ANVÄNDS I OLIKA MATLAGNINGSSCENARIER:

#### Tillaga två eller flera proteiner av samma storlek med olika resultat:

- Välj högsta nödvändiga tillagningsnivå.
- Stick in termometern i proteinet med den högsta önskade innetemperaturen.
- Placera proteinet på grillen efter förvärmningen. När förloppsindikatorn visar att den lägsta tillagningsnivån har uppnåtts, ta bort proteinet utan termometer.
- Fortsätt tillagningen av det kvarvarande proteinet tills nästa önskade nivå uppnås.

#### Tillaga två eller flera proteiner av olika storlek:

- Sätt i termometern i det mindre proteinet och använd förvalsfunktionen för val av önskat resultat.
- När proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
- Använd ugnshandskar och sätt i termometern i det större proteinet och välj önskat resultat med pilarna till vänster om skärmen.

#### Tillaga två eller flera olika sorters protein:

- Stick in termometern i proteinet med den lägre önskade innetemperaturen.
- Välj önskad innetemperatur med den manuella funktionen.
- När proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
- Använd ugnshandskar och flytta sedan över termometern till det andra proteinet och välj önskad innetemperatur med den manuella funktionen.

## ANVÄNDA NINJA® FOODI® MAX PRO – FORTS.

### HUR DU SÄTTER I TERMOMETERN

**OBS! ANVÄND INTE** termometern med frusen mat eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

MATTYP:	PLACERING	KORREKT	FEL
<b>Stekar</b> <b>Fläskkotletter</b> <b>Lammkotletter</b> <b>Kycklingbröst</b> <b>Burgare</b> <b>Filé</b> <b>Fiskfilé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet.</li> <li>Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt.</li> <li>Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk.</li> </ul> <p><b>OBS!</b> 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.</p>		
<b>Hel kyckling</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det.</li> <li>Se till att toppen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.</li> </ul>		

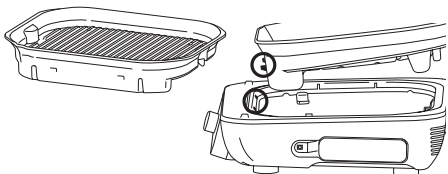
## TILLAGNINGSFUNKTIONER

### Grill

Tillaga med öppet lock för undervärme. Bäst för känsliga livsmedel och magert protein, såsom kebab och grönsaker.

Tillaga med stängt lock för över- och undervärme. Bäst för större köttstycken och fryst protein.

- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- 2 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den. Grill väljs som standard.
- 3 Förvald temperaturinställning visas. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 4 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.
- 5 Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Förvärmningen tar cirka 4-7 minuter.
- 6 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.
- 7 Öppna locket och lägg maten på grillplattan. Stäng locket när du tillagar större köttstycken, fryst protein. Håll locket öppet när du tillagar känsliga livsmedel eller magert protein.
- 8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.
- 9 Ta bort maten från grillplattan.
- 10 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar bakåt så att du kan lyfta upp och ta loss den.

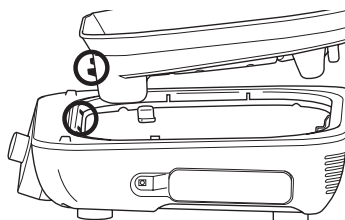


### Plancha (Stekplatta)

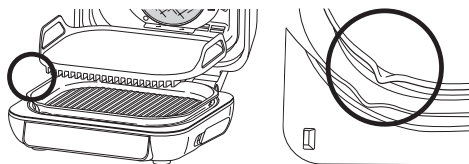
Tillaga med locket öppet för undervärme. Passar livsmedel som måste vändas eller röras om samt övervakas, till exempel skivade grönsaker eller stekt ägg.


Tillaga med locket stängt för över- och undervärme. Perfekt för att smälta ost eller snabbt tillaga större livsmedel.

- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats.



- 2 Placera stekplattan på grillen så att plattorna är i nivå. Se till att kanten på stekplattan är i linje med kanten på grillplattan (om den sitter fel kommer den att luta framåt). Stäng locket.



- 3 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 4 Vrid ratten till **PLANCHA**-funktionen. Förvald temperaturinställning visas. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 5 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.
- 6 Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Förvärmningen tar cirka 7-9 minuter.

PRE

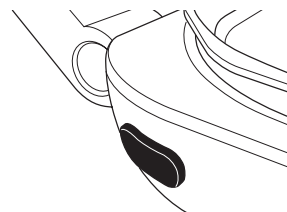
-----

## TILLAGNINGSFUNKTIONER - FORTS.

- 7 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.
- 8 Öppna locket och lägg maten på stekplattan. Nedräkningstidern har en fördröjning på 15 sekunder. Lämna locket öppet om inte receptet säger något annat.

**OBS!** Vid tillagning av flera satser kött rekommenderar vi att du stänger locket och kör den programmerade funktionen i 2-3 minuter innan du tillsätter mer livsmedel.

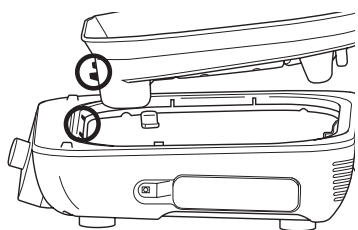
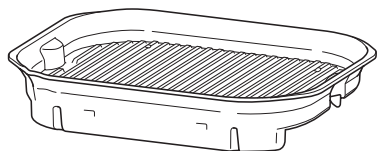
- 9 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 10 Ta bort maten från stekplattan. Ta sedan bort stekplattan från grillplattan.
- 11 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar bakåt så att du kan lyfta upp den.




## TILLAGNINGSFUNKTIONER – FORTS.

### Roast (Steka)

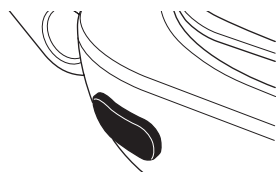
- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- 2 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 3 Vrid ratten till **ROAST**. Förvald temperaturinställning visas på displayen. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 4 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.
- 5 Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Förvärmningen tar cirka 3 minuter.

**OBS!** Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på **PREHEAT**. **ADD FOOD** visas på displayen.

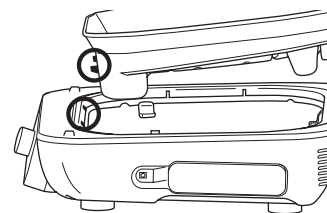
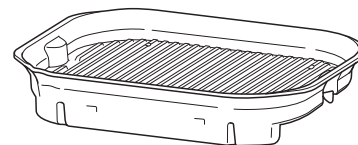
- 6 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.
- 7 Öppna locket och lägg maten på grillplattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 8 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 9 Ta bort maten från grillplattan.
- 10 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar bakåttill så att du kan lyfta upp den.



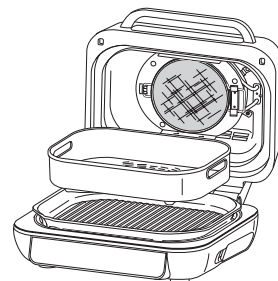
## TILLAGNINGSFUNKTIONER – FORTS.


### Air Fry (Luftfritera)

- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats.



- 2 Placera krispingskorgen på plattan. Positionera korgen så att den sitter längs med grillplattan och har korgfötterna i utrymmena på plattan. Stäng locket.



- 3 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 4 Vrid ratten till **AIR FRY**. Förvald temperaturinställning visas på displayen. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 5 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.

- 6 Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen. Förloppsindikatorn tänds. Förvärmningen tar cirka 3 minuter.
- 7 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.

**OBS!** Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på **PREHEAT**. Displayen visar **ADD FOOD**. Lyft och stäng locket för att påbörja tillagningen.

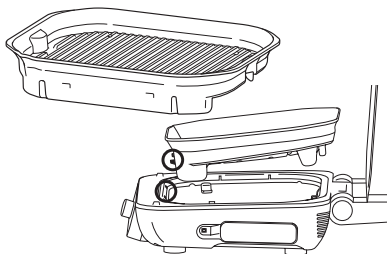
- 8 Öppna locket och placera maten i krispingskorgen. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 9 För bästa resultat rekommenderas att maten skakas eller fördelas om/vänds ofta. Tidtagningen pausas medan locket är öppet. Hantera korgen med tänger med värmeisolerade handtag eller grytvantar. När du är klar, sätt tillbaka korgen och stäng locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.
- 10 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 11 Ta bort krispingskorgen från grillplattan.
- 12 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar bakåttill så att du kan lyfta upp den.




## TILLAGNINGSFUNKTIONER – FORTS.

### Bake (Baka)

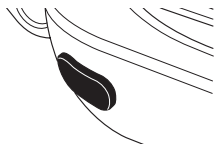
- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats och stäng locket.



- 2 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 3 Vrid ratten till **BAKE**. Förvald temperaturinställning visas på displayen. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 4 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.
- 5 Tryck på ratten för att påbörja förvärmningen. Förloppsindikator tänds. Förvärmningen tar cirka 3 minuter.

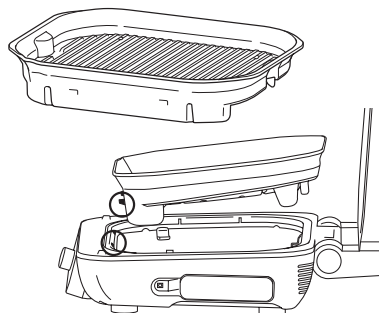
**OBS!** Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men du kan hoppa över det genom att trycka på **PREHEAT**. Displayen visar **ADD FOOD**. Lyft och stäng locket för att påbörja tillagningen.


- 6 När förvärmningen är klar piper enheten till och "ADD FOOD" visas på displayen.
- 7 Öppna locket och lägg maten eller placera brödformen på plattan. Tillagningen och tidtagningen startar när locket har stängts.
- 8 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 9 Ta bort maten från grillplattan.
- 10 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar baktill så att du kan lyfta upp och ta loss den.



### Dehydrate (torkning)

- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats.



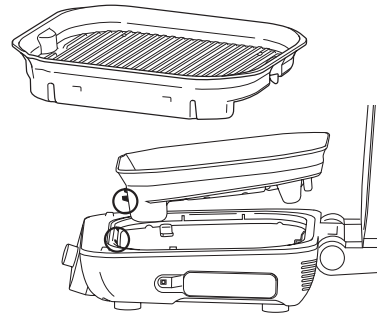
- 2 Placera krispingskorgen på grillplattan och tillsätt ingredienserna i korgen. Stäng locket då enheten inte behöver förvärmas för den här funktionen.
- 3 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 4 Vrid ratten till **DEHYDRATE**. Förvald temperaturinställning visas. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.
- 5 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid.
- 6 Tryck på ratten för att påbörja tillagningen. (Enhetsen förvärmas inte i Dehydrate-läge.)
- 7 När torkningstiden har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 8 Ta bort maten och korgen från grillplattan.
- 9 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar baktill så att du kan lyfta upp och ta loss den.



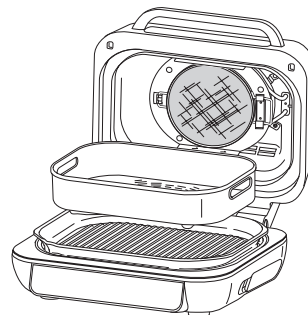
## TILLAGNINGSFUNKTIONER – FORTS.


### Reheat (Värm upp)

- 1 För att sätta fast grillplattan, fäst den på framsidan av basen och tryck på bakkdelen på plattan tills den klickar på plats. Se till att stänkskyddet sitter på plats.



- 2 Placera krispingskorgen på plattan. Positionera korgen så att den sitter längs med grillplattan och har korgfötterna i utrymmena på plattan. Tillsätt maten och stäng locket.



- 3 Se till att enheten är inkopplad och tryck på  för att slå på den.
- 4 Vrid ratten till **REHEAT**. Förvald temperaturinställning visas på displayen. För att justera temperaturen, tryck på **TEMP** och vrid ratten.

**OBS!** Om du vill använda termometern till att kontrollera matens innetemperatur, tryck på **MANUAL** i två sekunder så visas matens innetemperatur på skärmen i fem sekunder.

- 5 Tryck på **TIME** och vrid ratten för att välja tid. Tryck på ratten för att börja (enhetsen förvärmas inte i Reheat-läge). Tillagningen startar och timern börjar räkna ner.
- 6 För bästa resultat rekommenderas att maten skakas eller fördelas om/vänds ofta. Enhetsen pausar när du öppnar locket. Skaka korgen med tänger med värmeisolerade handtag eller grytvantar och stäng locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och visar END på displayen.
- 8 Ta bort krispingskorgen från grillplattan.
- 9 Ta loss grillplattan genom att trycka på den orange frigöringsknappen på enhetens vänstra sida. Plattan lossnar baktill så att du kan lyfta upp den.



## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning. Låt alltid apparaten svalna före rengöring.

- Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring. Lämna locket öppet när maten har tagits ur så svalnar apparaten snabbare.
- Grillplattan, stekplattan, krispningskorgen och stänkskyddet tål maskindisk. Termometern och termometerhållaren tål **INTE** maskindisk.
- För bästa maskindiskresultat rekommenderar vi att du sköljer av grillplattan, stekplattan, krispningskorgen och stänkskyddet under varmt vatten innan du lägger in dem i diskmaskinen.
- Om du diskar för hand, låt alla delar lufttorka eller torka dem med handduk.
- Innerlocket ska torkas av med en fuktig handduk eller trasa efter varje användning för att få bort doft och eventuellt fett från enheten.

**OBS!** Den digitala matlagningstermometern och hållaren får endast rengöras för hand. Lägg **ALDRIG** någon del av termometern i vatten eller annan vätska. Vi rekommenderar endast rengöring med en fuktig trasa.

- Om matrester eller fett har fastnat på grillplattan, stänkskyddet eller någon 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. Efter blötläggningsen, använd en rengöringsborste för att avlägsna fett från stålramen och de främre flikarna.
- Rengör stänkskyddet ordentligt genom att lägga det i en kastrull vatten och koka det i 10 minuter. Skölj det sedan med rumstempererat vatten och låt det bli helt torrt.
- Torka insidan av locket försiktigt med en fuktig trasa.

**OBS!** Använd **ALDRIG** grova redskap eller rengöringsmedel. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten eller annan vätska.

- När du staplar nonstick-tillbehören, lägg en pappershandduk mellan varje del för att skydda beläggningen.

## FELSÖKNING

- **"ADD FOOD" visas på manöverpanelens display.**  
Enhetens förvärmning är klar och det är dags att lägga i maten.
- **"Shut lid" visas på manöverpanelens display.**  
Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.
- **"Plug In" visas på manöverpanelens display.**  
Termometern är inte ansluten till kontakten till höger om manöverpanelen. Anslut termometern innan du fortsätter. Tryck in termometern tills du hör ett klick.
- **"PRBE ERR" visas på manöverpanelens display.**  
Det innebär att enheten stängdes av innan maträtten nådde den inställda innertemperaturen. För att skydda enheten, kan den bara köras under en viss tid vid en given temperatur.
- **"Add Plate" visas på manöverpanelens display.**  
Grillplattan måste sättas in i basenheten före tillagning. Sätt in grillplattan.
- **"E" visas på manöverpanelens display.**  
Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.
- **Varför är min mat överkokt eller underkokt trots att jag använde matlagningstermometern?**  
Det är viktigt att sticka in termometern på längden i den tjockaste delen av ingrediensen för att få den bästa mätningen. Se till att låta maten stå i 3-5 minuter så att tillagningen kan slutföras. För mer information, se avsnittet Hur man använder den digitala matlagningstermometern.
- **Varför hörs ingenting under Plancha -förvärmningen trots att förloppsindikatorn visas?**  
Din enhet förvärms så länge som förloppsindikatorn visas. Plancha -läget förvärmer bottenplattan och slår på fläkten flera minuter in i förvärmningsprocessen.
- **Kan jag avbryta eller hoppa över förvärmningen?**  
Förvärmning rekommenderas starkt för bästa resultat, men kan utelämnas genom att välja PREHEAT-funktionen när du har tryckt på ratten. Displayen visar ADD FOOD. Lyft och stäng locket för att påbörja tillagningen.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**  
För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Varför avger grillen rök?**  
Välj alltid rekommenderad temperaturinställning vid användning av Grill- eller Plancha -funktionen. Rekommenderade inställningar finns i Receptguiden. Se till att stänkskyddet är isatt.
- **Hur stänger man av grillen tillfälligt för att kontrollera maten?**  
Om locket öppnas under en tillagningsfunktion förutom Grill och Plancha så stängs grillen av automatiskt.
- **Smälter greppet på termometern om det vidrör den heta grillplattan?**  
Nej, greppet är gjort av högtemperaturbeständig silikon som kan hantera enhetens höga temperaturer.
- **Varför har enheten en skala från 1-9 för bästa nötköttsförinställning?**  
Uppfattningen av hur väl tillagat något är varierar. 1-9-skalan erbjuder ett brett intervall av alternativ för varje tillagningsnivå så att du kan anpassa den efter din smak.
- **Kan jag använda Plancha-funktionen och dess tillbehör efter att ha använt grillplattan?**  
Ja, men vi rekommenderar starkt att du rengör grillplattan först så att inget skräp stör kontakten mellan plattorna.

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

### Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

### Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

## Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

### Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

### Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja"-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja"-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja").
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

### Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu).

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.







## DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de Shark Ninja Operating LLC

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

## NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

FOODI en NINJA zijn geregistreerd handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemærker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Europe Limited,**  
**3150 Century Way,**  
**Thorpe Park,**  
**Leeds,**  
**LS15 8ZB, UK**  
**ninjakitchen.eu**

AG651EU\_IB\_MP\_211013\_Mv3

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**c/o Regus Management GmbH,**  
**Excellent Business Center 10.+11. Stock,**  
**Westhafenplatz 1,**  
**60327 Frankfurt am Main, Germany**  
**ninjakitchen.eu**