

NINJA® Foodi®

**MULTIFUNKTIONEL OVN
MULTIFUNKTIONSOFEN
MULTIFUNCTION OVEN
HORNO MULTIFUNCIÓN
FOUR MULTIFONCTION
FORNO MULTIFUNZIONE
MULTIFUNCTIONELE OVEN
MULTIFUNKSJONSOVN
MONITOIMIUNI
MULTIFUNKTIONSSUGN**

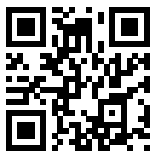
SP101EU

**BRUGERVEJLEDNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
GUIDE D'INSTRUCTIONS
ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
OHJEET
INSTRUKTIONER**



MANGE TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® multifunktionel ovn



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu

 Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V~ 50-60 Hz

Watt: 2000 W-2400 W

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



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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Dele	4
Placering af tilbehør	5
Inden første brug	5
Brug af kontrolpanelet	6
Funktioner	7
Kontrolpanelets display og betjeningsknapper	7
Håndtering af elledning	8
Tilbehør, der kan tilkøbes	8
Anvendelse af din Foodi® multifunktionelle ovn	9
Sådan bruger du madlavningsfunktionerne	9
Air Fry (Luftstegning)	9
Roast (Stegning)	10
Grill	10
Bake (Bagning)	11
Toast	11
Bagel	12
Dehydrate (Dehydrering)	12
Keep Warm (Hold varm)	12
Rengøring, vedligeholdelse og opbevaring	13
Daglig rengøring	13
Grundig rengøring	13
Sammenfoldning og opbevaring	14
Fejlfinding	15
Ofte stillede spørgsmål	15
Produktregistrering	16

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

⚠ ADVARSEL

- 1 Læs alle anvisninger, inden du tager ovnen og tilbehøret i brug.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.
- 3 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 4 Sørg for at kontrollere, at alle dele er inkluderet, så du kan betjene din ovn på en korrekt og sikker måde.
- 5 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.
- 6 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.
- 7 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.
- 8 Lad **IKKE** ledningen hænge over kanterne på borde eller diske eller i berøring med varme overflader, inklusive komfurer og andre varmeovne.
- 9 Efterlad **ALDRIG** ovnen uden opsyn, mens den er i brug.
- 10 Pak **IKKE** krummebakken eller nogen dele af ovnen ind i metalfolie. Dette vil få ovnen til at overophede eller forårsage brand.
- 11 Placer **ALDRIG** aluminiumsfolie oven på ovnbakken eller risten. Dette ophober fedt og kan forårsage brand.
- 12 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledning, stik eller apparatets hoveddel i vand eller anden væske.
- 13 Brug **IKKE** ovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Inspicer ovnen og ledningen regelmæssigt. Hvis ovnen fejlfungerer eller er blevet beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke den og ringe til kundeservice.
- 14 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsåbningerne til under brug. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 15 Indsæt **IKKE** genstande i ventilationshullerne, og undgå at blokere dem.
- 16 Placer **IKKE** genstande på den øverste overflade, mens apparatet er i brug, bortset fra autoriseret, anbefalet Ninja-tilbehør.
- 17 Inden tilbehør placeres i ovnen, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 18 Kun beregnet til brug på køkkenbord. Anbring **IKKE** ovnen tæt på kanten af et køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør.
- 19 Denne ovn er kun til privat brug. Brug **IKKE** denne ovn til andet end det, den er beregnet til. Forkert brug kan resultere i personskader.
- 20 Opbevar **IKKE** genstande, bortset fra medfølgende tilbehør, i denne ovn, når den ikke er i brug.
- 21 Må **IKKE** bruges udendørs. Brug **IKKE** ovnen i biler eller både i bevægelse.
- 22 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja.
- 23 Når du bruger denne ovn, skal du sørge for, at der er god plads til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 24 Der kan opstå brand, hvis ovnen er tildækket eller i berøring med brændbart materiale, herunder gardiner, draperinger, vægge eller lignende, når den er i brug. Anbring **IKKE** noget oven på ovnen, når den er i brug.

- 25 Denne ovn har en hærdet glasdør og er mere modstandsdygtig over for brud. Undgå at ridse dørens overflade eller slå små stykker af kanterne.
- 26 Brug **IKKE** ovnen uden isat rist, undtagen når luftfriturekurven anvendes.
- 27 Spray **IKKE** nogen form for aerosolspray eller smagsstoffer ind i ovnen under tilberedningen.
- 28 Vær forsigtig, når der indsættes og fjernes noget fra ovnen, især når den er varmt.
- 29 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at den har fået nok.
- 30 Undgå, at maden rører varmeelementerne. Hvis du fylder for meget i ovnen, kan det forårsage personskade eller skade på ejendom, eller påvirke sikker brug af ovnen.
- 31 Anbring **IKKE** følgende materialer i ovnen: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende.
- 32 Der skal udvises ekstrem forsigtighed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
- 33 Rør **IKKE** ved varme overflader. Ovnens overflader er varme under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTD** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 34 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i ovnen. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 35 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for oplysninger om regelmæssig vedligeholdelse af ovnen.
- 36 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 37 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke for ovnen, og lad den køle helt af før rengøring, flytning og vending forud for opbevaring.
- 38 Træk stikket ud af stikkontakten, når ovnen ikke er i brug. For at tage stikket ud skal du tage fat i selve stikket og trække det ud af stikkontakten. Du må aldrig trække stikket ud ved at trække i ledningen.
- 39 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Dette kan efterlade metalstykker, som kan berøre elektroniske dele og forårsage risiko for elektrisk stød.
- 40 Brug **IKKE** ovnen som varmekilde eller til tørring.
- 41 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.



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



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



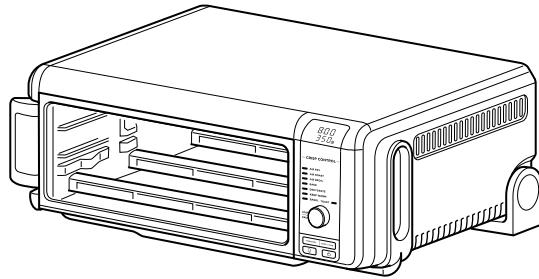
Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



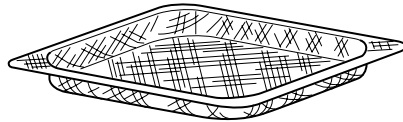
Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

- A** Hoveddel
(tilsluttet ledning
ikke vist)



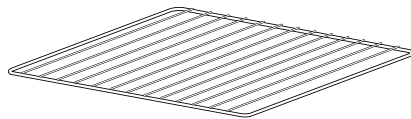
- B** Luftfriturekurv
(bruges i øverste skinneposition)



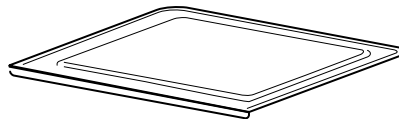
- C** Ovnbakke
(skal altid placeres oven på
risten)



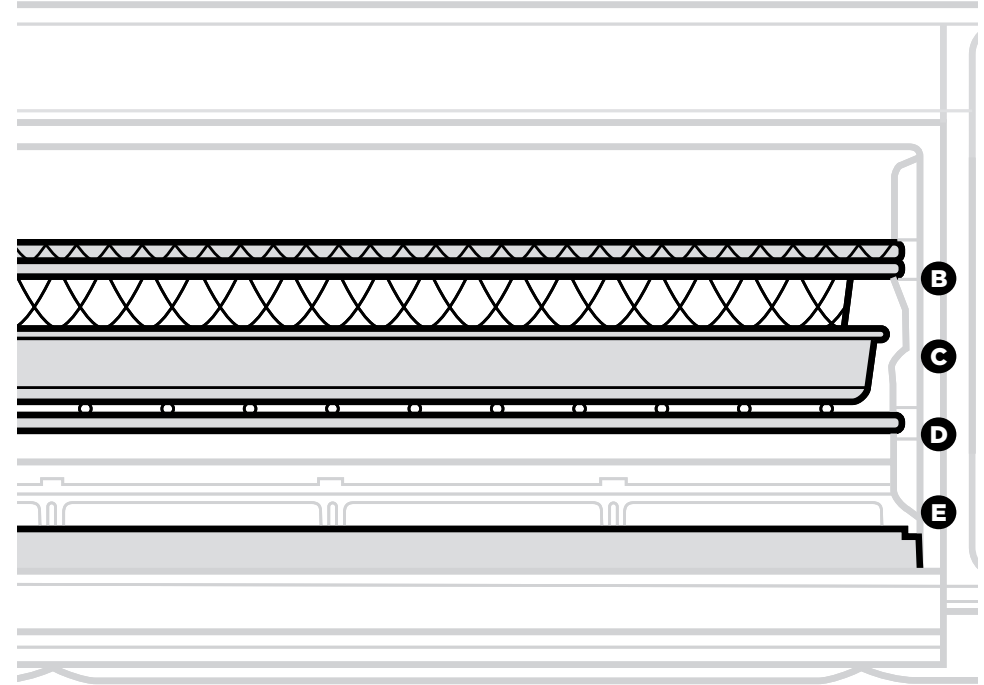
- D** Rist
(opbevares i nederste
skinneposition)



- E** Aftagelig krummebakke
(skal altid placeres under
nederste varmeelement)



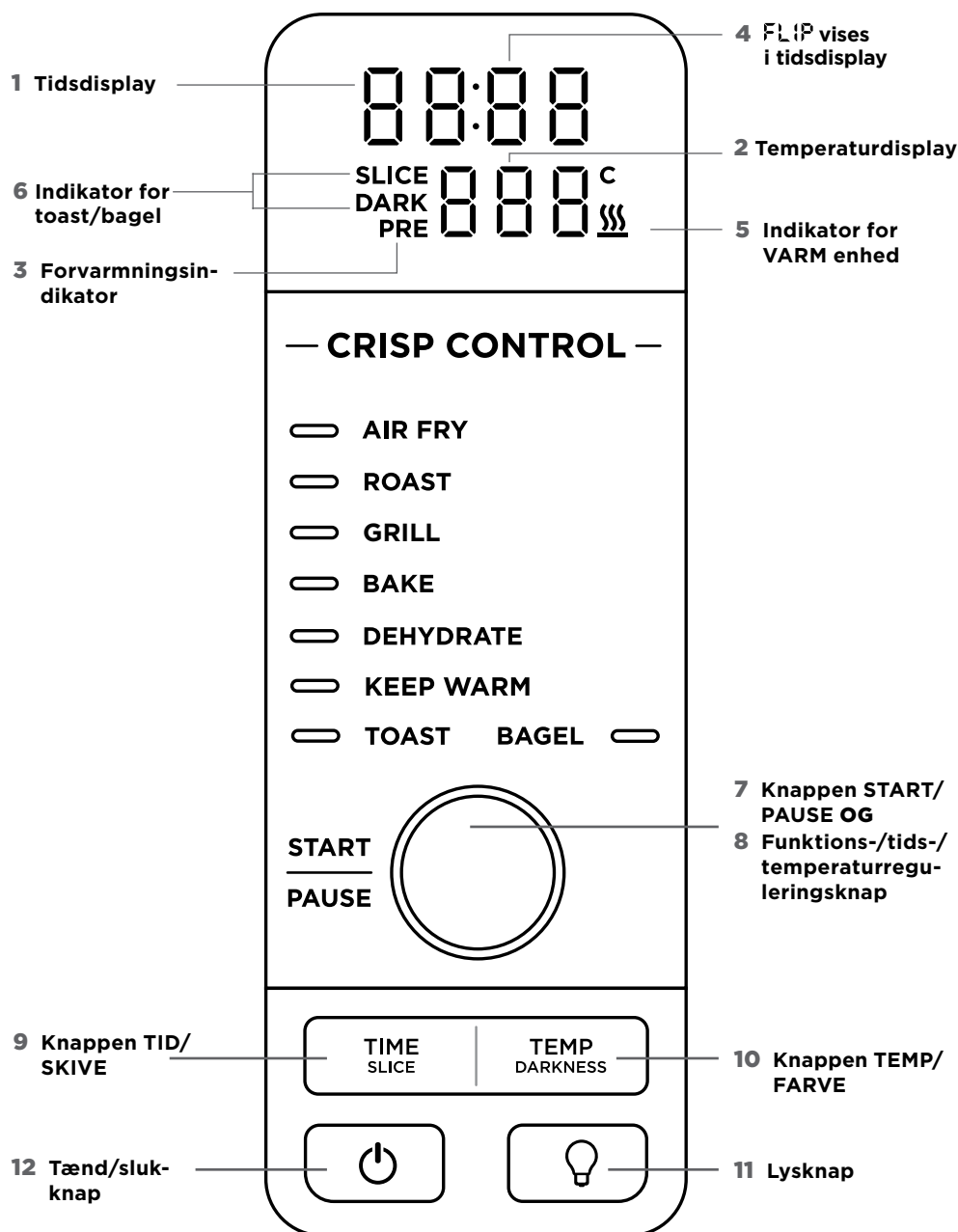
Besøg ninjakitchen.eu for at bestille nye reservedele og tilbehør.



INDEN FØRSTE BRUG

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, 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 luftfriturekurven, ovnbakken, risten og den aftagelige krummebakke i varmt sæbevand. Skyl delene og tør dem grundigt. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
- 4 Vi anbefaler, at alt tilbehør anbringes i ovnen, som herefter anvendes i funktionen Luftstegning ved 200 °C i 20 minutter uden mad. Sørg for, at området er godt ventileret. Herved fjernes eventuelle rester af emballage og lugtspor, der kan forekomme. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for ovnens ydeevne.

BEMÆRK: For at sikre optimal levetid anbefaler vi håndvask af tilbehøret.



FUNKTIONER

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

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

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

BAKE (BAGNING): Bag alt lige fra dine yndlingscookies til hjemmelavede pizzaer.

TOAST: Toaster op til 6 skiver brød til den perfekte ensartede farve.

BAGEL: Rist op til 6 skiver bagels helt perfekt, når de placeres med skærefladen opad på risten.

DEHYDRATE (DEHYDRERING): Dehydrer kød, frugt og grøntsager for at tilberede sunde mellemmåltider.

KEEP WARM (HOLD VARM): Holder maden varm i op til 2 timer.

BEMÆRK: DEHYDRERING- og HOLD-VARM-funktionerne er ikke inkluderet i alle modeller.

KONTROLPANELET'S DISPLAY OG BETJENINGSKNAPPER

1 Tidsdisplay: Viser tilberedningstiden. Tiden tæller ned, når tilberedningen er i gang.

2 Temperaturdisplay: Viser tilberedningstemperaturen.

BEMÆRK: Tid og temperatur vender altid tilbage til den tilberedningstid og temperatur, der blev indstillet, sidste gang ovnen blev brugt.

3 PRE (Præ) blinker, når apparatet forvarmer.

4 FLIP vises på tidsdisplayet, når apparatet er køligt nok til håndtering i forbindelse med opbevaring eller rengøring.

5 Lyser, når apparatet er varmt, og slukker, når ovnen er kølig nok til håndtering i forbindelse med opbevaring eller rengøring.

6 SLICE (skive) og **DARK** (farve) lyser ved brug af toast- eller bagel-funktionen.

7 START/PAUSE-knapp: Tryk på denne knap for at starte eller sætte tilberedningen på pause.

8 Funktions-/tids-/temperaturknapp: Drej på denne knap for at vælge en tilberedningsfunktion eller justere tid og temperatur (eller antal skiver og valg af farve ved brug af toast- og bagelfunktionerne).

BEMÆRK: Tryk og hold START/PAUSE-knappen nede i 3 sekunder for at vende tilbage til funktionsvalget.

9 Knappen TID/SKIVE: For at vælge en tilberedningstid skal du trykke på knappen TID og derefter bruge reguleringsknappen til at justere tiden. Ved brug af toast- eller bagelfunktionen justerer denne knap antallet af skiver i stedet for tiden.

10 Knappen TEMP/FARVE: Temperaturen justeres ved at trykke på knappen TEMP og bruge reguleringsknappen til at justere temperaturen. Ved brug af toast- eller bagelfunktionen justerer denne knap farven i stedet for temperaturen.

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

11 (Lys)-knapp: Tryk på denne knap for at tænde og slukke for ovnens indvendige lampe.

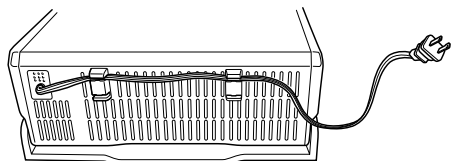
BEMÆRK: Lampen tændes automatisk, når der er 30 sekunders tilberedningstid tilbage.

12 (Tænd/sluk)-knapp: Tryk på denne knap for at tænde og slukke apparatet.

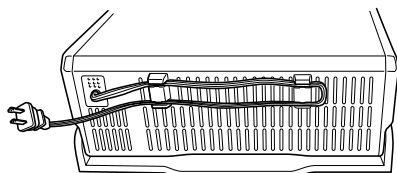
HÅNDTERING AF ELLEDNING

Vores ledningshåndteringssystem er designet, så ledningen kan opbevares væk fra ovnens sammenfoldede funktion.

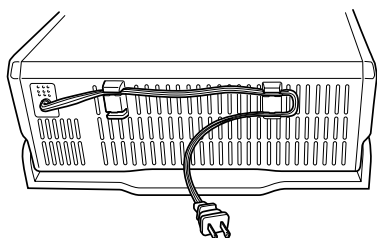
Valgmulighed 1 Stik til venstre



Valgmulighed 2 Stik til højre



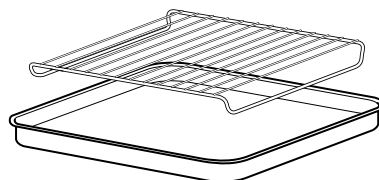
Valgmulighed 3 Stik bag ovnen



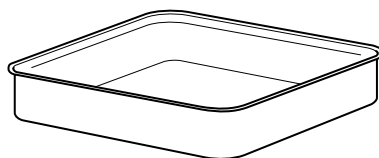
TILBEHØR, DER KAN TILKØBES

Vi tilbyder et udvalg af tilbehør, der er skræddersyet til din Ninja® Foodi® multifunktionel ovn. Besøg ninjakitchen.eu for at finde udvide dine muligheder og blive endnu bedre til at lave mad.

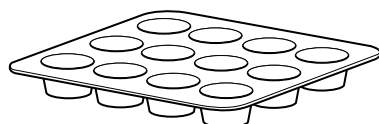
- Grillrist



- Gryde-/bagepande (5 cm dyb)



- Æg-/muffinbakke



ANVENDELSE AF DIN Foodi® MULTIFUNKTIONELLE OVN

SÅDAN BRUGER DU MADLAVNINGSFUNKTIONERNE

Apparatet tændes ved at sætte elledningen i stikkontakten, vippe ovnen ned i madlavningsposition og trykke på  -knappen.

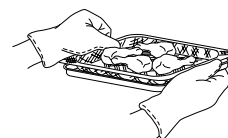
BEMÆRK: Apparatet forvarmer hurtigt, så vi anbefaler, at alle ingredienser klargøres, før ovnen tændes.

Air Fry (Luftstegning)

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsskruen, indtil AIRFRY (luftstegning) lyser. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVER, og brug reguleringsskruen til at vælge tiden op til 1 time. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVER igen.
- 3 Tryk derefter på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsskruen til at vælge en temperatur mellem 120 °C og 200 °C. Du indstiller temperaturen ved at trykke på knappen TEMP/FARVE igen.
- 4 Tryk på knappen START/PAUSE for at begynde forvarmning.
- 5 Anbring ingredienserne i luftfriturekurven. Hvis ingredienserne er fedtholdige, olierede eller marinerede, skal kurven anbringes på ovnbakken.



Brug luftfriturekurven til tørre ingredienser.



Brug luftfiturekurven med ovnbakken nedenunder til fedtholdige, olierede eller marinerede ingredienser.

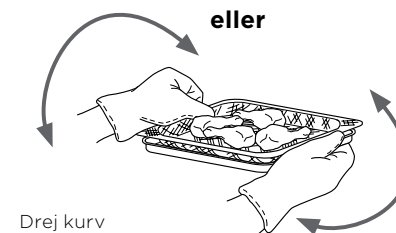
- 6 Skub kurven ind på de øverste skinner i ovnen. Hvis du også bruger ovnbakken, skal du skubbe begge dele ind i ovnen samtidigt med kurven på de øverste skinner og panden på risten under kurven. Luk ovndøren.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot dreje på reguleringsskruen for at tilføje mere tid.

- 7 Hvis du vil have en mere ensartet bruning og sprødhed, så blande ingredienserne eller vende kurven 180° halvvejs igennem tilberedningen.



Ryst kurven.



Drej kurv og ovnbakke 180°.

- 8 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

ANVENDELSE AF DIN Foodi® MULTIFUNKTIONELLE OVN – fort.

Roast (Stegning)

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsskappen, indtil ROAST (stegning) lyser. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsskappen til at vælge tiden op til 2 timer. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.

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

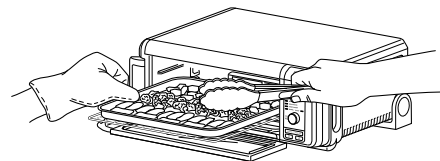
- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsskappen til at vælge en temperatur mellem 120 °C og 230 °C. Tryk på knappen TEMP/FARVE igen for at indstille temperaturen.
- 4 Tryk på START/PAUSE for at begynde forvarmning.

BEMÆRK: Maden tilberedes hurtigere ved brug af funktionen lufttosting, end når man bruger bagefunktionen, så for traditionelle ovnopskrifter skal tilberedningstiden reduceres med 30 %, og temperaturen skal sænkes 10 °C.

- 5 Læg ingredienserne på ovnbakken. Når apparatet bipper for at angive, at det er forvarmet, skal ovnbakken straks anbringes på risten. Luk ovndøren.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot dreje på reguleringsskappen for at tilføje mere tid.

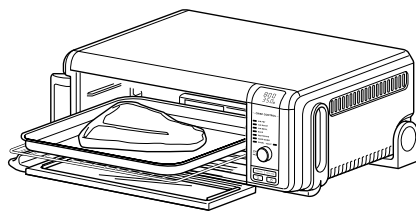
- 6 Under tilberedningen kan du åbne ovndøren for at tjekke eller vende maden.



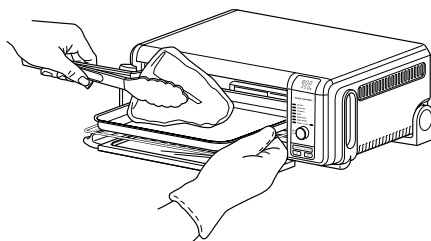
- 7 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

Grill

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsskappen, indtil GRILL lyser. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsskappen til at vælge tiden op til 30 minutter. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.
- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsskappen til at vælge enten HI (Høj) eller LO (Lav). Du indstiller temperaturen ved at trykke på knappen TEMP/FARVE igen.
- 4 Læg ingredienserne på ovnbakken. Anbring bundpladen på risten, luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE for at starte tilberedningen.



- 5 Under tilberedningen kan du åbne ovndøren for at tjekke eller vende maden.



- 6 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

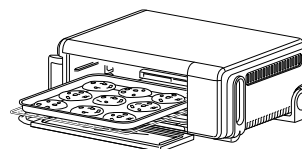
Bake (Bagning)

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsskappen, indtil BAKE (bagning) lyser. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsskappen til at vælge tiden op til 2 timer. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.

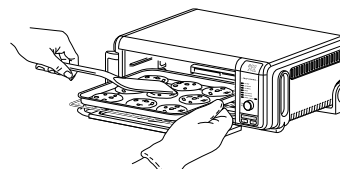
BEMÆRK: Ved tilberedning på under 1 time tæller uret ned i minutter og sekunder. Ved tilberedning på over 1 time tæller uret ned i timer og minutter.

- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsskappen til at vælge en temperatur mellem 120 °C og 230 °C. Tryk på knappen TEMP/FARVE igen for at indstille temperaturen.
- 4 Tryk på START/PAUSE for at begynde forvarmning.
- 5 Læg ingredienserne på ovnbakken. Når apparatet bipper for at angive, at det er forvarmet, skal ovnbakken straks anbringes på risten. Luk ovndøren.

BEMÆRK: Timeren begynder at tælle ned, så snart apparatet er forvarmet. Hvis ingredienserne ikke er klar til at komme i ovnen, skal du blot dreje på reguleringsskappen for at tilføje mere tid.



- 6 Under tilberedningen kan du åbne ovndøren for at tjekke eller vende maden.



- 7 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

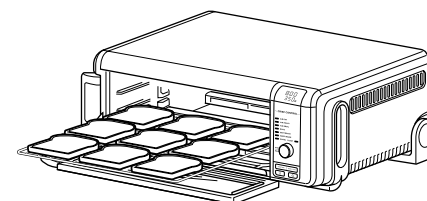
BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater med bagte fødevarer, f.eks. cookies, skal Ninja®-ovnbakken beklædes med bagepapir.

Toast

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsskappen, indtil TOAST lyser. Standardindstillingerne for antal skiver og farve vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsskappen til at vælge antallet af brødsiver. Du kan riste op til 9 skiver ad gangen. Du indstiller antallet af skiver ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.
- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsskappen til at vælge farven. For at indstille farven trykker du på knappen TEMP/FARVE igen.

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

- 4 Anbring brødsiverne på risten. Luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE for at begynde tilberedningen.



- 5 Du behøver ikke at vende brødsiverne under tilberedningen. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

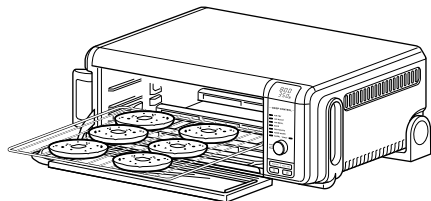
ANVENDELSE AF DIN Foodi® MULTIFUNKTIONELLE OVN - FORT.

Bagel

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsknappen, indtil BAGEL lyser. Standardindstillingerne for antal skiver og farve vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsknappen til at vælge antallet af skiver. Du kan riste op til 6 bagelskiver på én gang. Du indstiller antallet af skiver ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.
- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsknappen til at vælge farven. For at indstille farven trykker du på knappen TEMP/FARVE igen.

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

- 4 Placer bagelskiverne med skæresiden opad på risten. Luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE for at begynde tilberedningen.

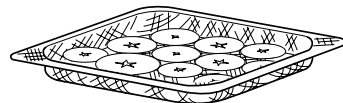


- 5 Du behøver ikke at vende skiverne under tilberedningen. Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

Dehydrate (Dehydrering)

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsknappen, indtil DEHYDRATE (dehydrering) lyser. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsknappen til at vælge tiden op til 12 timer. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVE igen.

- 3 Tryk på knappen TEMP/FARVE, og brug reguleringsknappen til at vælge en temperatur mellem 40 °C og 90 °C. Tryk på knappen TEMP/FARVE igen for at indstille temperaturen.
- 4 Læg ingredienserne i luftfriturekurven, og anbring kurven i ovnen. Luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE for at begynde tilberedningen.



- 5 Under tilberedningen kan du åbne ovndøren for at tjekke eller vende maden.
- 6 Når tilberedningen er færdig, bipper apparatet.

Keep Warm (Hold varm)

BEMÆRK: Hold varm-funktionen er ikke inkluderet i alle modeller.

- 1 For at vælge denne funktion skal du dreje på reguleringsknappen, indtil KEEP WARM (hold varm) lyser. Standardindstillingen for tid vises.
- 2 Tryk på knappen TID/SKIVE, og brug reguleringsknappen til at vælge tiden op til 2 timer. Du indstiller tiden ved at trykke på knappen TID/SKIVER igen.

BEMÆRK: Temperaturvalg er ikke mulig for hold-varm-funktionen.

- 3 Læg maden på ovnbakken eller i en ovnfast beholder, og anbring bakken eller beholderen på risten. Luk ovndøren, og tryk på START/PAUSE for at begynde opvarmningen.

BEMÆRK: Apparatet forvarmer ikke i hold-varm-funktion.

- 4 Når opvarmningstiden er gået, bipper apparatet.

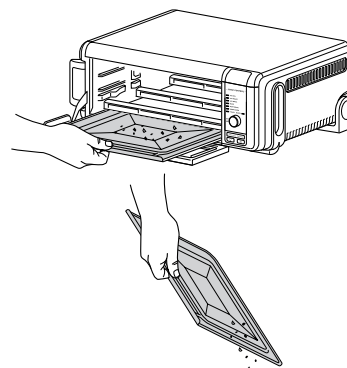
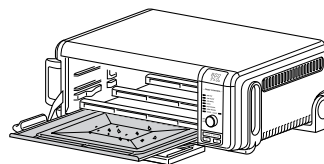
RENGØRING, VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING

DAGLIG RENGØRING

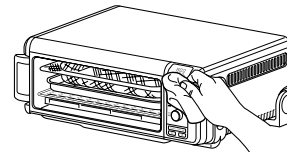
Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle ned før rengøring.
- 2 Tøm krummebakken ved at tage den ud af ovnen, når ovnen er i nederste position.

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

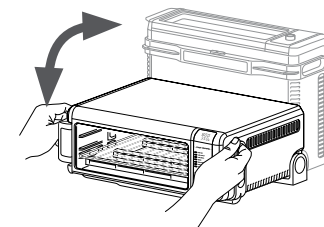


- 3 For at fjerne madsprøjt på apparatets indvendige vægge skal du tørre dem af med en blød, fugtig svamp.
- 4 Brug en fugtig klud til at rengøre hoveddelen yderside og kontrolpanelet. Der kan anvendes et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning. Spray rengøringsproduktet på svampen, ikke på ovnoverfladen, inden rengøring.

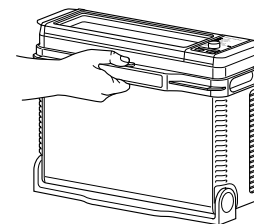


GRUNDIG RENGØRING

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- 2 Fjern alt tilbehør fra apparatet, inklusive krummebakken, og vask den separat. Brug en ikke-slibende rensesvamp til omhyggeligt at vaske luftfriturekurven.
- 3 Vip ovnen op i opbevaringsposition.

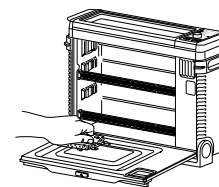


- 4 Tryk på trykknappen for at frigøre bagdøren og få adgang til ovnens indre dele.



- 5 Brug varmt sæbevand og en blød klud til at vaske ovnen indvendigt. Brug **IKKE** slibende rengøringsmidler, skurebørster eller kemiske rengøringsmidler, da de beskadiger ovnen.

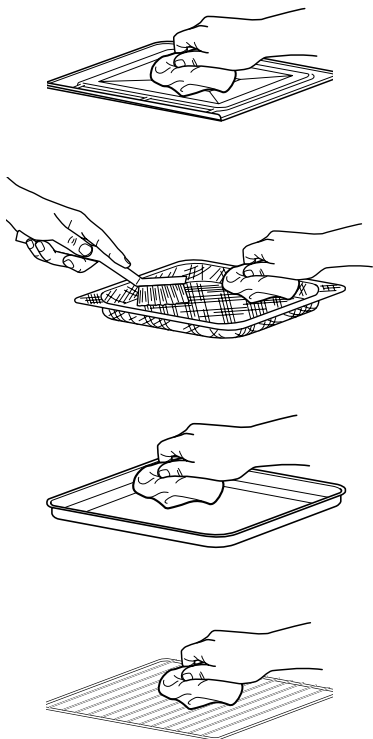
FORSIGTIG: Sæt **ALDRIG** hoveddelen i opvaskemaskinen, og nedsenk den **ALDRIG** i vand eller andre væsker.



Fortsættes på næste side

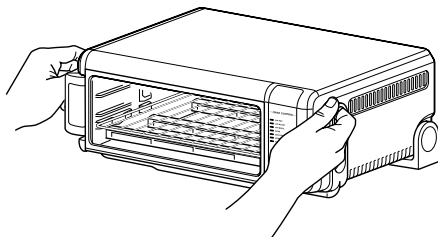
RENGØRING, VEDLIGEHOLDELSE OG OPBEVARING - FORTS.

- 6 For at forlænge tilbehørets servicetid skal det vaskes af i hånden med varmt sæbevand.
- 7 Tør alle dele grundigt, før de sættes tilbage i ovnen.

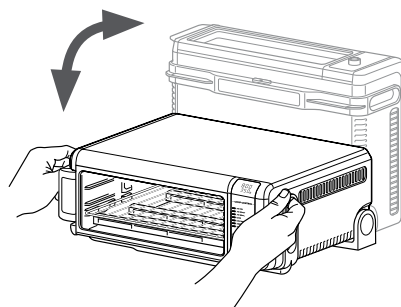


SAMMENFOLDNING OG OPBEVARING

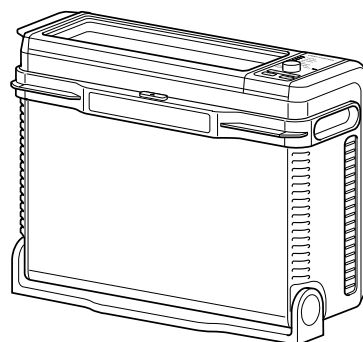
- 1 Vip IKKE ovnen opad, når  lyser. Vent på, at ovnen køler af, før håndtering. Hold fast i håndtagene på hver side af apparatet.



- 2 Løft og vip apparatet opad.



- 3 Sæt apparatet i lodret position under opbevaring eller ved grundig rengøring.



FEJLFINDING

FEJLMEDDELELSER

"CALL CUST SrVC" efterfulgt af "Er1" - "Er7"

Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.

OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

Hvorfor tænder ovnen ikke?

- Ovnens skal være i vippet ned-position, for at du kan tænde den.
- Sørg for, at elledningen er sat sikkert i stikket.
- Sæt elledningen i en anden stikkontakt.
- Nulstil kredsløbsafbryderen, hvis det er nødvendigt.
- Tryk på tænd/sluk-knappen.

Kan jeg bruge ovnbakken i stedet for luftfriturekurven til luftfriturefunktion?

- Ja, men sprødhedsresultaterne kan variere.

Skal jeg justere tilberedningstiden og temperaturen i traditionelle ovnopskrifter?

- Ved tilberedning af traditionelle ovnopskrifter ved hjælp af ristefunktionen skal tilberedningstiden reduceres med 30 % og temperaturen med 10 °C.

Kan jeg nulstille apparatet til standardindstillingerne?

- Ovnens husker den sidste indstilling, der blev brugt i hver funktion, også hvis du trækker stikket ud. For at nulstille ovnens standardindstillinger for hver funktion skal du trykke på knapperne TID/SKIVE og TEMP/FARVE samtidigt i 5 sekunder.

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

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

Hvorfor kommer der damp ud af ovndøren?

- Dette er normalt. Døren er ventileret og frigiver damp fra fødevarer med højt fugtindhold.

Hvorfor drypper der vand ned på bordet under døren?

- Dette er normalt. Kondensvand fra fødevarer med et højt fugtindhold (som f.eks. frossent brød) løber eventuelt ned ad indersiden af døren og drypper ned på bordet.

Hvorfor udsender kontrolpanelet støj?

- Når ovnen er varm, vil der tændes en ventilator, som køler kontrolpanelet ned.

Kan folie eller bagepapir anvendes?

- Der bør ikke bruges sølvpapir. Men det anbefales at bruge bagepapir eller smørrebrødspapir ved bagning eller generelt for at holde bakken ren.

Kan tilbehøret komme i opvaskemaskinen?

- For at sikre lang levetid anbefaler vi håndvask af tilbehør. Sidder der snavs fast, stil i blød før rengøring.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja*-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

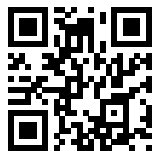
Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

VIELEN DANK

für den Kauf des Foodi®-Multifunktionsofens von Ninja®



IHREN KAUF REGISTRIEREN

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220-240V~ 50-60 Hz

Watt: 2000 W-2400 W

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	20
Bestandteile	22
Zubehör-Platzierung	23
Vor dem ersten Gebrauch	23
Nutzung des Bedienfelds	24
Funktionen	25
Bedienfeldanzeige und Bedientasten	25
Umgang mit dem Netzkabel	26
Kaufbares Zubehör	26
Verwendung Ihres Foodi®-Multifunktionsofens	27
Nutzung der Kochfunktionen	27
Air Fry (Mit luft frittieren)	27
Roast (Braten)	28
Grill (Grillen)	28
Bake (Backen)	29
Toast (Toasten)	29
Bagel	30
Dehydrate (Dörren)	30
Keep Warm (Warmhalten)	30
Reinigung, Wartung und Aufbewahrung	31
Tägliche Reinigung	31
Tiefenreinigung	31
Hoch- und Wegklappen zur Aufbewahrung	32
Fehlerdiagnose und -behebung	33
Häufig gestellte Fragen	33
Produktregistrierung	34

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠️ WARNUNG

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch des Ofens und des Zubehörs alle Anweisungen durch.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Ofens.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Ofens erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 5 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 6 **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsfläche benutzen.
- 7 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 strikt beaufsichtigt werden.
- 8 Das Kabel **NICHT** über den Rand der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen wie z. B. den Herd oder andere Öfen berühren lassen.
- 9 Lassen Sie den Ofen während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 10 Das Krümelblech oder irgendeinen anderen Teil des Ofens **NICHT** mit Metallfolie abdecken. Dadurch würde der Ofen überhitzen oder ein Feuer verursacht.
- 11 **NIEMALS** das Backblech oder das Grillblech mit Alufolie bedecken. Dies würde Fett einfangen und kann ein Feuer verursachen.
- 12 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 13 Im Fall eines beschädigten Netzkabels oder Steckers verwenden Sie den Ofen **NICHT**. Überprüfen Sie den Ofen und das Netzkabel regelmäßig. Wenn der Ofen nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 14 Decken Sie die Lufteinlassventile oder den Luftauslass **NICHT** ab, während das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 15 **NICHTS** in die Lüftungsschlitze stecken und sie nicht blockieren.
- 16 **KEINE** Gegenstände oben auf die Oberfläche stellen, während es in Betrieb ist, außer es handelt sich um zugelassene Zubehörteile von Ninja.
- 17 Bevor Sie jegliches Zubehör in den Ofen einsetzen, stellen Sie sicher, dass alles sauber und trocken ist.
- 18 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatten bestimmt. Den Ofen **NICHT** in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche stellen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 19 Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Zweckfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 20 **KEINE** Materialien außer dem mitgelieferten Zubehör in diesem Ofen aufbewahren, wenn er nicht in Gebrauch ist.

- 21 **NICHT** im Freien verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.
- 22 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden.
- 23 Achten Sie bei der Verwendung dieses Ofens darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 24 Es kann zu einem Feuer kommen, falls der Ofen bedeckt ist oder in Berührung mit brennbarem Material kommt, einschließlich Gardinen, Vorhängen, Wänden oder dergleichen, während er in Betrieb ist. **NICHTS** während des Betriebs auf den Ofen legen.
- 25 Dieser Ofen verfügt über eine Tür aus gehärtetem Glas, das auch bruchsicherer ist. Vermeiden Sie Kratzer auf der Oberfläche der Tür oder Einkerbungen an den Kanten.
- 26 Den Ofen **NICHT** verwenden, ohne dass der Gitterrost eingesetzt ist, außer bei Verwendung des Frittierkorbs.
- 27 **KEINE** Aerosolsprays oder Geschmacksstoffe in den Ofen sprühen, während er in Betrieb ist.
- 28 Beim Hineingeben bzw. Entfernen von jeglichen Gegenständen in den bzw. aus dem Ofen vorsichtig vorgehen, besonders wenn er heiß ist.
- 29 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 30 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Eine übermäßige Befüllung mit Gargut kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Ofens beeinträchtigen.
- 31 **KEINE** die folgenden Materialien in den Ofen geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen.
- 32 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 33 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Ofens sind während des Betriebs und im Anschluss daran heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe, damit es nicht zu Verbrennungen oder Verletzungen kommt.
- 34 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn der Ofen heißes Gargut enthält. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 35 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Ofens finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 36 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht vorgenommen werden.
- 37 Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um den Ofen auszuschalten, und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, bewegen oder zur Aufbewahrung wegklappen.
- 38 Bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie den Netzstecker niemals aus der Steckdose, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 39 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 40 Den Ofen **NICHT** als Wärmequelle oder zum Trocknen verwenden.
- 41 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.



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



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



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

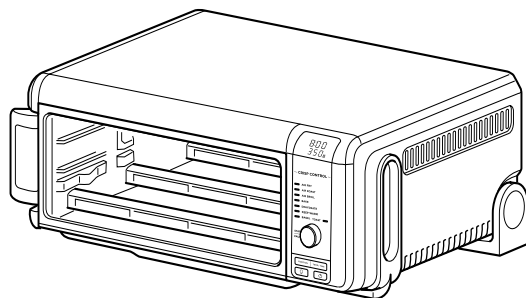


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

A Haupteinheit

(angeschlossenes Netzkabel ist nicht abgebildet)



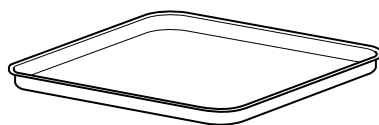
B Luftfrittierkorb

(in der oberen Schienenposition verwenden)



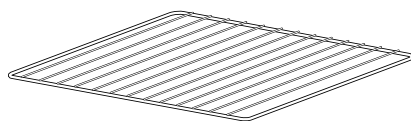
C Backblech

(immer auf den Gitterrost stellen)



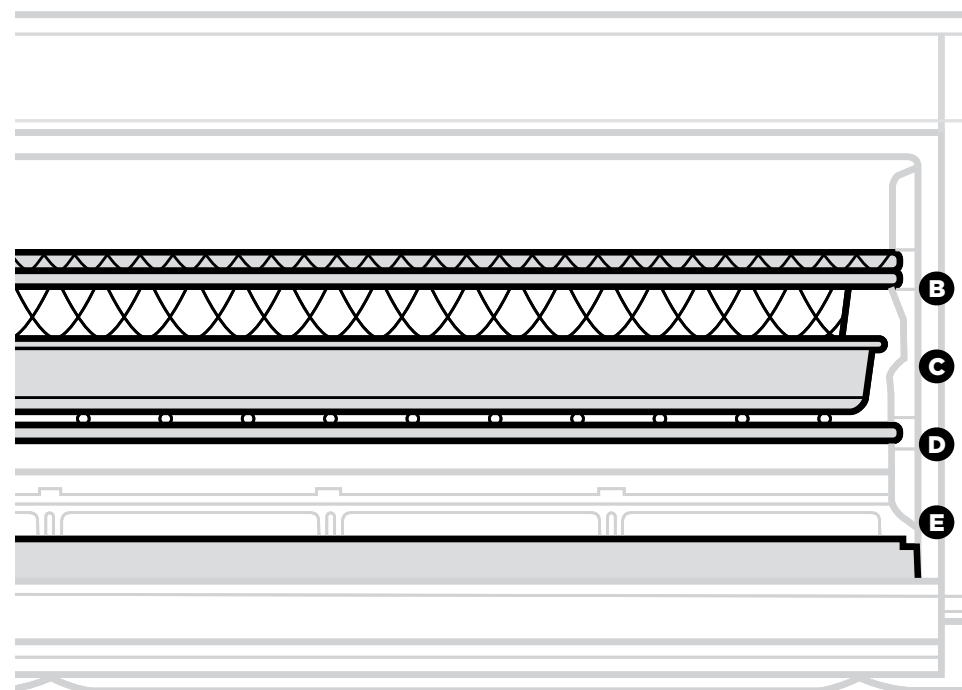
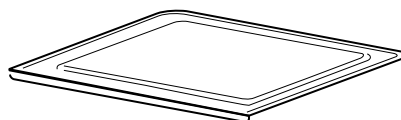
D Gitterrost

(stets in die untere Schienenposition einsetzen)



E Herausnehmbares Blech, um Krümel aufzufangen

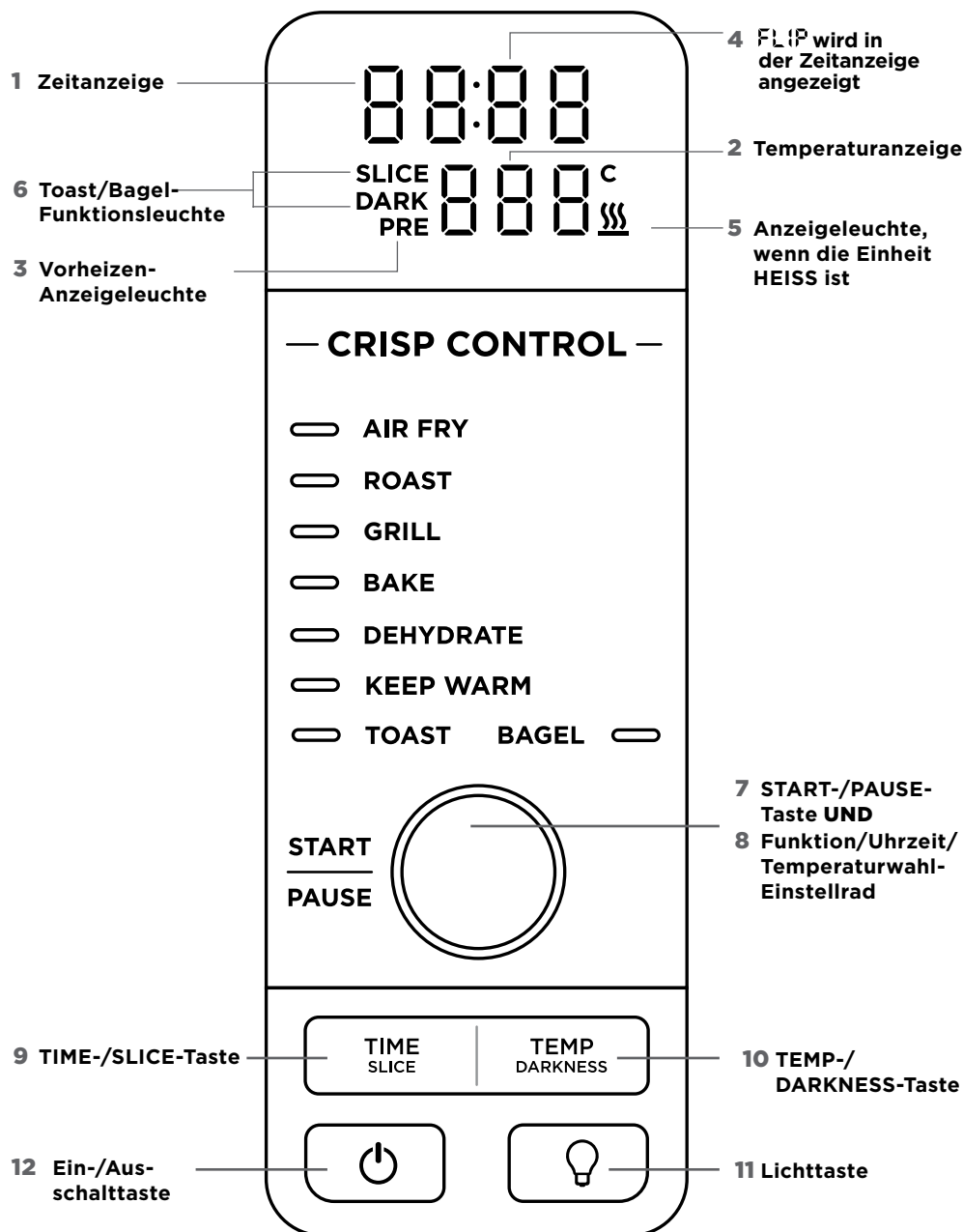
(immer unter dem unteren Heizelement einsetzen)



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Den Frittierkorb, das Backblech, den Gitterrost und das herausnehmbare Krümelblech in warmem Seifenwasser waschen und anschließend gründlich abspülen und abtrocknen. **NIEMALS** die Haupteinheit in der Spülmaschine reinigen.
- 4 Wir empfehlen, alle Zubehörtteile in den Ofen zu platzieren, AIR FRY auszuwählen, und den Ofen 20 Minuten lang bei 200 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Stellen Sie sicher, dass der Betriebsbereich gut belüftet ist. Dadurch werden alle Verpackungs- und Geruchsrückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und nicht schädlich für die Leistung des Ofens.

HINWEIS: Um die größte Lebensspanne zu erreichen, empfehlen wir, das Zubehör von Hand zu waschen.



FUNKTIONEN

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

ROAST (Braten): Erreicht ein knuspriges Äußeres und perfekt gegartes Inneres für ganze Mahlzeiten vom Blech, dickere Proteinquellen und geröstetes Gemüse.

GRILL (Grillen): Grillt Fleisch und Fisch und bräunt Aufläufe gleichmäßig von oben.

BAKE (Backen): Backt gleichmäßig alles von Ihren Lieblingscookies bis hin zu hausgemachter Pizza.

TOAST (Toasten): Toastet gleichmäßig bis zu 6 Brotscheiben auf den perfekten Bräunungsgrad.

BAGEL: Toastet bis zu 6 Bagelhälften perfekt, wenn sie mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf den Gitterrost gelegt werden.

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

KEEP WARM (Warmhalten): Hält Lebensmittel bis zu 2 Stunden lang warm.

HINWEIS: Die Funktionen DEHYDRATE und KEEP WARM sind nicht bei allen Modellen enthalten.

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

BEDIENFELDANZEIGE UND BEDIENTASTEN

- 1 Zeitanzeige:** Zeigt die Garzeit an. Die Zeit läuft während des Garens heruntergezählt.
- 2 Temperaturanzeige:** Zeigt die Gartemperatur an.
- 3 PRE** blinkt, während das Gerät vorheizt.
- 4 FLIP** erscheint auf dem Zeitdisplay, wenn das Gerät kühl genug ist, um es zur Aufbewahrung oder Reinigung hochzuklappen.
- 5** leuchtet auf, wenn das Gerät heiß ist, und schaltet sich aus, wenn der Ofen kühl genug ist, um ihn zur Aufbewahrung oder Reinigung hochzuklappen.

6 SLICE und **DARK** leuchten hier auf, wenn die Funktion Toast oder Bagel verwendet wird.

7 START-/PAUSE-Taste: Drücken, um den Garvorgang zu starten.

8 Funktion/Zeit/Temperatur-Einstellrad:

HINWEIS: Halten Sie die START-/PAUSE-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um zur Funktionsauswahl zurückzukehren.

Drehen, um eine Garfunktion auszuwählen, oder um die Zeit und die Temperatur (oder die Anzahl der Scheiben und den Bräunungsgrad bei Verwendung der Toast- und Bagel-Funktionen) anzupassen.

9 TIME-/SLICE-Taste: Um eine Garzeit auszuwählen, drücken Sie auf die TIME-Taste, und verwenden Sie dann das Einstellrad, um die Zeit anzupassen. Bei Verwendung der Toast- oder Bagel-Funktion passt diese Taste die Anzahl der Scheiben statt der Zeit an.

10 TEMP-/DARKNESS-Taste: Um die Temperatur anzupassen, drücken Sie auf die TEMP-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um die Temperatur anzupassen. Bei Verwendung der Toast- oder Bagel-Funktion passt diese Taste den Bräunungsgrad statt der Temperatur an.

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

HINWEIS: Um von Fahrenheit zu Celsius zu wechseln, halten Sie die TEMP-/DARKNESS-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, während sich das Gerät nicht im Garmodus befindet.

11 (Licht-)Taste: Drücken, um die Innenbeleuchtung des Ofens ein- und auszuschalten.

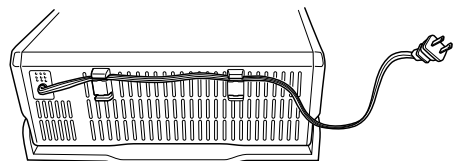
HINWEIS: Das Licht schaltet sich 30 Sekunden vor Ende der Garzeit automatisch ein.

12 (Ein-/Aus-schalt-)Taste: Drücken, um das Gerät ein- und auszuschalten.

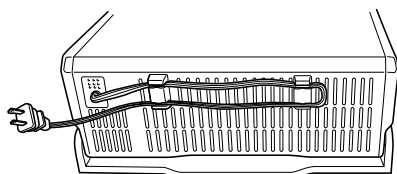
UMGANG MIT DEM NETZKABEL

Unser Kabelmanagementsystem ist so konzipiert, dass es die Wegklapp-Funktion des Ofens nicht beeinträchtigt.

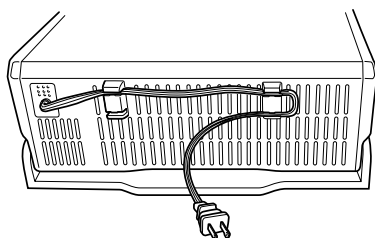
Option 1 Steckdose links



Option 2 Steckdose rechts



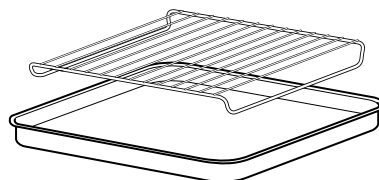
Option 3 Steckdose hinter dem Ofen



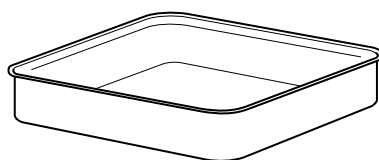
KAUFBARES ZUBEHÖR

Wir bieten zahlreiche Zubehörteile an, die speziell für Ihren Foodi®-Multifunktionsofen entwickelt wurden. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.

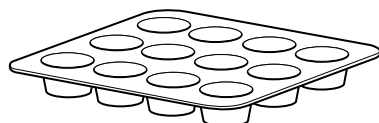
• Grillrost



• Auflaufform/Backform (5 cm tief)



• Muffin-Form



VERWENDUNG IHRES Foodi®-MULTIFUNKTIONSOFENS

NUTZUNG DER KOCHFUNKTIONEN

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose, bringen Sie den Ofen in die Garposition und drücken Sie die Taste.

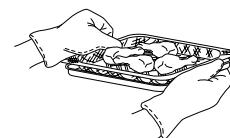
HINWEIS: Die Einheit heizt schnell vor, daher empfehlen wir, alle Zutaten vor dem Einschalten des Ofens vorzubereiten.

Air Fry (Mit luft frittieren)

- 1 Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis AIR FRY aufleuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 1 Stunde aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.
- 3 Drücken Sie dann auf die TEMP-/DARKNESS-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 200 °C auszuwählen. Drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um die Temperatur festzulegen.
- 4 Auf START/PAUSE drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.



Verwenden Sie den Frittierkorb für trockene Zutaten.

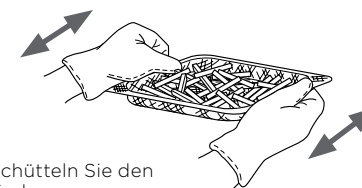


Bei fettigen, öligen oder marinierten Zutaten ein Backblech unter dem Frittierkorb platzieren.

- 5 Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb. Wenn die Zutaten fettig, ölig oder mariniert sind, den Korb auf das Backblech stellen.
- 6 Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, den Korb sofort in die oberen Schienen des Ofens schieben. Wenn Sie das Backblech verwenden, schieben Sie beide gleichzeitig in den Ofen, mit dem Korb in den oberen Schienen und dem Blech auf dem Gitterrost unterhalb des Korbs. Die Ofentür schließen.

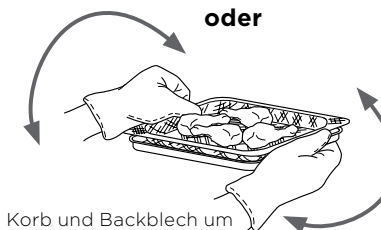
HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drehen Sie einfach am Einstellrad, um mehr Zeit hinzuzufügen.

- 7 Für noch mehr Bräunung und Knusprigkeit, nach der Hälfte der Garzeit die Zutaten schwenken oder den Korb um 180° drehen.



Schütteln Sie den Korb.

oder



Korb und Backblech um 180°C drehen.

- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

VERWENDUNG IHRES Foodi®-MULTIFUNKTIONSOFENS – FORTSETZUNG

Roast (Braten)

- 1 Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis ROAST aufleuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 2 Stunden aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.

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

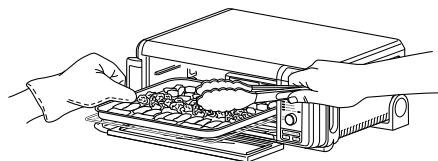
- 3 Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen. Drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um die Temperatur festzulegen.
- 4 Auf START/PAUSE drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.

HINWEIS: Speisen garen mit der Funktion Air Roast schneller, als bei Verwendung der Funktion Bake, bei traditionellen Ofenrezepten sollten daher die Garzeit um 30 % und die Temperatur um 10 °C gesenkt werden.

- 5 Zutaten auf das Backblech geben. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech sofort auf den Gitterrost stellen. Die Ofentür schließen.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drehen Sie einfach am Einstellrad, um mehr Zeit hinzuzufügen.

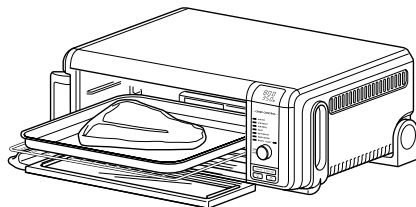
- 6 Während des Garens können Sie die Ofentür öffnen, um die Zutaten zu überprüfen oder zu wenden.



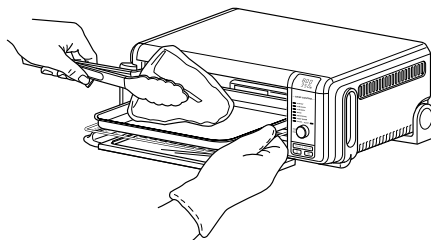
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

Grill (Grillen)

- 1 Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis GRILL aufleuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 30 Minuten aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.
- 3 Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um entweder HI oder LO auszuwählen. Um die Temperatur festzulegen, drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste.
- 4 Geben Sie die Zutaten auf das Backblech. Stellen Sie das Backblech auf den Gitterrost und schließen Sie die Ofentür. Drücken Sie auf START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Während des Garens können Sie die Ofentür öffnen, um die Zutaten zu überprüfen oder zu wenden.



- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

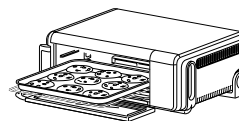
Bake (Backen)

- 1 Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis BAKE aufleuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- 2 Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 2 Stunden aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.

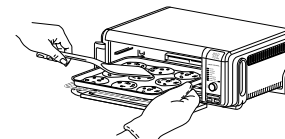
HINWEIS: Bei einer Gardauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Gardauer von mehr als 1 Stunde zählt die Uhr in Stunden und Minuten herunter.

- 3 Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C auszuwählen. Drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um die Temperatur festzulegen.
- 4 Auf START/PAUSE drücken, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- 5 Geben Sie die Zutaten auf das Backblech. Wenn die Einheit piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, das Backblech sofort auf den Gitterrost stellen. Die Ofentür schließen.

HINWEIS: Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen, sobald das Gerät vorgeheizt ist. Wenn die Zutaten noch nicht bereit für den Ofen sind, drehen Sie einfach am Einstellrad, um mehr Zeit hinzuzufügen.



- 6 Während des Garens können Sie die Ofentür öffnen, um die Zutaten zu überprüfen oder zu wenden.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.



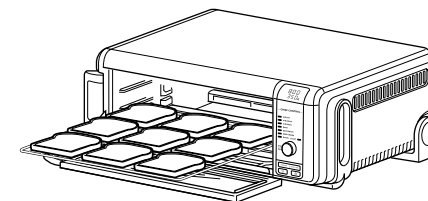
HINWEIS: Für beste Ergebnisse bei Backwaren wie z. B. Keksen das Ninja®-Backblech mit Backpapier auslegen.

Toast (Toasten)

- 1 Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis TOAST aufleuchtet. Die Standardmenge an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- 2 Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad die Anzahl der Brote aus. Sie können bis zu 9 Scheiben auf einmal toasten. Um die Anzahl der Scheiben festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.
- 3 Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um mit dem Einstellrad den Bräunungsgrad auszuwählen. Um den Bräunungsgrad festzulegen, drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste.

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

- 4 Legen Sie die Brote auf den Gitterrost. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.



- 5 Sie müssen die Scheiben während des Garens nicht wenden. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

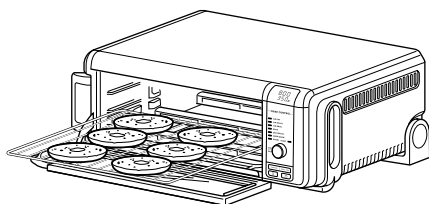
VERWENDUNG IHRES Foodi®-MULTIFUNKTIONSOFENS – FORTSETZUNG

Bagel

- Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis BAGEL aufleuchtet. Die Standardanzahl an Scheiben und der Standardbräunungsgrad werden angezeigt.
- Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad die Anzahl der Scheiben aus. Sie können bis zu 6 Bagelscheiben auf einmal toasten. Um die Anzahl der Scheiben festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.
- Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um mit dem Einstellrad den Bräunungsgrad auszuwählen. Um den Bräunungsgrad festzulegen, drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste.

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

- Bagelscheiben mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf den Rost legen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.

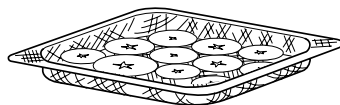


- Sie müssen die Scheiben während des Garens nicht wenden. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

Dehydrate (Dörren)

- Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis DEHYDRATE aufleuchtet. Die Standardzeit- und -temperatureinstellungen werden angezeigt.
- Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 12 Stunden aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.

- Drücken Sie auf die TEMP-/DARKNESS-Taste und verwenden Sie das Einstellrad, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C auszuwählen. Drücken Sie erneut auf die TEMP-/DARKNESS-Taste, um die Temperatur festzulegen.
- Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb und setzen Sie den Korb in den Ofen ein. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/PAUSE, um den Garvorgang zu starten.



- Während des Garens können Sie die Ofentür öffnen, um die Zutaten zu überprüfen oder zu wenden.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

Keep Warm (Warmhalten)

HINWEIS: Die Funktion Keep Warm ist nicht bei allen Modellen enthalten.

- Um diese Funktion auszuwählen, drehen Sie das Einstellrad, bis KEEP WARM aufleuchtet. Die Standardzeiteinstellung wird angezeigt.
- Drücken Sie auf die TIME-/SLICE-Taste und wählen Sie mit dem Einstellrad eine Zeit von bis zu 2 Stunden aus. Um die Zeit festzulegen, drücken Sie erneut auf die TIME-/SLICE-Taste.

HINWEIS: Bei der Funktion Keep Warm kann man die Temperatur nicht anpassen.

- Die Lebensmittel auf das Backblech legen oder in einen ofensicheren Behälter geben und das Backblech oder den Behälter auf den Gitterrost stellen. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie auf START/PAUSE, um den Warmhaltevorgang zu starten.

HINWEIS: Das Gerät heizt im Modus Keep Warm nicht vor.

- Wenn der Warmhaltevorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

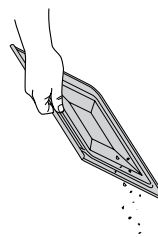
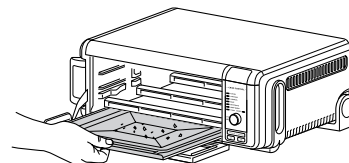
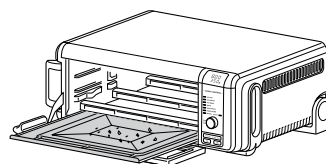
REINIGUNG, WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

TÄGLICHE REINIGUNG

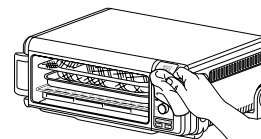
Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Leeren Sie das Krümelblech, indem Sie es aus dem Ofen ziehen, wenn sich der Ofen in der aufgeklappten Position befindet.

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

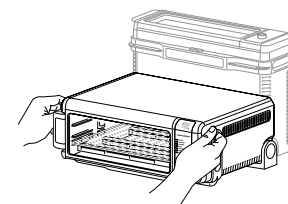


- Verwenden Sie einen weichen, feuchten Schwamm, um Lebensmittelspritzer an den Innenwänden der Einheit zu reinigen.
- Reinigen Sie das Äußere der Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Es kann ein nicht scheuernder Flüssigreiner oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Vor dem Reinigen den Reiniger auf den Schwamm und nicht auf die Ofenoberfläche auftragen.

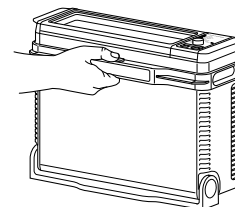


TIEFENREINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Einheit, einschließlich des Krümelblechs, und spülen Sie diese separat ab. Verwenden Sie eine nicht scheuernde Reinigungsbürste, um den Frittierkorb gründlich zu reinigen.
- Den Ofen in die Aufbewahrungsposition klappen.

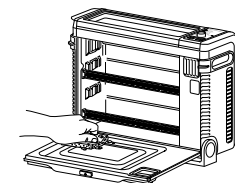


- Drücken Sie auf die Drucktaste, um die hintere Tür zu entriegeln und Zugang zum Innenraum des Ofens zu bekommen.



- Den Innenraum des Ofens mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch reinigen. **KEINE** scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerbürsten oder chemische Reinigungsmittel verwenden, da diese den Ofen beschädigen würden.

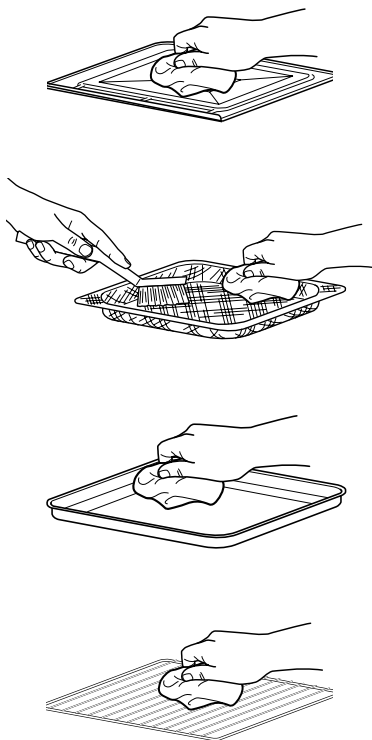
VORSICHT: NIEMALS die Haupteinheit in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



Fortsetzung auf der nächsten Seite

REINIGUNG, WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG - FORTSETZUNG

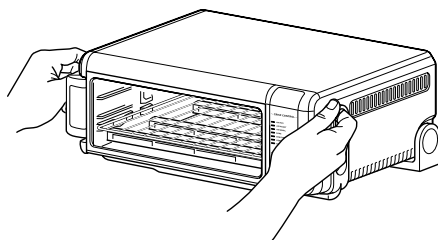
- 6 Um die Lebensdauer des Zubehörs zu maximieren, das Zubehör von Hand mit warmem Seifenwasser abspülen.
- 7 Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie sie wieder im Ofen platzieren.



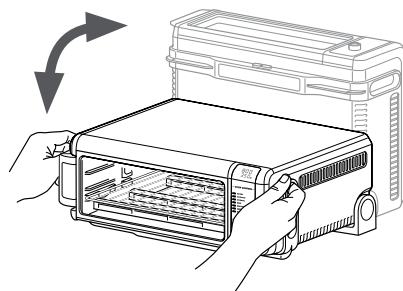
HINWEIS: Weichen Sie die Zubehörteile für eine Tiefenreinigung über Nacht in warmem Seifenwasser ein und schrubben Sie sie danach mit einer nicht scheuernden Bürste oder einem nicht scheuernden Schwamm.

HOCH- UND WEGKLAPPEN ZUR AUFBEWAHRUNG

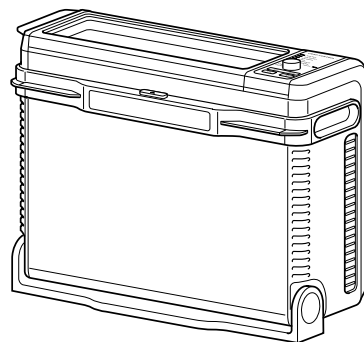
- 1 Den Ofen **NICHT** hochklappen, wenn leuchtet. Warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn handhaben. Greifen Sie die Griffe auf beiden Seiten des Geräts.



- 2 Anheben und nach oben klappen.



- 3 Das Gerät bei der Aufbewahrung oder zur Tiefenreinigung in der aufrechten Position belassen.



FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

FEHLERMELDUNGEN

„CALL CUST SrVC“ gefolgt von „Er1“ – „Er7“

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

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Warum schaltet sich der Ofen nicht ein?

- Der Ofen muss sich in der aufgeklappten Position befinden, damit er eingeschaltet werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel fest in der Steckdose steckt.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine andere Steckdose.
- Überprüfen Sie gegebenenfalls den Sicherungsschalter.
- Drücken Sie die EIN-/AUS-Taste.

Kann ich bei der Funktion AIR FRY das Backblech anstelle des Frittierkorbs verwenden?

- Ja, aber die erreichte Knusprigkeit kann variieren.

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

- Bei der Zubereitung von Rezepten für herkömmliche Öfen unter Verwendung der Funktion ROAST sollten Sie die Garzeit um 30 % und die Temperatur um 10 °C senken.

Kann ich die Einheit auf ihre Standardeinstellungen zurücksetzen?

- Der Ofen erinnert sich für jede Funktion an die letzten verwendeten Einstellungen, selbst wenn Sie ihn von der Stromquelle trennen. Um die Standardeinstellungen des Ofens für jede Funktion wiederherzustellen, drücken Sie gleichzeitig 5 Sekunden lang auf die Tasten TIME/SLICE und TEMP/DARKNESS.

Warum scheinen die Heizelemente sich ein- und auszuschalten?

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

Warum kommt Dampf aus der Ofentür?

- Das ist normal. Die Tür verfügt über Ventile, um Dampf abzulassen, der von Lebensmitteln mit hohem Feuchtigkeitsgehalt erzeugt wird.

Warum tropft Wasser auf die Arbeitsfläche unter der Tür?

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

Warum kommt aus dem Bedienfeld ein Geräusch?

- Wenn der Ofen heiß ist, schaltet sich ein Lüfter ein, um das Bedienfeld zu kühlen.

Kann Alufolie oder Backpapier verwendet werden?

- Alufolie sollte nicht verwendet werden. Allerdings wird beim Backen die Verwendung von Backpapier oder Pergamentpapier empfohlen, um das Blech allgemein sauber zu halten.

Sind die Zubehörteile spülmaschinenfest?

- Um Langlebigkeit zu erreichen, empfehlen wir, das Zubehör von Hand zu waschen. Bei anhaftenden Rückständen sollte das Zubehör vor der Reinigung eingeweicht werden.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

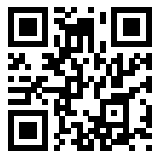
Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Multifunction Oven



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Watts: 2000 W-2400 W

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



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

CONTENTS

Important Safeguards.....	38
Parts.....	40
Accessory Placement.....	41
Before First Use.....	41
Using the Control Panel.....	42
Functions.....	43
Control Panel Display & Operating Buttons.....	43
Power Cord Management.....	44
Accessories for Purchase.....	44
Using Your Foodi® Multifunction Oven.....	45
Using the Cooking Functions.....	45
Air Fry.....	45
Roast.....	46
Grill.....	46
Bake.....	47
Toast.....	47
Bagel.....	48
Dehydrate.....	48
Keep Warm.....	48
Cleaning, Maintenance & Storage.....	49
Everyday Cleaning.....	49
Deep Cleaning.....	49
Flip-Up-And-Away Storage.....	50
Troubleshooting.....	51
FAQ.....	51
Product Registration.....	52

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to using the oven and its accessories.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your oven.
- 5 **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.
- 6 **NEVER** use socket below worktop.
- 7 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.
- 8 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 9 **NEVER** leave the oven unattended while in use.
- 10 **DO NOT** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- 11 **NEVER** place aluminum foil on top of the oven tray or wire rack. This traps grease and can cause a fire.
- 12 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs or main unit housing in water or other liquid.
- 13 **DO NOT** use the oven with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the oven and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 14 **DO NOT** cover the air intake vents or air socket vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 15 **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 16 **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorised recommended Ninja accessories.
- 17 Before placing any accessories into the oven ensure they are clean and dry.
- 18 Intended for worktop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a worktop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 19 This oven is for household use only. **DO NOT** use this oven for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 20 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this oven when not in use.
- 21 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 22 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 23 When using this oven, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 24 A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation. **DO NOT** place anything on the oven during operation.

- 25 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 26 **DO NOT** use the oven without the wire rack installed, except when using Air Fry Basket.
- 27 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the oven while cooking.
- 28 Use caution when inserting and removing anything from the oven, especially when hot.
- 29 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 30 Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the oven.
- 31 **DO NOT** place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- 32 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 33 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 34 Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the oven contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 35 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the oven.
- 36 Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- 37 Press the power button to turn oven off and allow to cool completely before cleaning, moving and flipping for storage.
- 38 Unplug from socket when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the socket. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 39 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- 40 **DO NOT** use the oven as a source of heat or for drying.
- 41 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote control system.



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



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



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



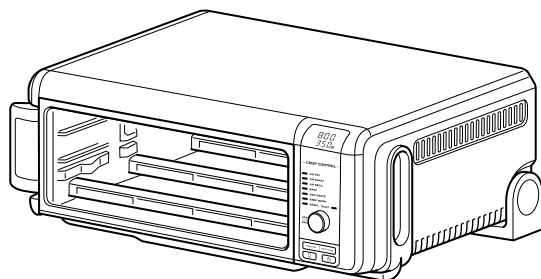
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

A Main Unit

(attached power cord not shown)



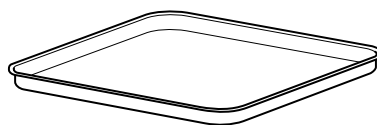
B Air Fry Basket

(use in the top rail position)



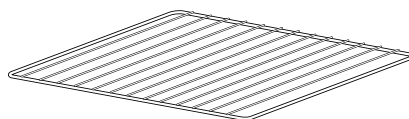
C Oven Tray

(always layer on top of the wire rack)



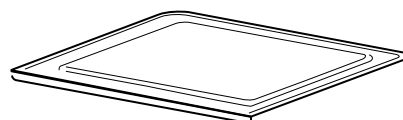
D Wire Rack

(keep in the bottom rail position)

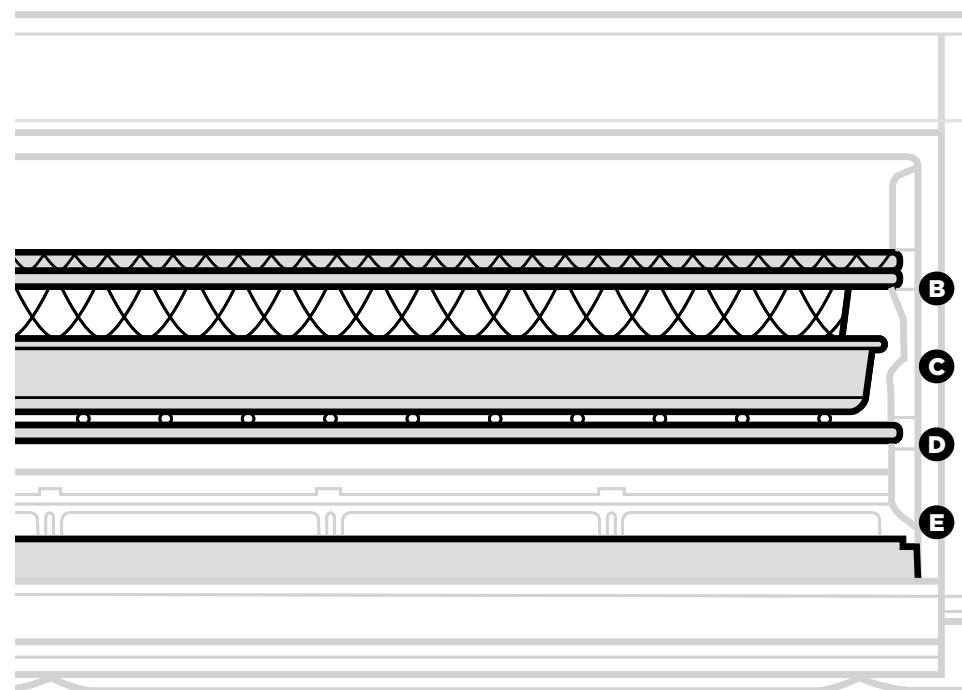


E Removable Crumb Tray

(always place below the bottom heating element)



ACCESSORY PLACEMENT

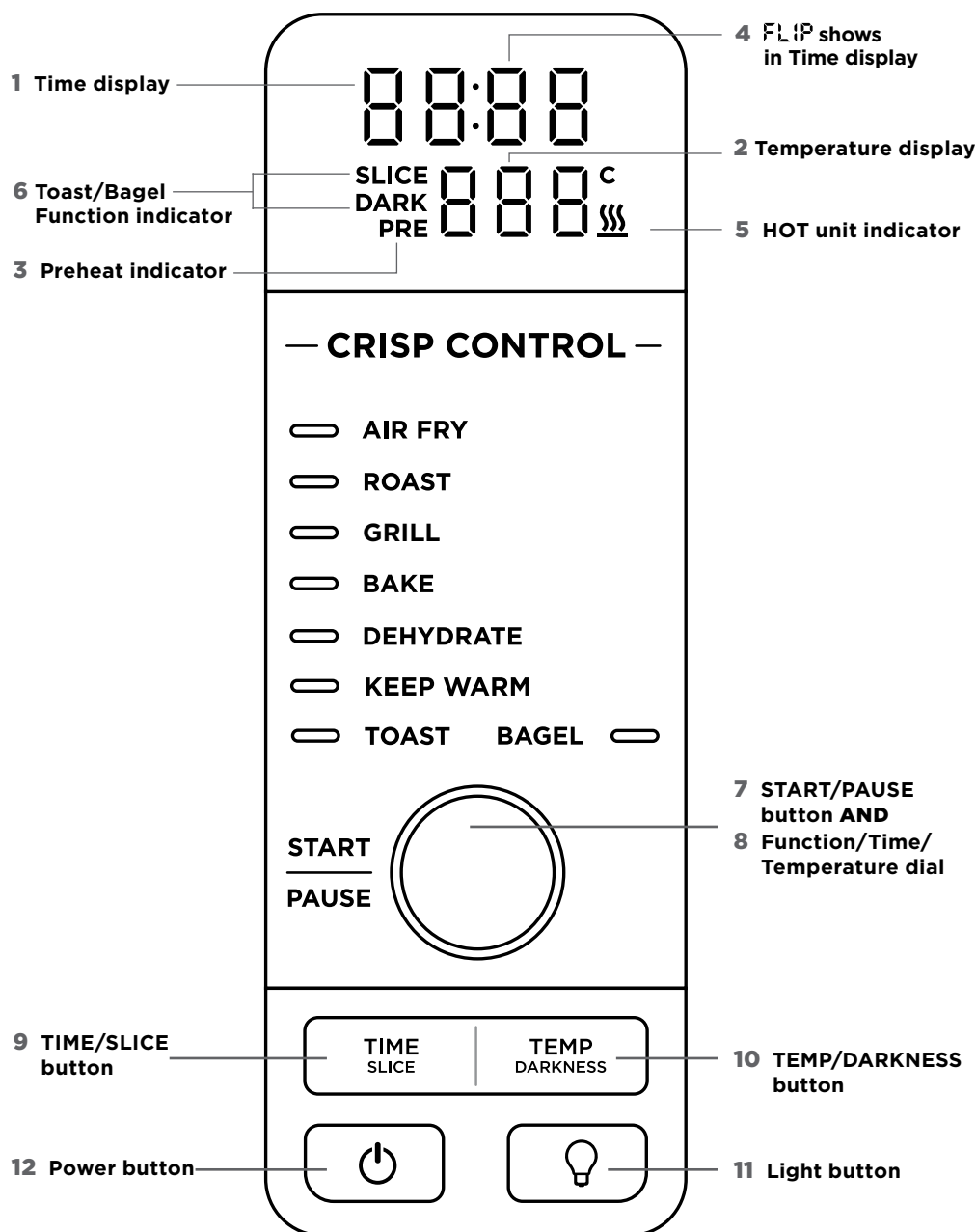


BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the air fry basket, oven tray, wire rack and removable crumb tray in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
- 4 We recommend placing all accessories inside the oven and running it on Air Fry at 200°C for 20 minutes without adding food. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odour traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.

NOTE: For longevity, we recommend hand-washing the accessories.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTIONS

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

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

GRILL: Grills meat and fish and evenly browns the tops of casseroles.

BAKE: Evenly bakes everything from your favourite cookies to homemade pizzas.

TOAST: Evenly toasts up to 6 slices of bread to your perfect level of darkness.

BAGEL: Perfectly toast up to 6 slices of bagels halves when they're placed cut-side up on the wire rack.

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

KEEP WARM: Keeps food warm up to 2 hours.

NOTE: The DEHYDRATE and KEEP WARM functions are not included on all models.

CONTROL PANEL DISPLAY & OPERATING BUTTONS

1 Time display: Shows the cook time. The time will count down when cooking is in progress.

2 Temperature display: Shows the cook temperature.

NOTE: Time and temperature will always return to the cook time and temperature that was set the last time the oven was in use.

3 PRE flashes when the unit is preheating.

4 FLIP will appear on the time display when the unit is cool enough to flip up for storage or cleaning.

5 illuminates when the unit is hot and will turn off when the oven is cool enough to be flipped up for storage or cleaning.

6 SLICE and **DARK** will illuminate when using the Toast or Bagel function.

7 START/PAUSE button: Press to start or pause cooking.

8 Function/Time/Temperature dial: Turn to select a cooking function or adjust time and temperature (or number of slices and darkness level when using the Toast and Bagel functions).

NOTE: Press and hold the START/PAUSE button for 3 seconds to return to the function selection.

9 TIME/SLICE button: To select a cook time, press the TIME button, then use the dial to adjust the time. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the number of slices instead of the time.

10 TEMP/DARKNESS button: To adjust temperature, press the TEMP button and use the dial to adjust the temperature. When using the Toast or Bagel function, this button will adjust the darkness level instead of the temperature.

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

11 (Light) button: Press to turn the oven's interior light on and off.

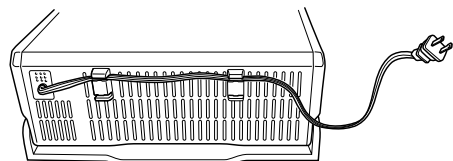
NOTE: The light will automatically turn on when there are 30 seconds of cook time remaining.

12 (Power) button: Press to turn the unit on and off.

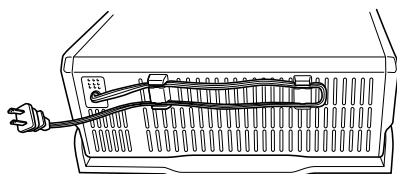
POWER CORD MANAGEMENT

Our cord-management system is designed so it will not interfere with the oven's flip-away functionality.

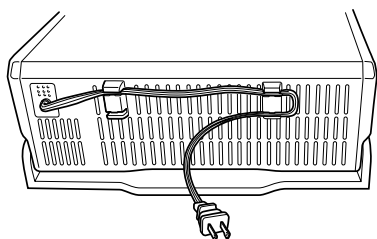
Option 1 Socket on the left



Option 2 Socket on the right



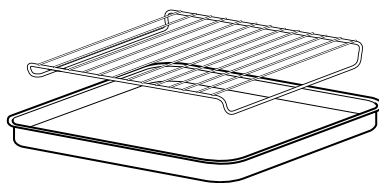
Option 3 Socket behind the oven



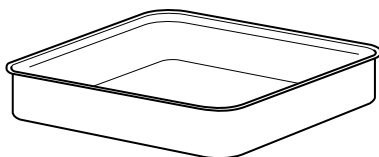
ACCESSORIES FOR PURCHASE

We offer a range of accessories custom made for your Ninja® Foodi® Multifunction Oven. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

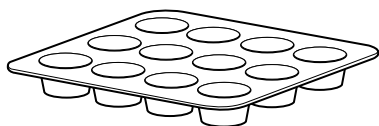
• Grilling Rack



• Casserole Dish/Baking Pan (5cm deep)



• Egg Bite/Muffin Tray



USING YOUR FOODI® MULTIFUNCTION OVEN

USING THE COOKING FUNCTIONS

To turn on the unit, plug the power cord into the wall, flip oven down into cooking position, and press the button.

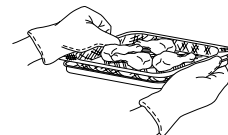
NOTE: The unit preheats quickly, so we recommend prepping all ingredients before turning on the oven.

Air Fry

- 1 To select the function, turn the dial until AIR FRY illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 1 hour. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Then press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 120°C–200°C. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients in the air fry basket. If ingredients are fatty, oily, or marinated, place the basket on the oven tray.



Use air fry basket for dry ingredients.

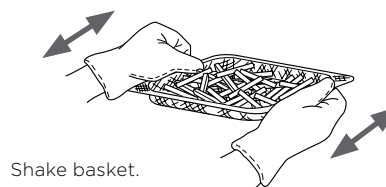


Use air fry basket with oven tray underneath for fatty, oily or marinated ingredients.

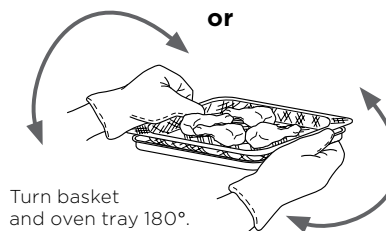
- 6 Slide the basket into the upper rails of the oven. If also using the oven tray, slide both into the oven at the same time, with the basket in the upper rails and the pan on the wire rack beneath the basket. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.

- 7 For more even browning and crispiness, toss ingredients or turn the basket 180° halfway through cooking cycle.



Shake basket.



Turn basket and oven tray 180°.

- 8 When cook time is complete, the unit will beep.

USING YOUR FOODI® MULTIFUNCTION OVEN – CONT.

Roast

- 1 To select the function, turn the dial until ROAST illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press TIME/SLICE button again.

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

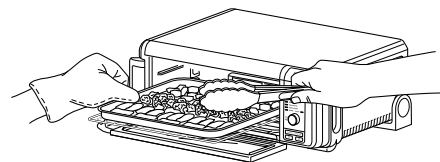
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 120°C-230°C. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.

NOTE: Food cooks faster when using the Air Roast function than when using the Bake function, so for traditional oven recipes, lower the cook time 30% and lower the temperature 10°C.

- 5 Place ingredients on the oven tray. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the oven tray on the wire rack. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.

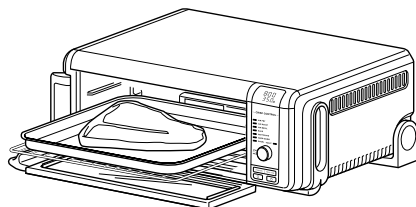
- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



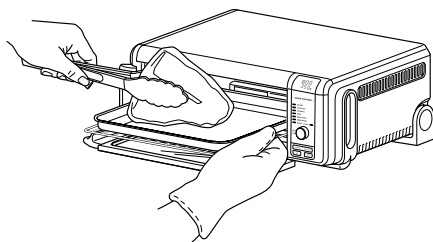
- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

Grill

- 1 To select the function, turn the dial until GRILL illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 30 minutes. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select either HI or LO. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Place ingredients on the oven tray. Place the sheet pan on the wire rack and close the oven door, press START/PAUSE to start cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep

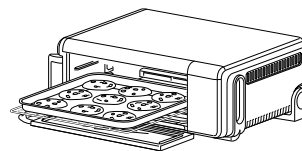
Bake

- 1 To select the function, turn the dial until BAKE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select your time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

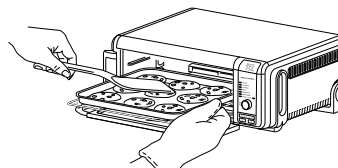
NOTE: If cooking for less than 1 hour the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for more than 1 hour, the clock will count down by hours and minutes.

- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 120°C-230°C. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.
- 4 Press START/PAUSE to begin preheating.
- 5 Place ingredients on the oven tray. When the unit beeps to signify it has preheated, immediately place the oven tray on the wire rack. Close oven door.

NOTE: The timer will start counting down as soon as the unit has preheated. If ingredients are not ready to go into the oven, simply turn the dial to add more time.



- 6 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.



- 7 When cook time is complete, the unit will beep.

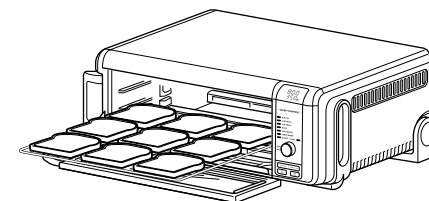
NOTE: For best results with baked goods such as cookies, line the Ninja® Oven tray with baking parchment paper.

Toast

- 1 To select the function, turn the dial until TOAST illuminates. The default amount of slices and darkness will be displayed.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select the number of bread slices. You may toast up to 9 slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS button again.

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

- 4 Place bread slices on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

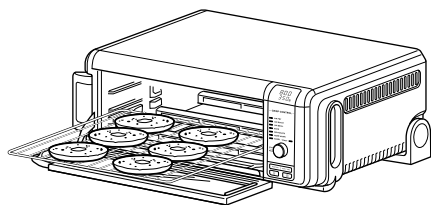
USING YOUR FOODI® MULTIFUNCTION OVEN – CONT.

Bagel

- 1 To select the function, turn the dial until BAGEL illuminates. The default number of slices and darkness level will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select the number of slices. You may toast up to 6 bagel slices at once. To set the number of slices, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a darkness level. To set the darkness level, press the TEMP/DARKNESS button again.

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

- 4 Place bagel slices, cut-side up, on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 You do not need to flip the slices during cooking. When cook time is complete, the unit will beep.

Dehydrate

- 1 To select the function, turn the dial until DEHYDRATE illuminates. The default time and temperature settings will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 12 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.
- 3 Press the TEMP/DARKNESS button and use the dial to select a temperature between 40°C-90°C. To set the temperature, press the TEMP/DARKNESS button again.

- 4 Place ingredients in the air fry basket and place basket in oven. Close oven door and press START/PAUSE to begin cooking.



- 5 During cooking, you can open the oven door to check on or flip ingredients.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep.

Keep Warm

NOTE: The Keep Warm function is not included on all models.

- 1 To select the function, turn the dial until KEEP WARM illuminates. The default time setting will display.
- 2 Press the TIME/SLICE button and use the dial to select a time up to 2 hours. To set the time, press the TIME/SLICE button again.

NOTE: There is no temperature selection available for the Keep Warm function.

- 3 Place food on the oven tray or in an oven-safe container and place the pan or container on the wire rack. Close oven door and press START/PAUSE to begin warming.

NOTE: The unit does not preheat in Keep Warm mode.

- 4 When warming time is complete, the unit will beep.

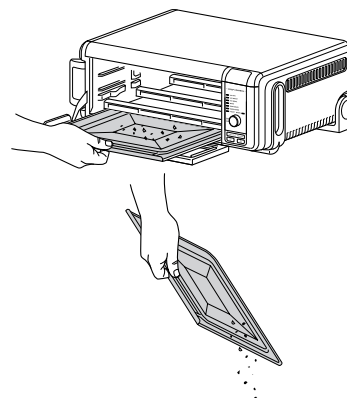
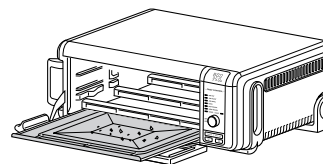
CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE

EVERYDAY CLEANING

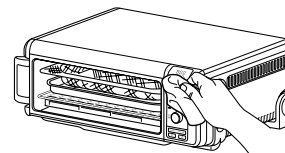
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

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

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

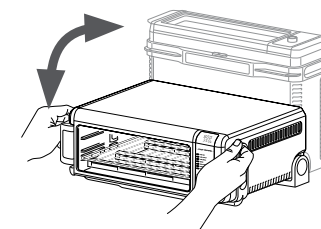


- 3 To clean any food splatter on the interior walls of the unit, wipe them with a soft, damp sponge.
- 4 To clean the exterior of the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.

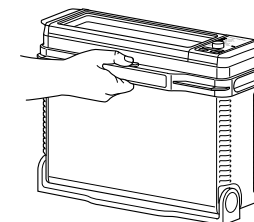


DEEP CLEANING

- 1 Unplug the unit from the socket and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Remove all accessories from the unit, including the crumb tray, and wash separately. Use a non-abrasive cleaning brush to more thoroughly wash the air fry basket.
- 3 Flip up the oven into the storage position.

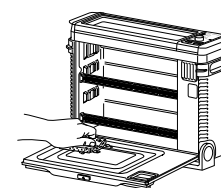


- 4 Press the push button to release the back door to access the oven's interior.



- 5 Use warm, soapy water and a soft cloth to wash the oven's interior. **DO NOT** use abrasive cleaners, scrubbing brushes, or chemical cleaners, as they will damage the oven.

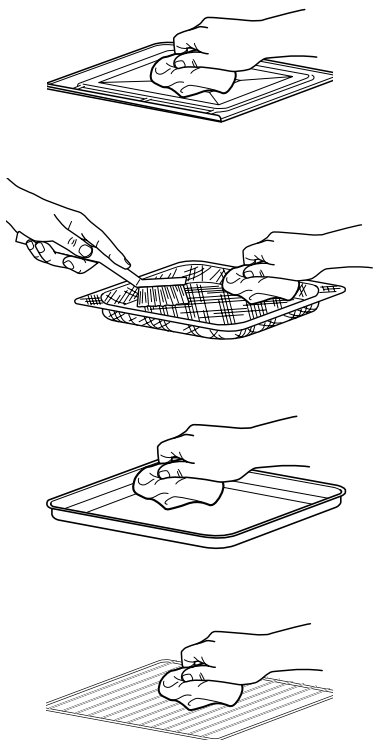
CAUTION: NEVER put the main unit in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.



Continued on next page

CLEANING, MAINTENANCE & STORAGE - CONT.

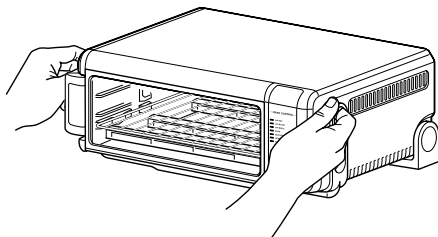
- 6 To prolong use of accessories, hand-wash with warm, soapy water.
- 7 Thoroughly dry all parts before placing them back in the oven.



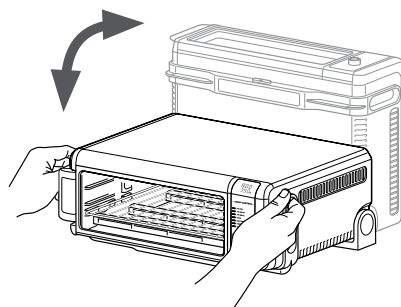
TIP: For stuck on food residue, leave accessories to soak in soapy water overnight.

FLIP-UP-AND-AWAY STORAGE

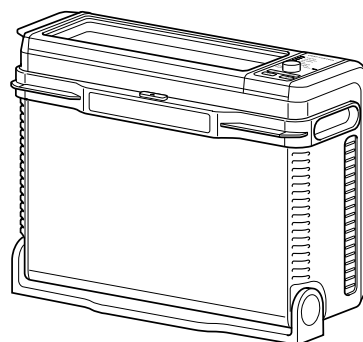
- 1 **DO NOT** flip oven up when  is illuminated. Wait for oven to cool down before handling. Hold handles on each side of the unit.



- 2 Lift and flip unit upward.



- 3 Leave the unit in the upright position when storing or for deep cleaning.



TROUBLESHOOTING

ERROR MESSAGES

“CALL CUST SrVC” followed by “Er1” – “Er7”

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

FAQ

Why won't the oven turn on?

- Oven needs to be in flipped-down position in order to power it on.
- Make sure the power cord is securely plugged into the socket.
- Insert the power cord into a different socket.
- Reset the circuit breaker if necessary.
- Press the power button.

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

- Yes, but crispiness results may vary.

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

- When preparing traditional oven recipes using the Roast function, lower cook time by 30% and temperature by 10°C.

Can I restore the unit to its default settings?

- The oven will remember the last setting used for each function, even if you unplug it. To restore the oven's default settings for each function, press the TIME/SLICE and TEMP/DARKNESS buttons simultaneously for 5 seconds.

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

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

Why is steam coming out from the oven door?

- This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.

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

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

Why is there noise coming from the control panel?

- When the oven is hot, a fan turns on to cool down the control panel.

Can foil or baking paper be used?

- Aluminium foil should not be used. However, baking paper or greaseproof paper is recommended for when baking or for generally keeping the tray clean.

Are the accessories dishwasher safe?

- For longevity we recommend hand washing accessories. For stuck-on residue, leave to soak before cleaning.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

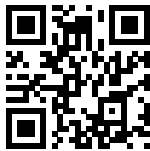
What happens when my guarantee runs out?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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



REGISTRE SU PRODUCTO



ninjakitchen.eu



Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDIQUE LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarde el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240 V~ 50-60 Hz

Vatios: 2000 W-2400 W

CONSEJO: puede encontrar el modelo y el número de serie en la etiqueta del código QR que se encuentra en la base de la unidad.



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

ÍNDICE

Instrucciones importantes	56
Piezas	58
Colocación de accesorios	59
Antes del primer uso	59
Uso del panel de control	60
Funciones	61
Botones de funcionamiento y visualización del panel de control	61
Gestión del cable de alimentación	62
Accesorios para comprar	62
Uso de su horno multifunción Foodi®	63
Uso de las funciones de cocción	63
Air Fry (Freír con aire)	63
Roast (Asar)	64
Grill (Parrilla)	64
Bake (Hornear)	65
Toast (Tostada)	65
Bagel	66
Dehydrate (Deshidratar)	66
Keep Warm (Mantener caliente)	66
Limpieza, mantenimiento y almacenamiento	67
Limpieza diaria	67
Limpieza profunda	67
Almacenamiento compacto	68
Solución de problemas	69
Preguntas frecuentes	69
Registro del producto	70

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

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

⚠ ADVERTENCIA

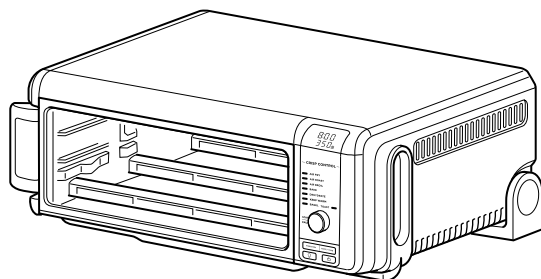
- 1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno y sus accesorios.
- 2 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 3 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, deseché todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.
- 4 Realice un inventario del contenido del embalaje para asegurarse de disponer de todos los componentes necesarios para utilizar el horno de forma correcta y segura.
- 5 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 6 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 7 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **No permita que los niños utilicen el aparato.** Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños.
- 8 **NO** deje que el cable cuelgue sobre los bordes de las mesas o mostradores o toque superficies calientes, incluidas las estufas y otros hornos térmicos.
- 9 No defuse **NUNCA** el horno desatendido y en marcha.
- 10 **NO** cubra la bandeja para migas ni otra parte del horno con papel de aluminio, ya que el horno podría sobrecalentarse o provocar un incendio.
- 11 No coloque **NUNCA** papel de aluminio sobre la bandeja de horno o la rejilla. La grasa se acumularía y podría provocar un incendio.
- 12 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 13 **NO** utilice el horno si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Inspeccione con regularidad el horno y el cable de alimentación. Si el horno sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de Atención al Cliente.
- 14 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de aire del enchufe mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 15 **NO** inserte nada en las ranuras de ventilación y no las obstruya.
- 16 **NO** coloque artículos encima de la superficie mientras la unidad está funcionando, excepto los accesorios Ninja recomendados autorizados.
- 17 Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrese de que esté limpio y seco.
- 18 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. **NO** coloque el horno cerca del borde de una mesa de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- 19 Este horno está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el horno para fines distintos a los que está destinado. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 20 **NO** almacene material, salvo los accesorios suministrados, en este horno cuando no esté en uso.
- 21 **NO** lo utilice a la intemperie. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha.
- 22 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja.

- 23 Al utilizar este horno, disponga del espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 24 Puede producirse un incendio si el horno está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas, paredes o similares cuando esté en funcionamiento. **NO** coloque nada sobre el horno durante su funcionamiento.
- 25 Este horno tiene una puerta de vidrio templado y es más resistente a la rotura. Evite arañar la superficie de la puerta o los bordes de la muesca.
- 26 **NO** use el horno sin la rejilla, salvo cuando se utiliza la cesta para freír con aire.
- 27 **NO** pulverice ningún tipo de aerosol ni añada condimentos en el horno mientras se cocina.
- 28 Tenga cuidado al insertar y retirar cualquier cosa del horno, especialmente cuando esté caliente.
- 29 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 30 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. De lo contrario, se podrían ocasionar daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el horno.
- 31 **NO** coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares.
- 32 Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores fabricados con materiales que no sean de metal o vidrio.
- 33 **NO** toque superficies calientes. Las superficies del horno se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los mangos con que va equipado el horno.
- 34 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Extreme las precauciones cuando el horno contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 35 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del horno.
- 36 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 37 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el horno y enfriarlo por completo antes de limpiar, mover y levantarlo para guardarlo.
- 38 Desenchufe el horno después de cada uso. Para desenchufarlo, sujete el cuerpo del enchufe y desconéctelo de la toma de corriente. Nunca lo desenchufe agarrando el cable flexible y tirando de él.
- 39 **NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 40 **NO** utilice el horno como fuente de calor o para secarse.
- 41 **NO conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

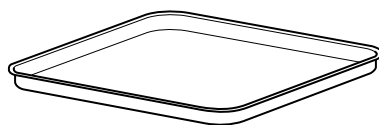
- A** Unidad principal
(no se muestra el cable de alimentación)



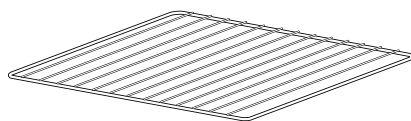
- B** Cesta para freír con aire
(utilízela en la posición del riel superior)



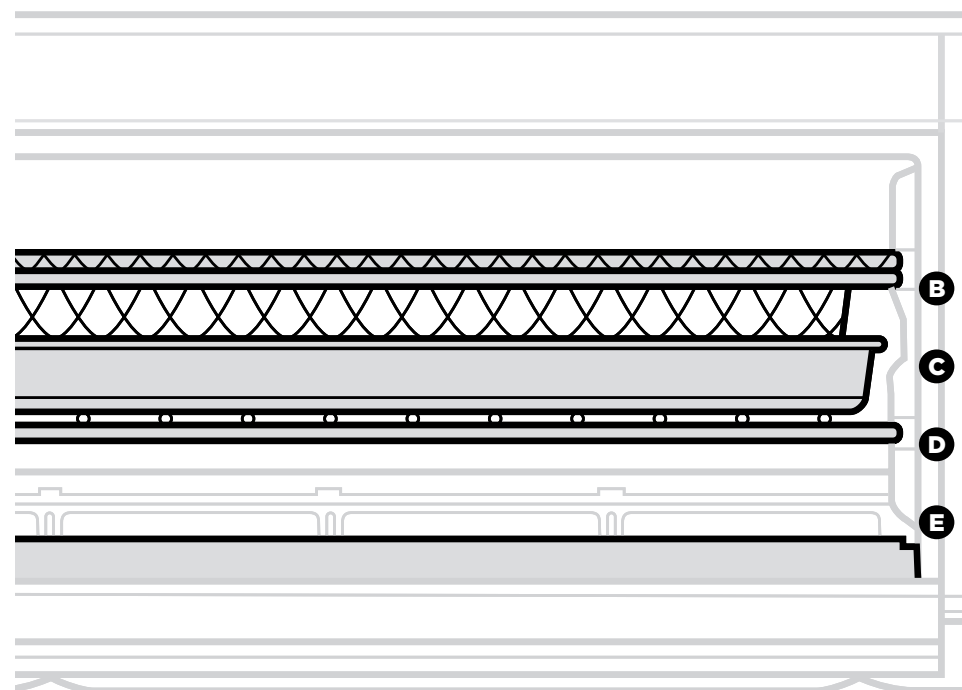
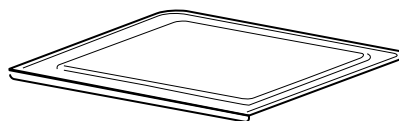
- C** Bandeja de horno
(colóquela siempre encima de la rejilla)



- D** Rejilla
(déjela en la posición del riel inferior)



- E** Bandeja para migas extraíble
(colóquela siempre debajo del elemento calentador inferior)

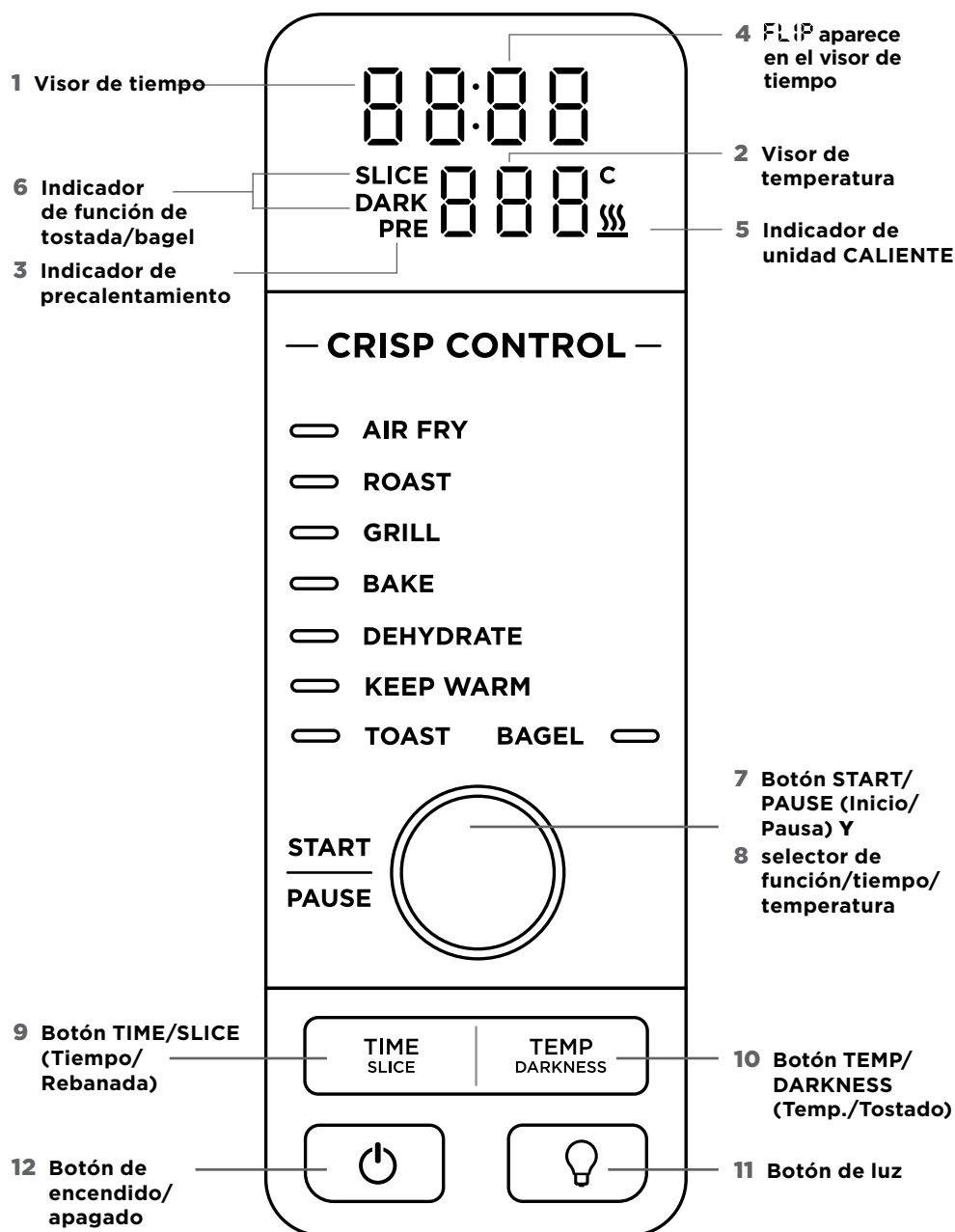


ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire del horno todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave la cesta para freír con aire, la bandeja de horno, la rejilla y la bandeja para migas extraíble con agua templada y jabón. Luego enjuáguelos y séquelos bien. No lave **NUNCA** la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y activar la función Air Fry (Freír con aire) a 200 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Asegúrese de que la zona esté bien ventilada. Esto eliminará cualquier residuo de embalaje y rastros de olor que puedan estar presentes. Es totalmente seguro y no perjudica el rendimiento del horno.

NOTA: Para un uso más prolongado, recomendamos lavar a mano los accesorios.

USO DEL PANEL DE CONTROL



FUNCIONES

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

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

GRILL (Parrilla): ase carne y pescado a la parrilla y dore uniformemente los guisos.

BAKE (Hornear): hornee uniformemente sus comidas, desde sus galletas favoritas hasta pizzas caseras.

TOAST (Tostada): tueste uniformemente hasta 6 rebanadas según el tipo de tostado que prefiera.

BAGEL: tueste perfectamente hasta 6 mitades de bagels colocadas con el lado de rebanada hacia arriba en la rejilla.

DEHYDRATE (Deshidratar): prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

KEEP WARM (Mantener caliente): mantenga la comida caliente hasta 2 horas.

NOTA: Las funciones DEHYDRATE (Deshidratar) y KEEP WARM (Mantener caliente) no están incluidas en todos los modelos.

PANEL DE CONTROL Y BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

1 Visor de tiempo: muestra el tiempo de cocción. La cuenta atrás se mostrará cuando empiece el tiempo de cocción.

2 Visor de temperatura: muestra la temperatura de cocción.

NOTA: el tiempo y la temperatura siempre volverán al tiempo de cocción y a la temperatura que se ajustó la última vez que se utilizaba el horno.

3 PRE parpadea cuando la unidad se está precalentando.

4 FLIP aparecerá en el visor de tiempo cuando la unidad esté lo suficientemente fría como para levantarla para su almacenamiento o limpieza.

5 se ilumina cuando la unidad está caliente y se apaga cuando está lo suficientemente fría como para guardarla o limpiarla.

6 SLICE (Rebanada) y DARK (Tostado) se iluminará cuando se utilice la función de tostado o bagel.

7 Botón START/PAUSE (Inicio/Pausa): púlselo para iniciar la cocción o ponerla en pausa.

8 Selector de función/tiempo/temperatura: gire para seleccionar una función de cocción o ajuste el tiempo y la temperatura (o el número de rebanadas y nivel de tostado al utilizar las funciones de tostadas y bagel).

NOTA: mantenga pulsado el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) durante 3 segundos para volver a la selección de la función.

9 Botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada): para seleccionar un tiempo de cocción, pulse el botón TIME (Tiempo) y, a continuación, utilice el selector para ajustar el tiempo. Al utilizar la función de tostada o bagel, este botón ajustará el número de rebanadas en lugar del tiempo.

10 Botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado): para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP y utilice el selector para ajustar la temperatura. Al utilizar la función de tostada o bagel, este botón ajustará el nivel de tostado en lugar de la temperatura.

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

11 Botón (Luz): pulse para encender y apagar la luz interior del horno.

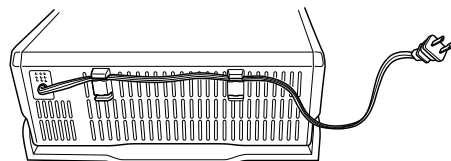
NOTA: la luz se encenderá automáticamente cuando queden 30 segundos de tiempo de cocción.

12 Botón de encendido/apagado: pulse para encender y apagar la unidad.

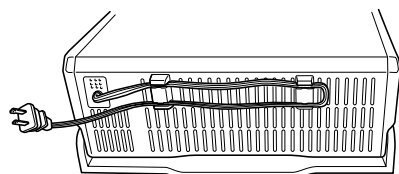
GESTIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Nuestro sistema de gestión de cables está diseñado para que no interfiera con la funcionalidad plegable del horno.

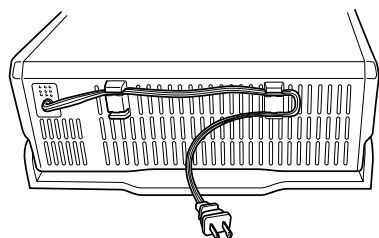
Opción 1 Toma a la izquierda



Opción 2 Toma a la derecha



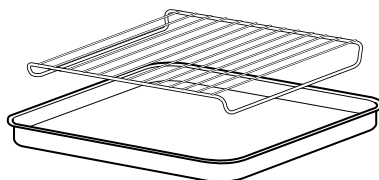
Opción 3 Toma detrás del horno



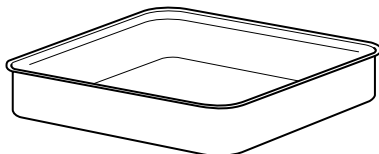
ACCESORIOS QUE ADQUIRIR

Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para su horno multifunción Ninja® Foodi®. Visite ninjakitchen.eu para aumentar sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.

• Rejilla



• Bandeja para hornear o hacer guisos (5 cm de profundidad)



• Bandeja para huevos/muffins



USO DE SU HORNO MULTIFUNCIÓN Foodi®

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación en la pared, ponga el horno en posición de cocción y pulse el botón

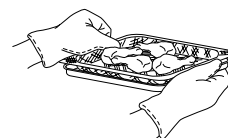
NOTA: la unidad se precalienta rápidamente, por lo que recomendamos preparar todos los ingredientes antes de encender el horno.

Air Fry (Freír con aire)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda AIR FRY (Freír con aire). Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 1 hora. Para establecer el tiempo, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) de nuevo.
- 3 A continuación, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 200 °C. Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire. Si los ingredientes tienen grasa, son aceitosos o están marinados, coloque la cesta en la bandeja de horno.



Utilice la cesta para freír con aire para ingredientes secos.

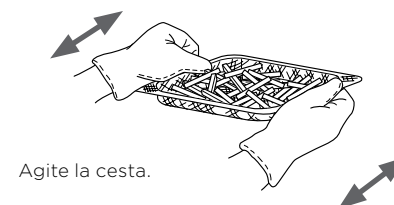


Utilice la cesta para freír con aire con la bandeja de horno debajo para los ingredientes grasos, aceitosos o marinados.

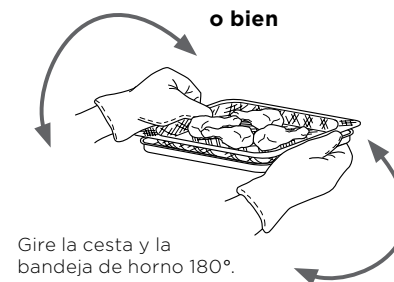
- 6 Deslice la cesta en los rieles superiores del horno. Si también utiliza la bandeja de horno, deslice ambos en el horno al mismo tiempo, con la cesta en los rieles superiores y la bandeja en la rejilla debajo de la cesta. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.

- 7 Para un tono y una consistencia más uniformes, mezcle los ingredientes o gire la cesta 180° a mitad del ciclo de cocción.



Agite la cesta.



o bien

Gire la cesta y la bandeja de horno 180°.

- 8 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Roast (Asar)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que ROAST (Asar) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 2 horas. Para establecer la hora, pulse TIME/Slice (Hora/Rebanada) de nuevo.

NOTA: si la cocción es inferior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

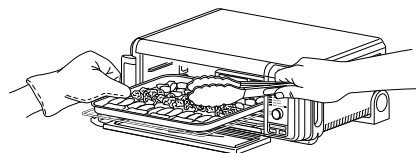
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C. Para ajustar la temperatura, vuelva a pulsar el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.

NOTA: La comida se cocinará más rápido cuando se utiliza la función de asado con aire que cuando se utiliza la función de horneado. Por consiguiente, para las recetas de hornos tradicionales, reduzca el tiempo de cocción al 30 % y la temperatura en 10 °C.

- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. Cuando la unidad emite un pitido para indicar que se ha precalentado, coloque inmediatamente la bandeja de horno en la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.

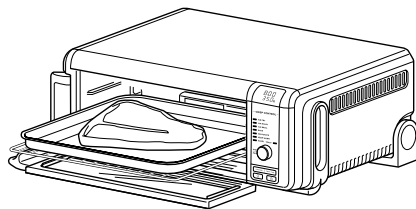
- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



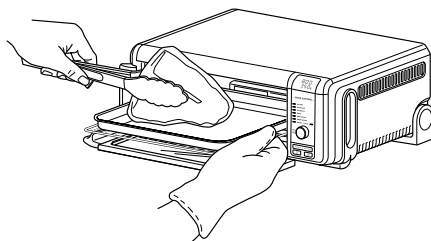
- 7 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Grill (Parrilla)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que GRILL (Parrilla) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el tiempo hasta 30 minutos. Para establecer el tiempo, pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar HI (Alto) o LO (Bajo). Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. Coloque la bandeja sobre la rejilla y cierre la puerta del horno. Pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para iniciar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



- 6 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

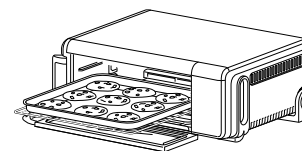
Bake (Hornear)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que BAKE (Hornear) se ilumine. Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar su tiempo hasta 2 horas. Para ajustar el tiempo, pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

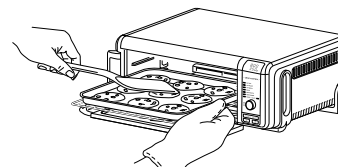
NOTA: si la cocción es inferior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en minutos y segundos. si la cocción es superior a 1 hora, el reloj efectuará la cuenta atrás en horas y minutos.

- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 120 °C y 230 °C. Para ajustar la temperatura, pulse de nuevo el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado).
- 4 Pulse el botón START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloque los ingredientes en la bandeja de horno. La unidad emitirá un pitido para indicar que se ha precalentado. Luego, coloque inmediatamente la bandeja de horno en la rejilla. Cierre la puerta del horno.

NOTA: el temporizador empezará la cuenta atrás en cuanto la unidad se haya precalentado. Si los ingredientes no están listos para ir al horno, simplemente gire el selector para añadir más tiempo.



- 6 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.



- 7 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

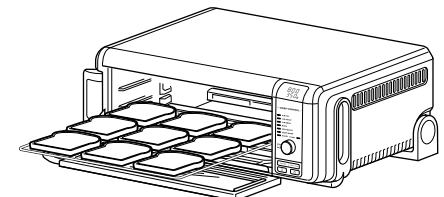
NOTA: para obtener mejores resultados con productos horneados, como galletas, coloque la bandeja de horno Ninja® con papel de horno.

Toast (Tostada)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda TOAST (Tostada). Se mostrará la cantidad predeterminada de rebanadas y de tostado.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el número de rebanadas de pan. Puede tostar hasta 9 rebanadas a la vez. Para establecer el número de rebanadas, vuelva a pulsar el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar un nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.

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

- 4 Coloque las rebanadas de pan en la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.



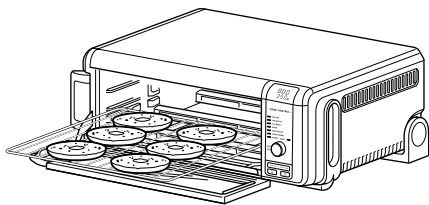
- 5 No es necesario que dé la vuelta a las rebanadas durante la cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Bagel

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que BAGEL se ilumine. Se mostrará el número predeterminado de rebanadas y el nivel de tostado.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar el número de rebanadas. Puede tostar hasta 6 rebanadas de bagel a la vez. Para establecer el número de rebanadas, vuelva a pulsar el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada).
- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar un nivel de tostado. Para ajustar el nivel de tostado, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.

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

- 4 Coloque las rebanadas de bagel, con el lado de rebanada hacia arriba, sobre la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.



- 5 No es necesario que dé la vuelta a las rebanadas durante la cocción. Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Dehydrate (Deshidratar)

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda DEHYDRATE (Deshidratar). Se visualizarán los ajustes de tiempo y temperatura predeterminados.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar un tiempo hasta 12 horas. Para ajustar la hora, pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

- 3 Pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) y utilice el selector para seleccionar una temperatura entre 40 °C y 90 °C. Para ajustar la temperatura, pulse el botón TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) de nuevo.
- 4 Coloque los ingredientes en la cesta para freír con aire y coloque la cesta en el horno. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar la cocción.



- 5 Durante la cocción, puede abrir la puerta del horno para comprobar o darle la vuelta a los ingredientes.
- 6 Una vez terminado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un pitido.

Keep Warm (Mantener caliente):

NOTA: la función Keep Warm (Mantener caliente) no está incluida en todos los modelos.

- 1 Para seleccionar la función, gire el selector hasta que se encienda KEEP WARM (Mantener caliente). Se visualizará el ajuste de tiempo predeterminado.
- 2 Pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) y utilice el selector para seleccionar un tiempo hasta 2 horas. Para ajustar la hora, pulse el botón TIME/Slice (Tiempo/Rebanada) de nuevo.

NOTA: No hay ninguna selección de temperatura disponible para la función Keep Warm.

- 3 Coloque el alimento en la bandeja de horno o en un contenedor apto para hornos y coloque estos en la rejilla. Cierre la puerta del horno y pulse START/PAUSE (Inicio/Pausa) para comenzar el calentamiento.

NOTA: La unidad no se precalienta en el modo Mantener caliente.

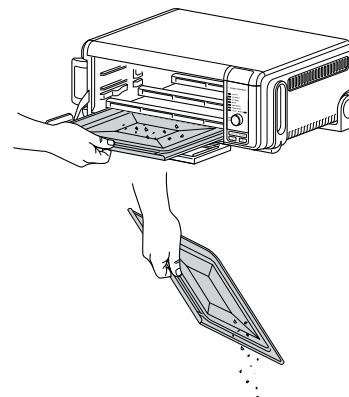
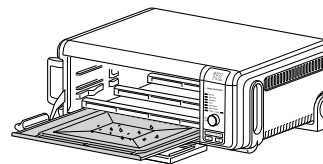
- 4 Cuando haya finalizado el tiempo de calentamiento, la unidad emitirá un pitido.

LIMPIEZA DIARIA

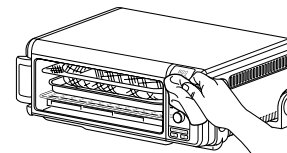
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Vacíe la bandeja para migas extrayéndola del horno cuando el horno esté en posición horizontal.

NOTA: Vacíe la bandeja para migas con frecuencia. Lave a mano cuando sea necesario.

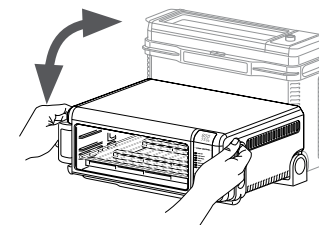


- 3 Para limpiar cualquier salpicadura de alimentos en las paredes interiores de la unidad, límpiela con una esponja suave y húmeda.
- 4 Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pase un paño húmedo sobre estos componentes. Se puede utilizar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de pulverización suave. Aplique el limpiador a la esponja, no a la superficie del horno, antes de limpiarla.

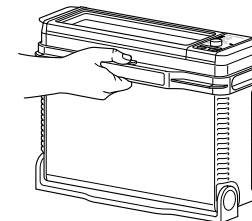


LIMPIEZA PROFUNDA

- 1 Desenchufe la unidad de la toma y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- 2 Retire todos los accesorios de la unidad, incluida la bandeja para migas, y lávelos por separado. Utilice un cepillo de limpieza no abrasivo para lavar a fondo la cesta para freír con aire.
- 3 Ponga el horno en posición vertical para almacenarlo.

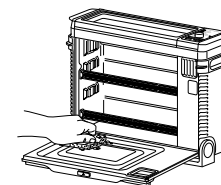


- 4 Pulse el botón para soltar la puerta trasera para acceder al interior del horno.



- 5 Utilice agua caliente y jabón y un paño suave para lavar el interior del horno. **NO** utilice limpiadores abrasivos, cepillos de fregado o limpiadores químicos, ya que dañarán el horno.

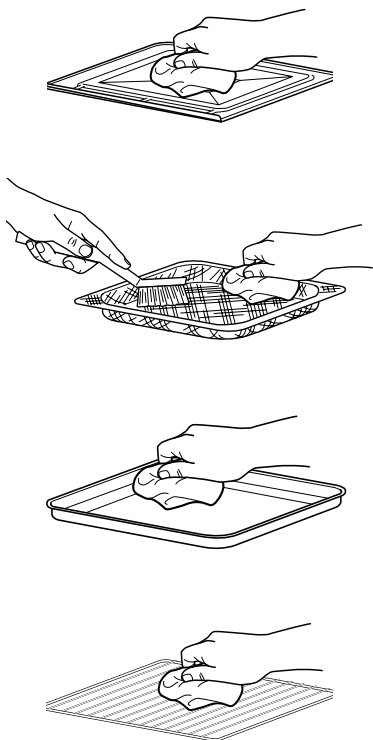
PRECAUCIÓN: NUNCA ponga la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.



Continúa en la página siguiente

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO - CONT.

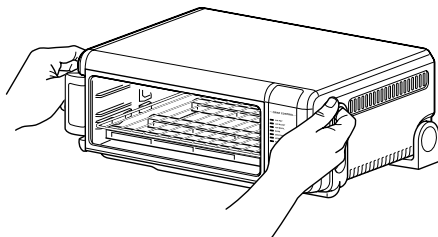
- 6 Para prolongar el uso de accesorios, lavar a mano con agua tibia y jabón.
- 7 Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas en el horno.



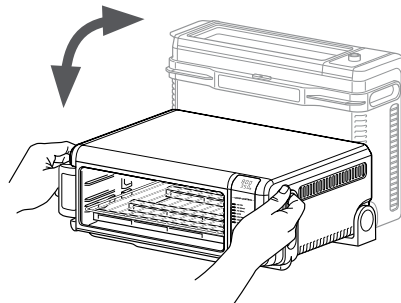
NOTA: Para una limpieza profunda, deje que los accesorios se remojen en agua tibia y jabón durante la noche y frótelos con una esponja o un cepillo no abrasivos.

ALMACENAMIENTO COMPACTO

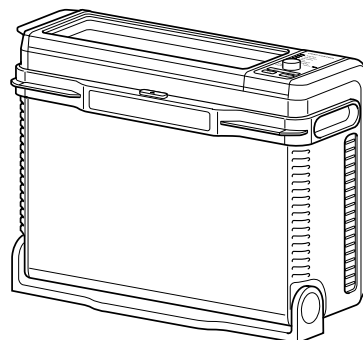
- 1 **NO** levante el horno en posición vertical cuando  esté encendido. Espere a que el horno se enfríe antes de manipularlo. Sujete las asas a cada lado de la unidad.



- 2 Levante y coloque la unidad en posición vertical.



- 3 Deje la unidad en posición vertical cuando la guarde o para una limpieza profunda.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

MENSAJES DE ERROR

“CALL CUST SrVC” seguido de “Er1” – “Er7”

Apague la unidad y llame al Servicio de Atención al Cliente en **0900 839 453**. A fin de que podamos ayudarle mejor, registre su producto en línea en ninjakitchen.eu y tenga el producto a mano cuando llame.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Por qué no se enciende el horno?

- El horno debe estar en posición horizontal para poder encenderlo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente.
- Inserte el cable de alimentación en un enchufe diferente.
- Reinicie el disyuntor si es necesario.
- Pulse el botón de encendido/apagado.

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

- Sí, pero los resultados pueden variar.

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

- Al preparar recetas para hornos tradicionales con la función de asado, reduzca el tiempo de cocción en un 30 % y la temperatura en 10 °C.

¿Puedo restaurar la unidad a su configuración predeterminada?

- El horno recordará el último ajuste utilizado para cada función, incluso si lo desconecta. Para restaurar la configuración predeterminada del horno para cada función, pulse el botón TIME/SLICE (Tiempo/Rebanada) y los botones TEMP/DARKNESS (Temp./Tostado) simultáneamente durante 5 segundos.

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

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

¿Por qué sale vapor de la puerta del horno?

- Esto es normal. La puerta se ventila para liberar el vapor creado por los alimentos con un alto contenido de humedad.

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

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

¿Por qué se oye ruido en el panel de control?

- Cuando el horno está caliente, un ventilador se enciende para enfriar el panel de control.

¿Se puede utilizar papel de aluminio o de horno?

- No se debe utilizar papel de aluminio. Sin embargo, se recomienda utilizar papel para hornear o papel vegetal a la hora de usar el horno o, en general, para mantener la bandeja limpia.

¿Se pueden lavar los accesorios en el lavavajillas?

- Para que duren más tiempo, recomendamos lavar a mano los accesorios. Para eliminar residuos incrustados en los accesorios, déjelos en remojo antes de lavarlos.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

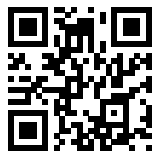
¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

MERCI

pour votre achat d'un Four multifonction Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR 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 : 220-240v- 50-60 Hz
Watts : 2000 W-2400 W

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	74
Pièces.....	76
Placement des accessoires	77
Avant la première utilisation.....	77
Utilisation du panneau de commande.....	78
Fonctions	79
Panneau de commande et boutons de fonctionnement.....	79
Gestion du cordon d'alimentation	80
Accessoires vendus séparément	80
Utilisation de votre four multifonction Foodi®.....	81
Utilisation des fonctions de cuisson.....	81
Air Fry (Frire à l'air chaud)	81
Roast (Rôtir).....	82
Grill (Cuire au gril).....	82
Bake (Cuire au four)	83
Toast (Pain grillé).....	83
Bagel (Faire des bagels)	84
Dehydrate (Déshydrater).....	84
Keep Warm (Maintenir au chaud)	84
Nettoyage, entretien et stockage.....	85
Nettoyage quotidien	85
Nettoyage en profondeur.....	85
Rangement.....	86
Résolution des problèmes	87
FAQ	87
Enregistrement du produit	88

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four et ses accessoires.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 4 Faites l'inventaire de tout le contenu pour vous assurer d'avoir toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre four correctement et en toute sécurité.
- 5 **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.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 7 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **Ne laissez pas l'appareil entre les mains d'enfants.** Redoublez de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 8 **NE PAS** laisser pendre le cordon sur les bords de tables ou de plans de travail, ou toucher les surfaces chaudes, y compris les plaques de cuisson et autres fours.
- 9 **NE JAMAIS** laisser le four sans surveillance pendant son utilisation.
- 10 **NE PAS** recouvrir la plaque ou toute partie du four avec une feuille métallique. Cela provoquera la surchauffe du four ou un incendie.
- 11 **NE JAMAIS** placer de feuille d'aluminium sur la plaque du four ou sur la grille. Cela piège la graisse et peut provoquer un incendie.
- 12 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide.
- 13 **NE PAS** utiliser le four si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement le four et le cordon d'alimentation. Si le four ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service d'assistance à la clientèle.
- 14 **NE PAS** couvrir les entrées ou les sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 15 **NE PAS** insérer quoi que ce soit dans les fentes de ventilation et ne pas les obstruer.
- 16 **NE PAS** placer d'articles sur la surface lorsque l'unité fonctionne, à l'exception des accessoires Ninja recommandés autorisés.
- 17 Avant de placer des accessoires dans le four, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 18 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. **NE PAS** placer le four près du bord du plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche.
- 19 Ce four est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 20 **NE PAS** stocker quelque matériau que ce soit, autre que les accessoires fournis, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 21 **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux.
- 22 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja.

- 23 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés du four pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 24 Un incendie peut se produire si le four est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des murs ou autres, lorsqu'il est en fonctionnement. **NE PAS** placer quoi que ce soit sur le four pendant son fonctionnement.
- 25 Ce four a une porte en verre trempé et est plus résistant à la casse. Éviter de gratter la surface de la porte ou d'ébrécher les bords.
- 26 **NE PAS** utiliser le four sans support, sauf lors de l'utilisation du panier Air Fry.
- 27 **NE PAS** vaporiser tout type d'aérosol ou de parfum à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- 28 Faire preuve de prudence lors de l'insertion et du retrait d'objets du four, en particulier lorsque celui-ci est chaud.
- 29 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 30 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation du four.
- 31 Ne placer **AUCUN** des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres.
- 32 Il convient de faire preuve d'extrême prudence lors de l'utilisation de conteneurs fabriqués en matériaux autres que le métal ou le verre.
- 33 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces du four sont portées à très haute température pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 34 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Faire très attention lorsque le four contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 35 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier du four.
- 36 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 37 Appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre le four et laisser refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer et de le retourner pour le ranger.
- 38 Débrancher l'appareil après usage. Pour le débrancher, saisissez la fiche par sa partie principale et sortez-la de la prise. Ne le débranchez jamais en saisissant et en tirant sur le cordon d'alimentation flexible.
- 39 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 40 **NE PAS** utiliser le four comme source de chaleur ou pour sécher quoi que ce soit.
- 41 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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



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



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

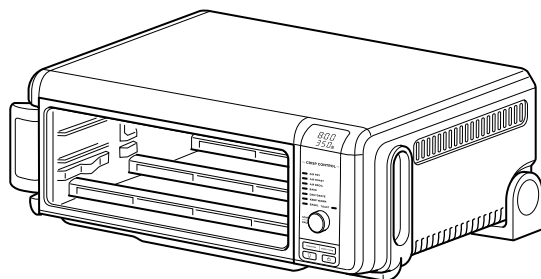


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

A Unité principale

(cordon d'alimentation inclus non illustré)



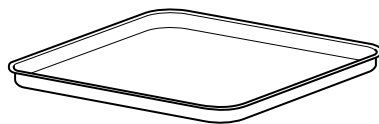
B Panier Air Fry

(utiliser dans la position du rail supérieur)



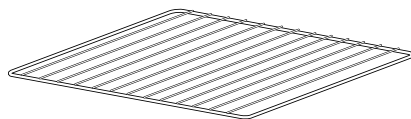
C Plaque du four

(toujours positionner au-dessus de la grille)



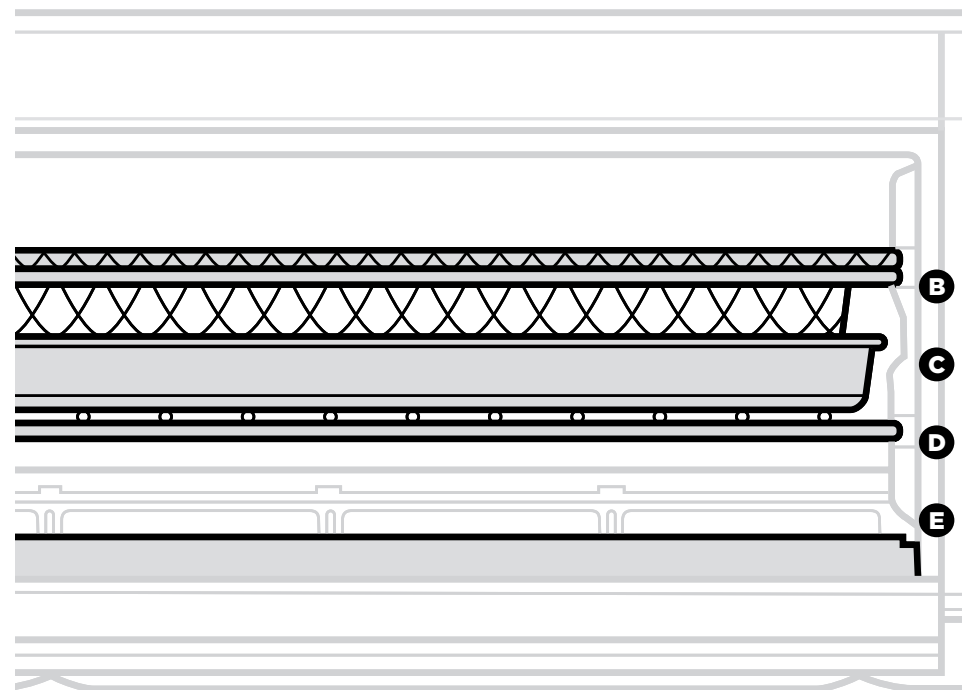
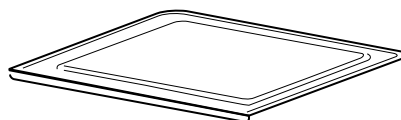
D Grille métallique

(maintenir dans la position du rail inférieur)



E Plateau à miettes amovible

(toujours placer en dessous de l'élément chauffant)

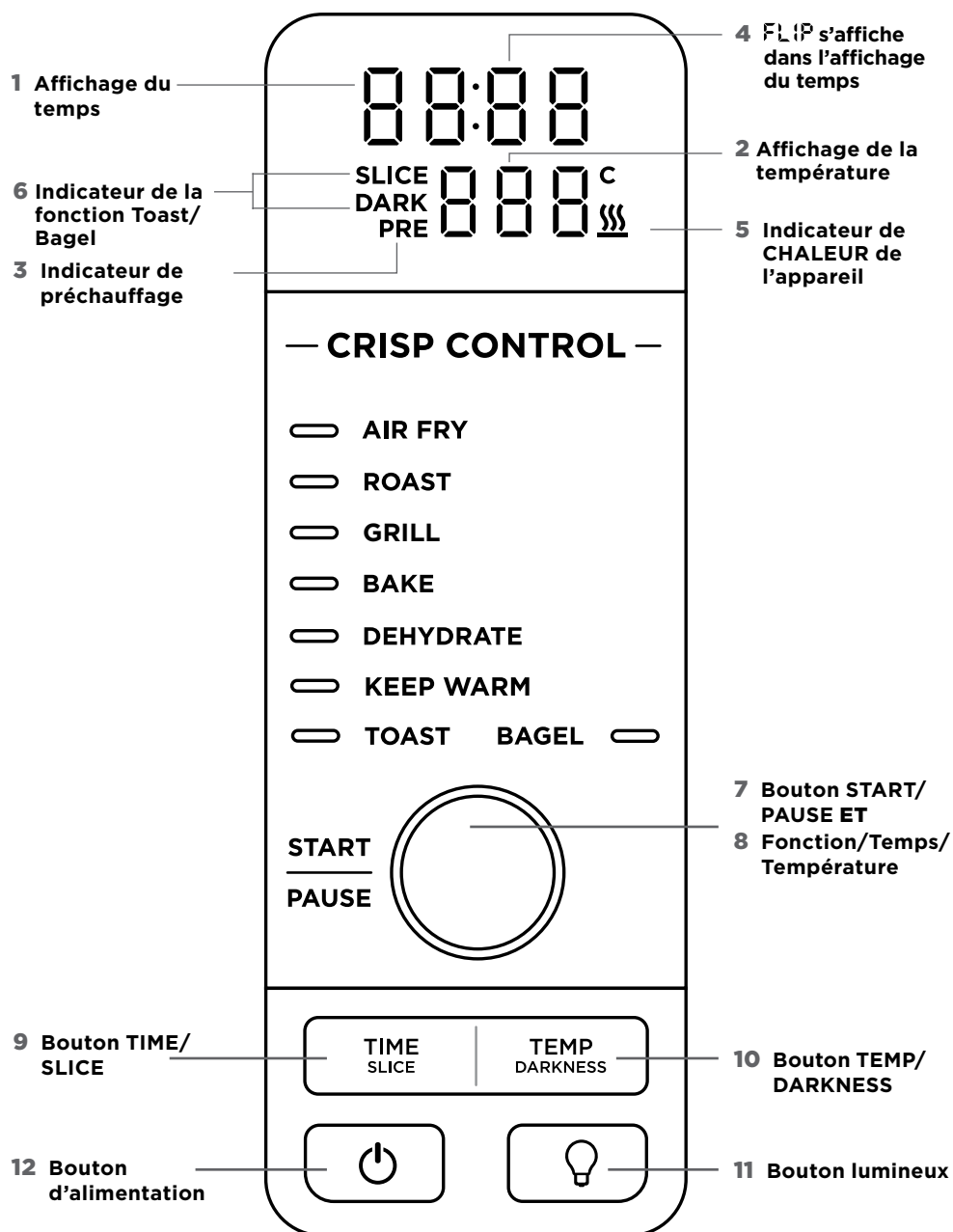


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le panier Air Fry, le plaque du four, la grille métallique et la plaque à miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Ne mettez **EN AUCUN CAS** l'unité principale au lave-vaisselle.
- 4 Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser la fonction Air Fry à 200 °C pendant 20 minutes sans ajouter de nourriture. Assurez-vous que la zone est bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les traces d'odeurs qui pourraient être présentes. Cela est totalement sûr et aucunement nuisible à la performance du four.

REMARQUE : Pour une durée de vie plus longue, nous recommandons de laver les accessoires à la main.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONS

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

ROAST (RÔTIR) : Préparez un plat croustillant et parfaitement cuit à l'intérieur pour des plats de grande taille traditionnellement cuits au four, des viandes plus épaisses et des légumes rôtis.

GRILL (CUIRE AU GRIL) : Grillez viandes et poissons et faites dorer uniformément vos plats en cocottes.

BAKE (CUIRE AU FOUR) : Cuissez tous vos aliments de façon uniforme, de vos cookies préférés aux pizzas maison.

TOAST (PAIN GRILLÉ) : Faites griller uniformément jusqu'à 6 tranches de pain à votre niveau de croustillant idéal.

BAGEL (FAIRE DES BAGELS) : Toastez parfaitement jusqu'à 6 moitiés de bagels placées côté coupé de la tranche vers le haut sur la grille métallique.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) : Gardez les aliments au chaud jusqu'à 2 heures.

REMARQUE : Les fonctions DEHYDRATE et KEEP WARM ne sont pas incluses dans tous les modèles.

PANNEAU DE COMMANDE ET BOUTONS DE FONCTIONNEMENT

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

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

REMARQUE : Le temps et la température reviennent toujours au temps de cuisson et à la température qui ont été fixés lors de la dernière utilisation du four.

3 PRE clignote lorsque l'appareil est en préchauffage.

4 FLIP apparaît sur l'écran d'affichage du temps lorsque l'unité est suffisamment froide pour être retournée pour le stockage ou le nettoyage.

5 s'allume lorsque l'appareil est chaud et s'éteint lorsque le four est suffisamment froid pour être retourné pour le rangement ou le nettoyage.

6 SLICE et **DARK** s'allument lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel.

7 Bouton START/PAUSE (Démarrer/Pause) : Appuyez pour démarrer l'appareil ou le mettre en pause.

8 Fonction/Temps/Température : Tournez pour sélectionner une fonction de cuisson ou régler le temps et la température (ou le nombre de tranches et de niveaux de cuisson lors de l'utilisation des fonctions Toast et Bagel).

REMARQUE : Appuyez sur le bouton START/PAUSE et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour revenir à la sélection de fonction.

9 Bouton TIME/SLICE : Pour sélectionner un temps de cuisson, appuyez sur le bouton TIME, puis utilisez la molette pour régler le temps. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ce bouton ajuste le nombre de tranches au lieu du temps.

10 Bouton TEMP/DARKNESS : Pour régler la température, appuyez sur le bouton TEMP et utilisez la molette pour régler la température. Lorsque vous utilisez la fonction Toast ou Bagel, ce bouton ajuste le niveau de cuisson au lieu de la température.

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

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

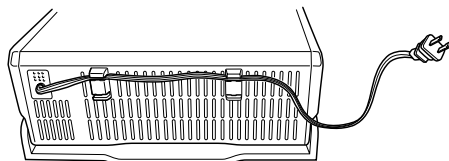
REMARQUE : Le voyant s'allume automatiquement quand il reste 30 secondes de temps de cuisson.

12 Bouton (alimentation) : Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil.

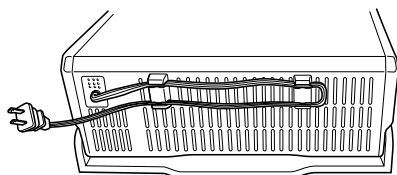
GESTION DU CORDON D'ALIMENTATION

Notre système de gestion des câbles est conçu pour ne pas interférer avec les fonctionnalités de pièces détachables du four.

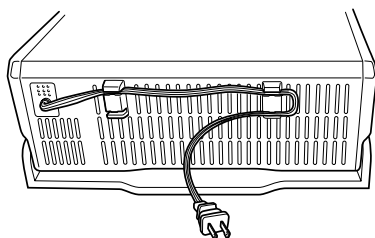
Option 1 Prise à gauche



Option 2 Prise à droite



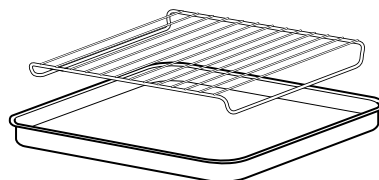
Option 3 Prise derrière le four



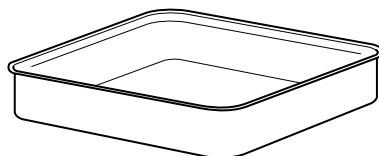
ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Nous proposons une gamme d'accessoires personnalisés pour votre four multifonction Ninja® Foodi®. Rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.

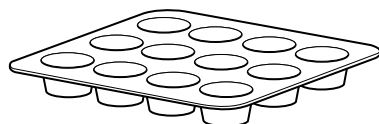
- Grille pour grillade



- Plat cocotte/plat allant au four (5 cm de profondeur)



- Moule à cupcakes/muffins



UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION FOODI®

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans le mur, remettez le four en position de cuisson et appuyez sur le bouton .

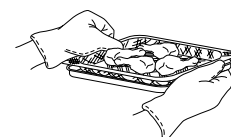
REMARQUE : L'appareil préchauffe rapidement, nous recommandons donc de préparer tous les ingrédients avant d'allumer le four.

Air Fry (Frire à l'air chaud)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que l'option AIR FRY s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 1 heure. Pour régler le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez ensuite sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour sélectionner une température entre 120 °C et 200 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez les ingrédients dans le panier Air Fry. Si les ingrédients sont gras, huileux ou marinés, placez le panier sur la plaque du four.



Utilisez le panier Air Fry pour les ingrédients secs.

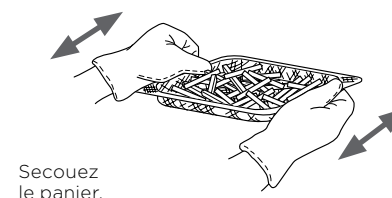


Pour les ingrédients gras, huileux ou marinés, placez la plaque de fou sous le panier Air Fry.

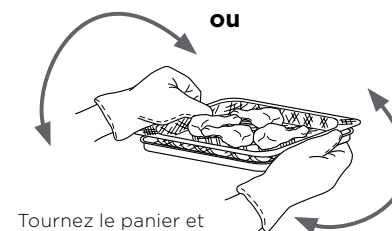
- 6 Faites glisser le panier dans les rails supérieurs du four. Si vous utilisez également la plaque du four, glissez-le dans le four en même temps, avec le panier sur les rails supérieurs et la plaque sur la grille située sous le panier. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.

- 7 Pour un doré et un croustillant plus uniformes, mélangez les ingrédients ou tournez le panier à 180° au cours du cycle de cuisson.



Secouez le panier.



Tournez le panier et la plaque de four à 180°.

- 8 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION FOODI® - SUITE

Roast (Rôtir)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour définir le temps, appuyez à nouveau sur TIME/SLICE.

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

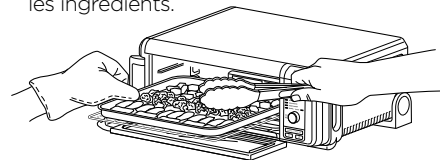
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE : Les aliments cuisent plus rapidement avec la fonction Air Roast qu'avec la fonction Bake. Pour les recettes traditionnelles du four, nous recommandons donc de réduire le temps de cuisson de 30 % et de baisser la température de 10 °C.

- 5 Placez les ingrédients sur la plaque du four. Lorsque l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque du four sur la grille. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.

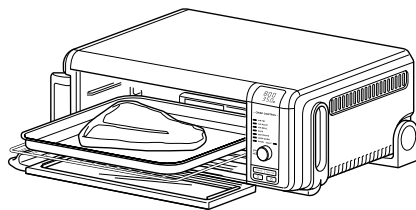
- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



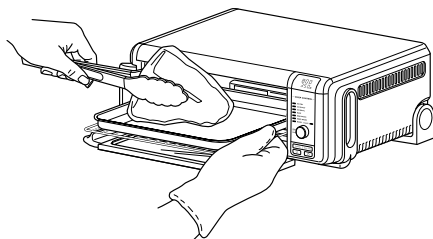
- 7 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Grill (Griller)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que GRILL s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner votre temps de cuisson jusqu'à 30 minutes. Pour régler le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler HI ou LO. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Placez les ingrédients sur la plaque du four. Placez la sur la grille et fermez la porte du four. Appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

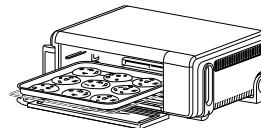
Bake (Cuire au four)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que ROAST s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour choisir votre temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.

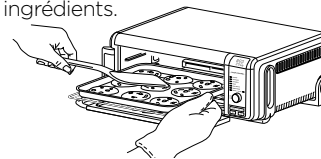
REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant moins d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en heures et en minutes.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler une température comprise entre 120 °C et 230 °C. Pour sélectionner la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le préchauffage.
- 5 Les ingrédients sur la plaque du four. Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer qu'il est préchauffé, placez immédiatement la plaque du four sur la grille. Fermez la porte du four.

REMARQUE : La minuterie démarre dès que l'appareil est préchauffé. Si les ingrédients ne sont pas prêts à entrer dans le four, tournez simplement la molette pour ajouter plus de temps.



- 6 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.



- 7 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

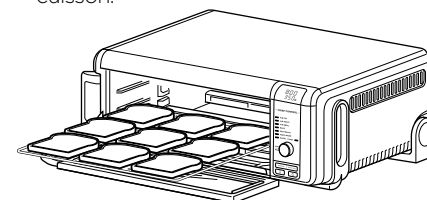
REMARQUE : Pour de meilleurs résultats avec certaines préparations comme les cookies, placez du papier sulfurisé sur la plaque de four Ninja

Toast (Pain grillé)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que TOAST s'allume. Le nombre de tranches et le temps de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/SLICE et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches de pain. Vous pouvez faire griller jusqu'à 9 tranches en même temps. Pour définir le nombre de tranches, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/SLICE.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler un niveau de cuisson. Pour sélectionner le niveau de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.

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

- 4 Placez les tranches de pain sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

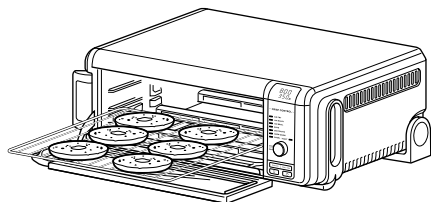
UTILISATION DE VOTRE FOUR MULTIFONCTION Foodi® - SUITE

Bagel (Faire des bagels)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que BAGEL s'allume. Le nombre de tranches et de niveau de cuisson par défaut s'affichent.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/Slice et utilisez la molette pour sélectionner le nombre de tranches. Vous pouvez griller jusqu'à 6 tranches de bagel en même temps. Pour définir le nombre de tranches, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/Slice.
- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour régler un niveau de cuisson. Pour sélectionner le niveau de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.

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

- 4 Placez les tranches de bagel, côté coupé vers le haut, sur la grille métallique. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.

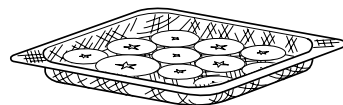


- 5 Il n'est pas nécessaire de retourner les tranches pendant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Dehydrate (Déshydrater)

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que DEHYDRATE s'allume. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/Slice et utilisez la molette pour régler un temps de cuisson jusqu'à 12 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/Slice.

- 3 Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et utilisez la molette pour sélectionner une température comprise entre 40 °C et 90 °C. Pour régler la température, appuyez à nouveau sur le bouton TEMP/DARKNESS.
- 4 Placez les ingrédients dans le panier Air Fry et placez le panier dans le four. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.



- 5 Pendant la cuisson, vous pouvez ouvrir la porte du four pour surveiller ou retourner les ingrédients.
- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Keep Warm (Maintenir au chaud)

REMARQUE : La fonction Keep Warm n'est pas incluse sur tous les modèles.

- 1 Pour sélectionner la fonction, tournez la molette jusqu'à ce que KEEP WARM s'allume. Le réglage par défaut du temps s'affichera.
- 2 Appuyez sur le bouton TIME/Slice et utilisez la molette pour régler un temps de cuisson jusqu'à 2 heures. Pour sélectionner le temps, appuyez à nouveau sur le bouton TIME/Slice.

REMARQUE : Aucune sélection de température n'est disponible pour la fonction Keep Warm.

- 3 Placez les aliments sur la plaque du four ou dans un récipient allant au four et placez-le sur la grille. Fermez la porte du four et appuyez sur START/PAUSE pour commencer à réchauffer.

REMARQUE : L'appareil ne chauffe pas en mode Keep Warm.

- 4 Une fois terminé le temps de réchauffement, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

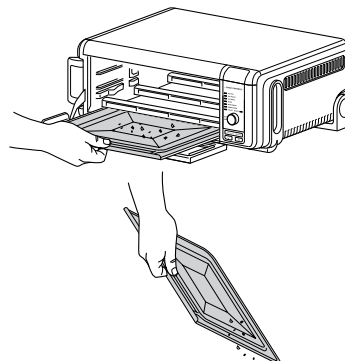
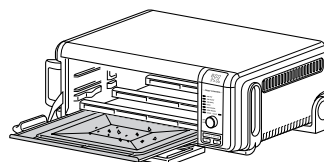
NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE

NETTOYAGE QUOTIDIEN

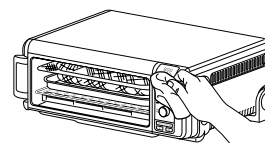
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'unité de la prise et laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- 2 Videz la plaque à miettes en le faisant glisser hors du four lorsque le four est en position rabattue.

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

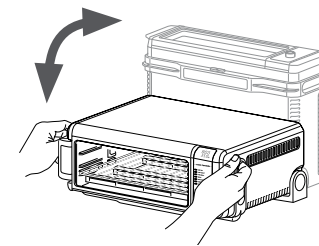


- 3 Pour nettoyer les éclaboussures de nourriture sur les parois intérieures de l'appareil, essuyez-les avec une éponge douce et humide.
- 4 Pour nettoyer l'extérieur de l'unité principale et le panneau de commandes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface du four, avant le nettoyage.

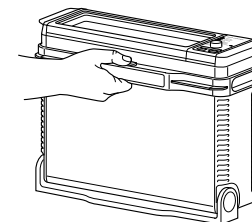


NETTOYAGE EN PROFONDEUR

- 1 Débranchez l'unité de la prise et laissez-la refroidir avant le nettoyage.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'unité, y compris la plaque à miettes, et lavez-les séparément. Utilisez une brosse de nettoyage non abrasive pour laver plus soigneusement le panier Air Fry.
- 3 Remettez le four en position de rangement.

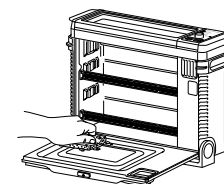


- 4 Appuyez sur le bouton-poussoir pour retirer la porte arrière et accéder à l'intérieur du four.



- 5 Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux pour laver l'intérieur du four. **NE PAS** utiliser des nettoyants abrasifs, de brosses de nettoyage ou de nettoyants chimiques, car ils endommageront le four.

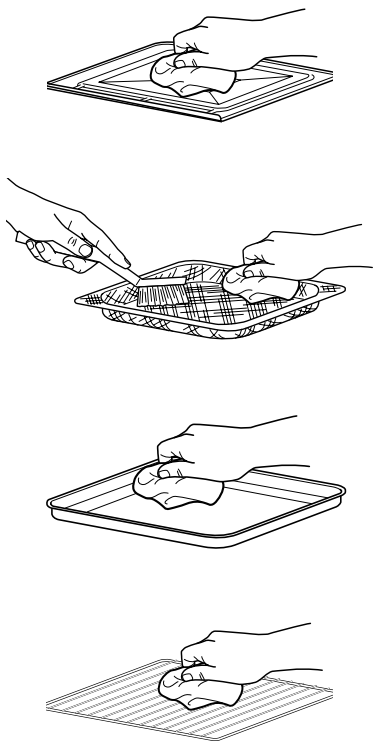
ATTENTION : NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.



Suite à la page suivante

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET STOCKAGE - SUITE

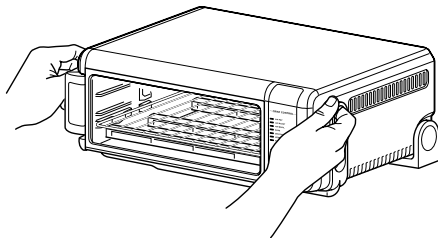
- 6 Pour prolonger l'utilisation des accessoires, lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- 7 Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les remettre dans le four.



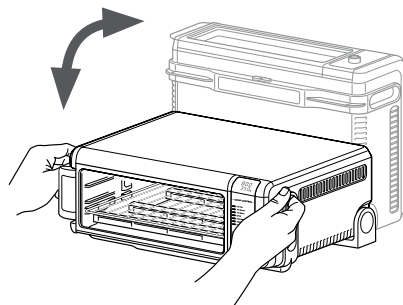
REMARQUE: Pour un nettoyage en profondeur, laissez tremper les accessoires dans de l'eau chaude et savonneuse pendant une nuit, puis nettoyez-les à l'aide d'une brosse non abrasive ou d'une éponge.

RANGEMENT

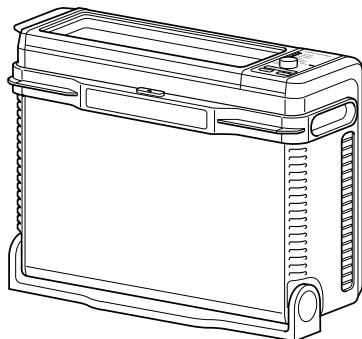
- 1 **NE PAS** retourner le four lorsque  est allumé. Attendez que le four refroidisse avant de le manipuler. Maintenez les poignées de chaque côté de l'unité.



- 2 Soulevez et retournez l'unité vers le haut.



- 3 Laissez l'unité en position verticale lors du stockage ou pour un nettoyage approfondi.



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

MESSAGES D'ERREUR

« CALL CUST SrVC » suivi de « Er1 » à « Er7 »

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

FAQ

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

- Le four doit être en position rabattue afin de pouvoir être branché.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise.
- Insérez le cordon d'alimentation dans une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.
- Appuyez sur le bouton Marche.

Puis-je utiliser la plaque du four au lieu du panier Air Fry avec la fonction Air Fry ?

- Oui, mais les résultats de croustillant peuvent varier.

Dois-je ajuster les temps de cuisson et les températures des recettes traditionnelles du four ?

- Lors de la préparation de recettes traditionnelles du four à l'aide de la fonction Roast, réduisez le temps de cuisson de 30 % et la température de 10 °C.

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

- Le four mémorise le dernier réglage utilisé pour chaque fonction, même si vous le débranchez. Pour restaurer les paramètres par défaut du four pour chaque fonction, appuyez sur les boutons TIME/SLICE et TEMP/DARKNESS simultanément pendant 5 secondes.

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

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

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

- C'est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments avec une haute teneur en humidité.

Pourquoi de l'eau s'égoutte-t-elle sur le plan de travail sous la porte du four ?

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

Pourquoi y a-t-il des bruits provenant du panneau de commande ?

- Lorsque le four est chaud, un ventilateur s'allume pour refroidir le panneau de commande.

Peut-on utiliser papier aluminium ou papier cuisson ?

- N'utilisez pas de papier aluminium. Le papier sulfurisé est toutefois recommandé pour la cuisson au four ou pour ne pas salir votre plaque.

Les accessoires peuvent-ils passer au lave-vaisselle ?

- Pour une durée de vie plus longue, nous recommandons de laver les accessoires à la main. Pour les résidus collés, laissez tremper avant de nettoyer.

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 »). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit une garantie commerciale Ninja de 2 ans, afin de vous offrir la possibilité d'exercer votre garantie auprès de nos revendeurs ou auprès de Ninja directement. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE.

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

Garanties Ninja®

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT

- La garantie couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat, "(garanties légales et garantie commerciale parallèle Ninja de deux ans - la garantie des vices cachés pouvant s'exercer dans les 2 ans suivant la découverte du vice).
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat. Pour utiliser la garantie, vous devez présenter le justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable annulera la garantie.

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

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

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

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

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une

mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.

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

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

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

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

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

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

Indépendamment de la garantie commerciale, le vendeur reste tenu de la garantie légale de conformité et de celle relative aux défauts de la chose vendue

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

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

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

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

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

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

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

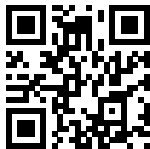
2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

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

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

Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

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



REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

- ninjakitchen.eu
- Leggere il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: ____ (Conservare lo scontrino fiscale)

Negozi di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

Watt: 2000 W-2400 W

SUGGERIMENTO: Potete trovare i numeri del modello e di serie sulla targhetta del codice QR situata sulla base dell'unità.

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

SOMMARIO

Precauzioni importanti.....	92
Componenti	94
Posizionamento degli accessori	95
Prima del primo utilizzo	95
Uso del pannello di controllo	96
Funzioni.....	97
Display del pannello di controllo e pulsanti operativi.....	97
Gestione del cavo di alimentazione.....	98
Accessori disponibili.....	98
Utilizzo del forno multifunzione Foodi®	99
Utilizzo delle funzioni di cottura	99
Air Fry (Frittura ad aria)	99
Roast (Cottura arrosto)	100
Grill (Cottura alla griglia)	100
Bake (Cottura al forno)	101
Toast.....	101
Bagel	102
Dehydrate (Essiccazione)	102
Keep Warm (Riscaldamento)	102
Pulizia, manutenzione e sistemazione a riposo.....	103
Pulizia giornaliera	103
Pulizia profonda	103
Sistemazione a riposo Flip-Up-And-Away	104
Risoluzione dei problemi	105
Domande frequenti.....	105
Registrazione del prodotto	106

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

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

⚠ AVVERTENZA

- 1 Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo forno e i suoi accessori.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 4 Fare l'inventario di tutto il contenuto per essere certi di avere tutte le parti necessarie per un utilizzo corretto e sicuro del forno.
- 5 **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.
- 6 Non utilizzare **MAI** una presa sotto il piano di lavoro.
- 7 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.
- 8 **NON** lasciare pendere il cavo dai bordi di tavoli o piani di lavoro né lasciare che tocchi superfici calde, inclusi i fornelli o altri forni.
- 9 **NON** lasciare mai il forno incustodito mentre è in uso.
- 10 **NON** coprire il vassoio raccoglibriciole o qualsiasi altra parte del forno con un foglio di metallo. Il foglio può causare il surriscaldamento del forno o provocare un incendio.
- 11 **NON** posizionare fogli di alluminio sulla parte superiore del vassoio del forno o della griglia. Il foglio intrappola il grasso e può provocare un incendio.
- 12 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 13 **NON** utilizzare il forno se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente il forno e il cavo di alimentazione. Se il forno non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 14 **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.
- 15 **NON** inserire alcun oggetto nelle fessure di ventilazione e non ostruirle.
- 16 **NON** posizionare oggetti sulla superficie superiore dell'unità mentre questa è in funzione, fatta eccezione per gli accessori Ninja consigliati e autorizzati.
- 17 Prima di inserire gli accessori nel forno, assicurarsi che siano puliti e asciutti.
- 18 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. **NON** posizionare il forno vicino al bordo di un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- 19 Questo forno è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo forno per impieghi diversi da quelli previsti. Un uso errato può causare lesioni.
- 20 **NON** conservare alcun materiale all'interno del forno quando non è in uso, fatta eccezione per gli accessori forniti con l'unità.
- 21 **NON** utilizzare all'aperto. **NON** utilizzare su veicoli o imbarcazioni in movimento.

- 22 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja.
- 23 Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati del forno per un'adeguata circolazione dell'aria.
- 24 Se coperto o in contatto con materiali infiammabili, comprese tende, arazzi, pareti o simili mentre è in funzione, il forno può causare un incendio. Durante il funzionamento **NON** appoggiare alcun oggetto sul forno.
- 25 Questo forno è dotato di uno sportello in vetro temperato con una maggiore resistenza alla rottura. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di intaccare i bordi.
- 26 **NON** utilizzare il forno senza griglia installata, tranne quando si utilizza il cestello per la frittura ad aria.
- 27 **NON** spruzzare alcun tipo di spray o aromatizzante all'interno del forno durante la cottura.
- 28 Prestare attenzione durante l'inserimento e l'estrazione di qualsiasi accessorio dal forno, specialmente quando è caldo.
- 29 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 30 Evitare che gli alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti. Un carico eccessivo di alimenti può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro del forno.
- 31 **NON** inserire nel forno i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.
- 32 Prestare estrema attenzione quando si utilizzano contenitori costruiti in materiali differenti da metallo o vetro.
- 33 **NON** toccare le superfici calde. Le superfici del forno sono calde sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.
- 34 Se cadono, gli alimenti possono causare gravi bruciature. Prestare particolare attenzione quando il forno contiene alimenti caldi. Un uso errato può causare lesioni personali.
- 35 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare del forno.
- 36 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.
- 37 Prima di pulire, spostare e capovolgere il forno per riporlo, premere il pulsante di alimentazione per spegnerlo e lasciarlo raffreddare completamente.
- 38 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non viene utilizzato. Per scollegare il dispositivo, afferrare la spina dal corpo ed estrarla dalla presa. Non scollegare mai afferrando e tirando il cavo flessibile.
- 39 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, con conseguente rischio di shock elettrico.
- 40 **NON** utilizzare il forno come fonte di calore o per asciugare qualsiasi tipo di oggetto.
- 41 **NON collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o al sistema di controllo a distanza separato.



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



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



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



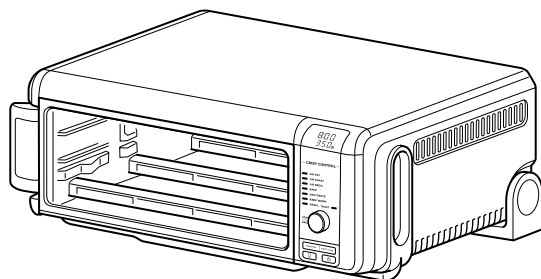
Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

A Unità principale

(cavo di alimentazione non mostrato)



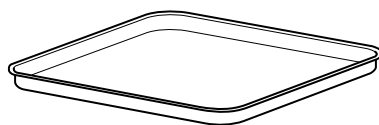
B Cestello per la frittura ad aria

(utilizzare nella posizione più in alto)



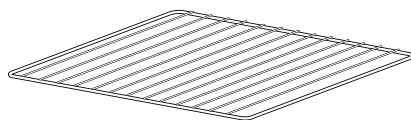
C Vassoio del forno

(disporre sempre sopra la griglia)



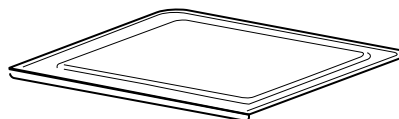
D Griglia

(mantenere nella posizione più in basso)

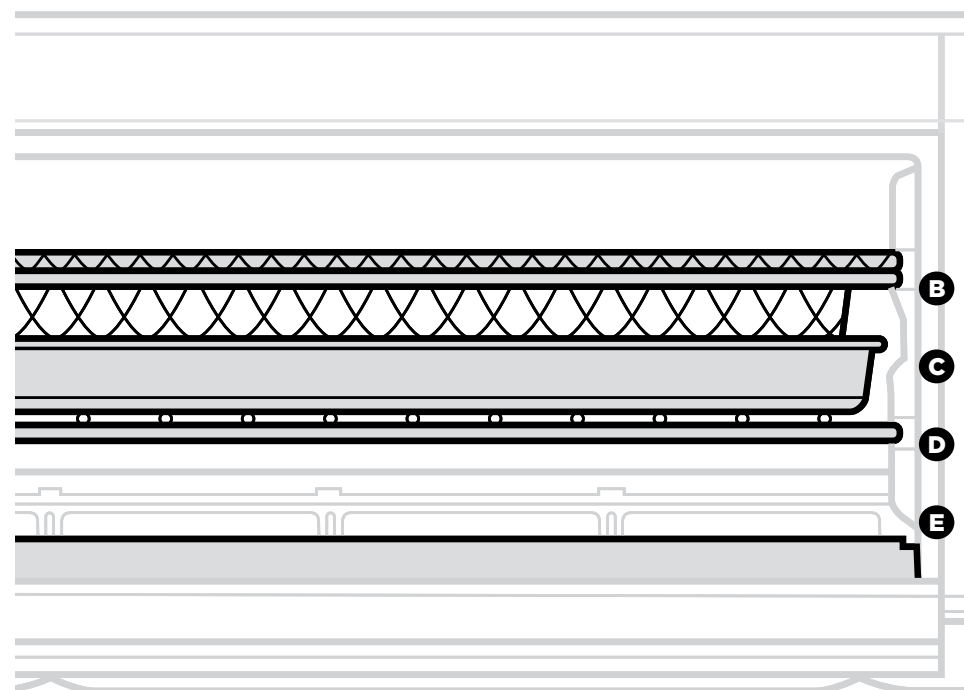


E Vassoio raccoglibriciole rimovibile

(posizionarlo sempre sotto l'elemento riscaldante inferiore)



POSIZIONAMENTO DEGLI ACCESSORI

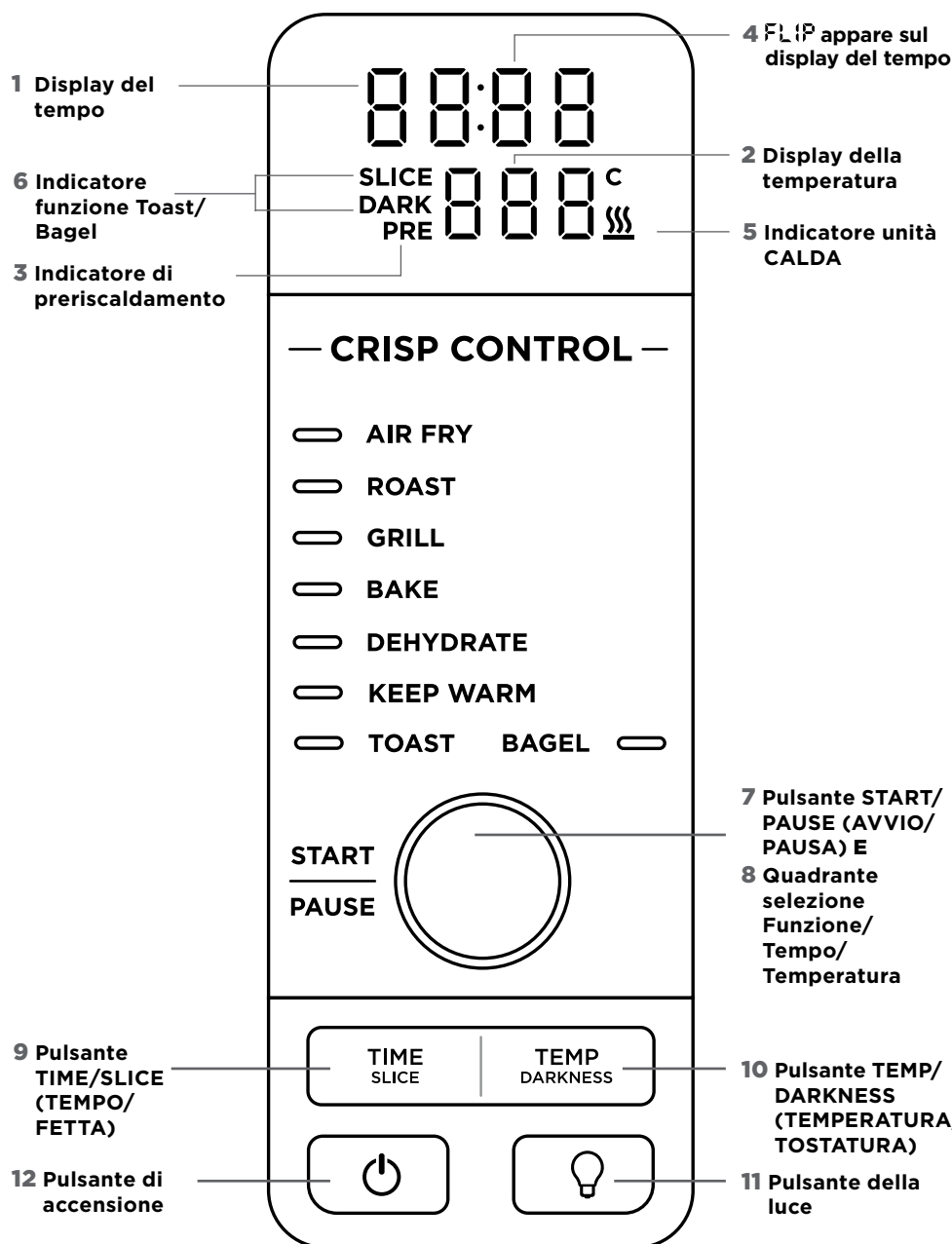


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare il cestello della friggitrice ad aria, il vassoio del forno, la griglia e il vassoio raccoglibriciole rimovibile con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente. **NON** lavare l'unità principale nella lavastoviglie.
- 4 Consigliamo di collocare tutti gli accessori all'interno del forno e di azionarlo su Air Fry a 200 °C per 20 minuti senza introdurre alimenti. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata. Ciò rimuove ogni eventuale residuo di imballaggio e di odori che potrebbe essere presente. Questa operazione è perfettamente sicura e non dannosa per le prestazioni del forno.

NOTA: Per garantire un utilizzo più prolungato, consigliamo di lavare gli accessori a mano.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



FUNZIONI

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

ROAST (COTTURA ARROSTO): Ottenete alimenti croccanti all'esterno e perfettamente cotti all'interno nel vassoio del forno di dimensioni standard, più contenuto proteico e verdure arrosto.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): Grigliate carne e pesce e rosolate uniformemente la parte superiore degli alimenti.

BAKE (COTTURA AL FORNO): Cuocete uniformemente ogni tipo di alimento, dai biscotti preferiti alla pizza fatta in casa.

TOAST: Tostate uniformemente fino a 6 fette di pane al livello di cottura desiderato.

BAGEL: Tostate perfettamente fino a 6 metà bagel posizionandole sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): Essiccate carni, frutta e verdure per preparare salutari spuntini.

KEEP WARM (RISCALDAMENTO): Mantenete caldi gli alimenti fino a 2 ore.

NOTA: le funzioni DEHYDRATE e KEEP WARM non sono incluse su tutti i modelli.

DISPLAY DEL PANNELLO DI CONTROLLO E PULSANTI OPERATIVI

1 Display del tempo: Mostra il tempo di cottura. Durante la cottura il display mostra il conto alla rovescia del tempo rimanente.

2 Display della temperatura: Mostra la temperatura di cottura.

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

3 PRE lampeggia quando l'unità è in fase di preriscaldamento.

4 FLIP appare sul display quando l'unità è abbastanza fredda da poter essere capovolta per essere riposta o pulita.

5 si accende quando il forno è caldo e si spegne quando è abbastanza freddo da poterlo sollevare per riporlo o pulirlo.

6 SLICE e DARK si illuminano durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel.

7 Pulsante START/PAUSE (AVVIO/PAUSA): Premere per avviare o mettere in pausa la cottura.

8 Quadrante selezione Funzione/Tempo/Temperatura: Ruotare per selezionare una funzione di cottura o impostare il tempo e la temperatura (o il numero di fette e il livello di tostatura durante l'utilizzo delle funzioni Toast e Bagel).

NOTA: per tornare alla selezione della funzione, tenere premuto il pulsante START/PAUSE per 3 secondi.

9 Pulsante TIME/Slice (TEMPO/FETTA): Per selezionare un tempo di cottura, premere il pulsante TIME (TEMPO), quindi utilizzare il selettore per regolarlo come desiderato. Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questo pulsante regola il numero di fette invece del tempo.

10 Pulsante TEMP/DARKNESS (TEMPERATURA/TOSTATURA): Per impostare la temperatura, premere il pulsante TEMP e utilizzare il selettore per regolarla come desiderato. Durante l'utilizzo della funzione Toast o Bagel, questo pulsante regola il livello di tostatura invece della temperatura.

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

11 Pulsante (Light): Premere per accendere e spegnere la luce all'interno del forno.

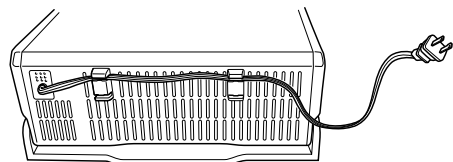
NOTA: la luce si accende automaticamente quando rimangono 30 secondi di tempo di cottura.

12 Pulsante (Power): Premere per accendere e spegnere l'unità.

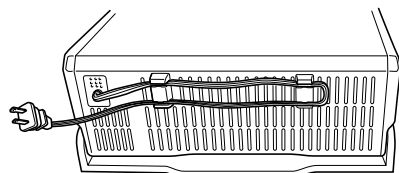
GESTIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

Il nostro sistema di gestione dei cavi è progettato in modo da non interferire con la funzionalità Flip-Away del forno.

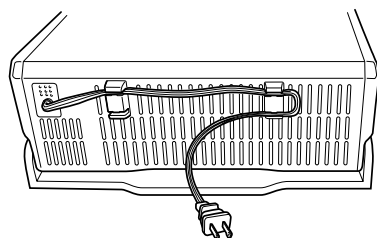
Opzione 1 Presa a sinistra



Opzione 2 Presa a destra



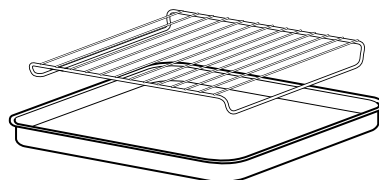
Opzione 3 Presa dietro il forno



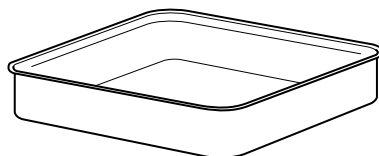
ACCESSORI DISPONIBILI

Per il forno multifunzione Ninja® Foodi® è disponibile un'ampia gamma di accessori personalizzati. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le opzioni di cottura e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.

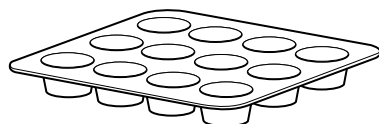
• Griglia



• Casseruola/Teglia da forno (5 cm di profondità)



• Vassoio per uova/muffin



UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE Foodi®

UTILIZZO DELLE FUNZIONI DI COTTURA

Per accendere l'unità, inserire il cavo di alimentazione nella presa a muro, ruotare il forno in posizione di cottura e premere il pulsante .

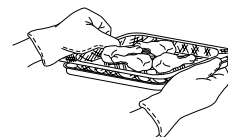
NOTA: l'unità si preriscalda rapidamente, quindi si consiglia di preparare tutti gli ingredienti prima di accendere il forno.

Air Fry (Frittura ad aria)

- 1 Per selezionare la funzione, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere AIR FRY. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICE e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 1 ora. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/SLICE.
- 3 Fatto ciò premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per impostare una temperatura compresa tra 120 e 200 °C. Per impostare la temperatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.
- 4 Premere il pulsante START/PAUSE per iniziare il preriscaldamento.
- 5 Posizionare gli ingredienti nel cestello per friggere ad aria. Se gli ingredienti sono grassi, oleosi o marinati, posizionare il



Utilizzare il cestello per frittura ad aria per gli ingredienti secchi.



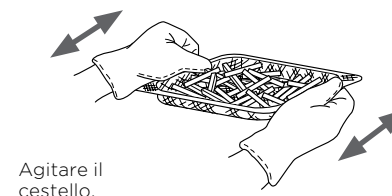
Per ingredienti grassi, oleosi o marinati, utilizzare il cestello per la frittura ad aria posizionandolo sopra il vassoio del forno.

cestello sul vassoio del forno.

- 6 Far scorrere il cestello nei binari superiori del forno. Se si utilizza anche il vassoio del forno, far scorrere contemporaneamente entrambi nel forno, con il cestello nei binari superiori e la teglia sulla griglia sotto il cestello. Chiudere lo sportello del forno.

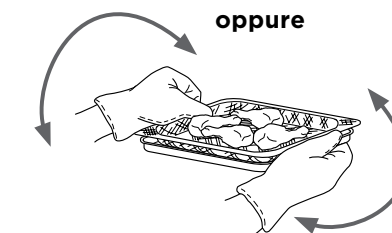
NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, ruotare il quadrante selettore per prolungare il tempo di cottura.

- 7 Per una rosolatura più uniforme e croccante, mescolare gli ingredienti o ruotare il cestello di 180° a metà del ciclo di cottura.



Agitare il cestello.

oppure



Ruotare il cestello e il vassoio del forno di 180°.

- 8 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE Foodi® - CONTINUAZIONE

Roast (Cottura arrosto)

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere ROAST. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/Slice e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 2 ore. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/Slice.

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

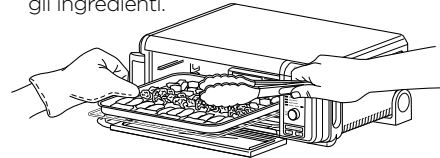
- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per impostare una temperatura compresa tra 120 e 230 °C. Per impostare la temperatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.
- 4 Premere il pulsante START/PAUSE per iniziare il preriscaldamento.

NOTA: Gli alimenti si cuociono più velocemente quando si utilizza la funzione Air Roast invece della funzione Bake; pertanto per le tradizionali ricette al forno è necessario ridurre il tempo di cottura del 30% e abbassare la temperatura di 10 °C.

- 5 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare il termine del preriscaldamento, posizionare immediatamente il vassoio del forno sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno.

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, ruotare il quadrante selettore per prolungare il tempo di cottura.

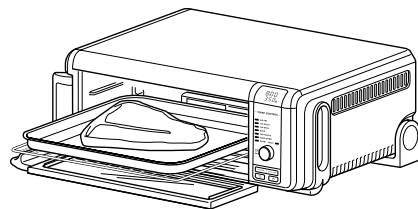
- 6 Durante la cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare o girare gli ingredienti.



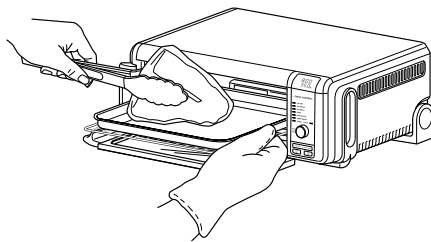
- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

Grill (Cottura alla griglia)

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere GRILL. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/Slice e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 30 minuti. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/Slice.
- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per selezionare HI (ALTA) o LO (BASSA). Per impostare la temperatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.
- 4 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Posizionare la teglia sulla griglia e chiudere lo sportello del forno, quindi premere START/PAUSE per avviare la cottura.



- 5 Durante la cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare o girare gli ingredienti.



- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico

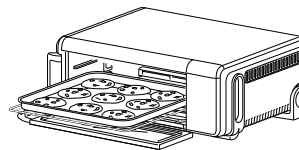
Bake (Cottura al forno)

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere BAKE. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/Slice e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 2 ore. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/Slice.

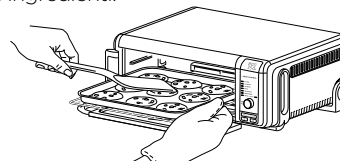
NOTA: per tempi di cottura inferiori a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a minuti e secondi. Per tempi di cottura superiori a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base a ore e minuti.

- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per impostare una temperatura compresa tra 120 e 230 °C. Per impostare la temperatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.
- 4 Premere il pulsante START/PAUSE per iniziare il preriscaldamento.
- 5 Disporre gli ingredienti sul vassoio del forno. Quando l'unità emette un segnale acustico per indicare il termine del preriscaldamento, posizionare immediatamente il vassoio del forno sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno.

NOTA: il timer inizierà il conto alla rovescia al termine del preriscaldamento. Se gli ingredienti non sono pronti per essere messi in forno, ruotare il quadrante selettore per prolungare il tempo di cottura.



- 6 Durante la cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare o girare gli ingredienti.



- 7 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

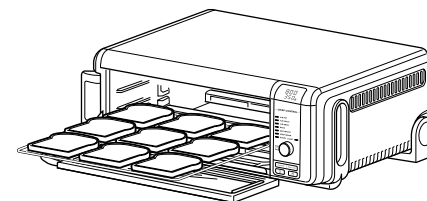
NOTA: per ottenere risultati migliori con prodotti da forno come i biscotti, rivestire il vassoio del forno Ninja® con carta da forno.

Toast

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere TOAST. L'unità visualizzerà il numero di fette e il livello di tostatura predefiniti.
- 2 Premere il pulsante TIME/Slice e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il numero di fette di pane. È possibile tostare fino a 9 fette contemporaneamente. Per impostare il numero di fette, premere nuovamente il pulsante TIME/Slice.
- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il livello di tostatura. Per impostare il livello di tostatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.

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

- 4 Disporre le fette di pane sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.



- 5 Non è necessario capovolgere le fette durante la cottura. Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

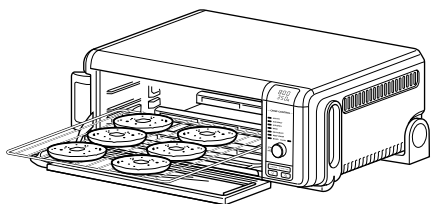
UTILIZZO DEL FORNO MULTIFUNZIONE Foodi® - CONTINUAZIONE

Bagel

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere BAGEL. L'unità visualizzerà il numero di fette e il livello di tostatura predefiniti.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICE e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il numero di fette. È possibile tostare fino a 6 fette di bagel contemporaneamente. Per impostare il numero di fette, premere nuovamente il pulsante TIME/SLICE.
- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il livello di tostatura. Per impostare il livello di tostatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.

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

- 4 Posizionare le fette di bagel sulla griglia con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.

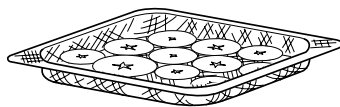


- 5 Non è necessario capovolgere le fette durante la cottura. Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

Dehydrate (Essiccazione)

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere DEHYDRATE. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICE e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 12 ore. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/SLICE.

- 3 Premere il pulsante TEMP/DARKNESS e utilizzare il quadrante selettore per impostare una temperatura compresa tra 40 e 90 °C. Per impostare la temperatura, premere nuovamente il pulsante TEMP/DARKNESS.
- 4 Disporre gli ingredienti nel cestello per friggere ad aria e inserire il cestello nel forno. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare la cottura.



- 5 Durante la cottura è possibile aprire lo sportello del forno per controllare o girare gli ingredienti.
- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico.

Keep Warm (Riscaldamento)

NOTA: la funzione Keep Warm non è inclusa in tutti i modelli.

- 1 Per selezionare la funzione desiderata, ruotare il quadrante selettore fino ad accendere KEEP WARM. Verrà visualizzata l'impostazione di tempo predefinita.
- 2 Premere il pulsante TIME/SLICE e utilizzare il quadrante selettore per selezionare il tempo desiderato fino a 2 ore. Per impostare il tempo, premere nuovamente il pulsante TIME/SLICE.

NOTA: per la funzione Keep Warm non è disponibile alcuna selezione di temperatura.

- 3 Disporre gli alimenti sul vassoio del forno o in un contenitore adatto al forno e posizionare la teglia o il contenitore sulla griglia. Chiudere lo sportello del forno e premere START/PAUSE per avviare il riscaldamento.

NOTA: in modalità Keep Warm l'unità non effettua la preriscaldamento.

- 4 Al termine del tempo di riscaldamento, l'unità emetterà un segnale acustico.

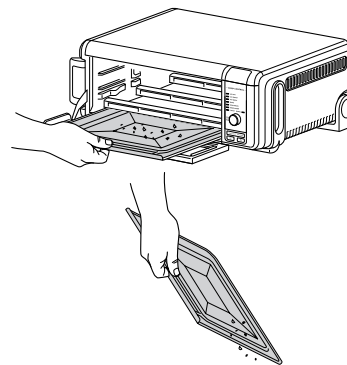
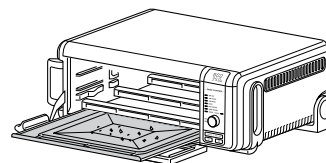
PULIZIA, MANUTENZIONE E SISTEMAZIONE A RIPOSO

PULIZIA GIORNALIERA

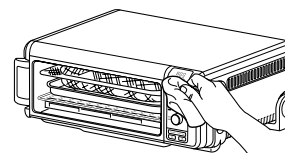
L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

- 1 Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'unità dalla presa e lasciarla raffreddare.
- 2 Svuotare il vassoio raccoglibriciole estraendolo dal forno mentre questo è in posizione capovolta.

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

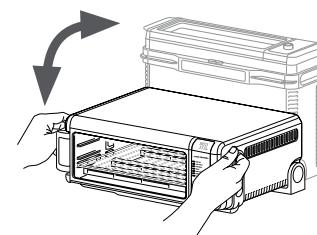


- 3 Per pulire gli schizzi di alimenti sulle pareti interne dell'unità, rimuoverle con una spugna morbida e umida.
- 4 Per pulire l'esterno dell'unità principale e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata. Applicare il detergente sulla spugna, non sulla superficie del forno, prima della pulizia.

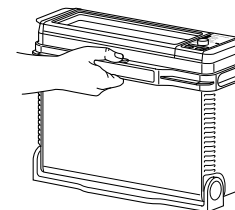


PULIZIA PROFONDA

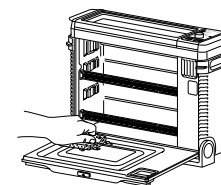
- 1 Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'unità dalla presa e lasciarla raffreddare.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori dall'unità, compreso il vassoio raccoglibriciole, e lavarli separatamente. Per lavare più accuratamente il cestello per friggere ad aria, utilizzare una spazzola non abrasiva.
- 3 Capovolgere il forno nella posizione di sistemazione a riposo.



- 4 Premere il pulsante di apertura dello sportello posteriore per accedere all'interno del forno.



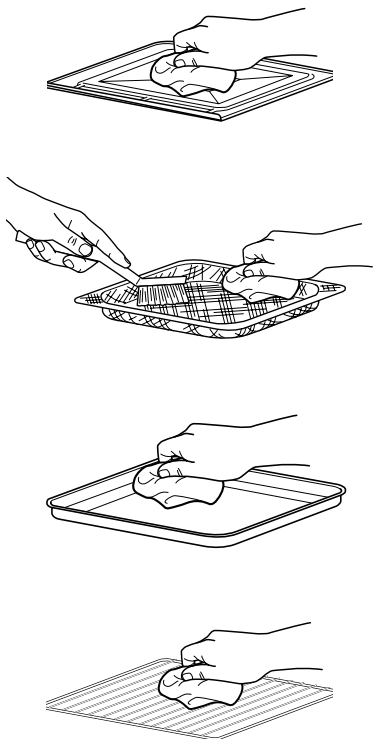
- 5 Lavare l'interno del forno con acqua calda e sapone e un panno morbido. **NON** utilizzare detergenti abrasivi, spazzole abrasive o detergenti chimici, poiché questi possono danneggiare il forno. **ATTENZIONE:** **NON** lavare l'unità base nella lavastoviglie e non immergerla in acqua o liquidi di altro tipo.



Continua alla pagina successiva

PULIZIA, MANUTENZIONE E SISTEMAZIONE A RIPOSO - CONTINUAZIONE

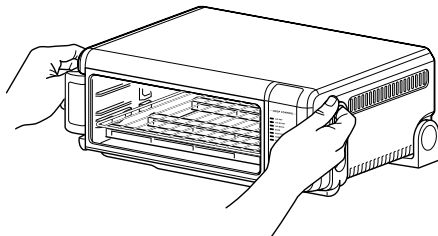
- 6 Per prolungare la durata degli accessori, lavarli a mano con acqua calda e sapone.
- 7 Asciugare accuratamente tutte le parti prima di rimetterle nel forno.



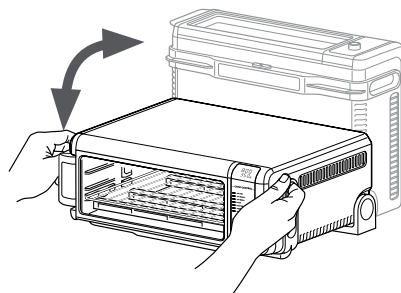
NOTA: Per una detergenza profonda, lasciare gli accessori in ammollo in acqua calda saponata durante la notte e strofinare con una spazzola o una spugna non abrasiva.

SISTEMAZIONE A RIPOSO FLIP-UP-AND-AWAY

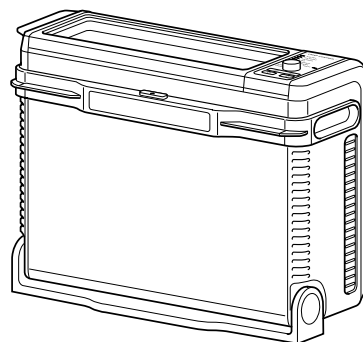
- 1 **NON** capovolgere il forno quando è illuminato. Prima di maneggiarlo, attendere che il forno si raffreddi. Utilizzare le impugnature poste su ciascun lato dell'unità.



- 2 Sollevare e capovolgere l'unità.



- 3 Lasciare l'unità in posizione verticale per la sistemazione a riposo o la pulizia profonda.



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

MESSAGGI DI ERRORE

“CALL CUST SrVC” seguito da “Er1” - “Er7”

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

DOMANDE FREQUENTI

Perché il forno non si accende?

- Per poterlo accendere, il forno deve essere in posizione orizzontale.
- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito saldamente nella presa.
- Inserire il cavo di alimentazione in una presa differente.
- Se necessario, controllare l'interruttore generale.
- Premere il pulsante di accensione.

Posso usare il vassoio del forno invece del cestello per friggere con la funzione di frittura ad aria?

- Sì, ma la croccantezza degli alimenti può non essere uniforme.

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

- Quando si preparano ricette da forno tradizionali con la funzione Roast, ridurre il tempo di cottura del 30% e la temperatura di 10 °C.

È possibile riportare l'unità alle impostazioni predefinite?

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

Perché gli elementi riscaldanti sembrano accendersi e spegnersi?

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

Perché dalla porta del forno fuoriesce del vapore?

- Questo comportamento è normale. Lo sportello è concepito in modo da far uscire il vapore creato dagli alimenti che contengono umidità.

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

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

Perché si sente del rumore provenire dal pannello di controllo?

- Quando il forno è caldo, si accende la ventola di raffreddamento del pannello di controllo.

È possibile utilizzare alluminio o carta da forno?

- Non utilizzare carta stagnola. Si consiglia l'uso di carta da forno o carta pergamena durante la cottura o per tenere pulita la teglia.

Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie?

- Per garantire un utilizzo più prolungato, consigliamo di lavare gli accessori a mano. In caso di residui appiccicosi, lasciare in ammollo prima della pulizia.

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

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

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

Garanzie Ninja*

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

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

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

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

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

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

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

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

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

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

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

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

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

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

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

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

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

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

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

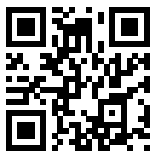
I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

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

DANK U WEL

voor uw aankoop van de Ninja® Foodi® multifunctionele oven



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.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 ~ 50-60 Hz

Vermogen: 2000 W-2400 W

TIP: U kunt het model- en serienummer op het etiket met de QR-code vinden op de basis van het apparaat.



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

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	110
Onderdelen	112
Plaatsing van accessoires	113
Voor het eerste gebruik	113
Het bedieningspaneel gebruiken	114
Functies	115
Bedieningspaneeldisplay en bedieningsknoppen	115
Netsnoeropbergsysteem	116
Accessoires te koop	116
Uw Foodi® multifunctionele oven gebruiken	117
De bakfuncties gebruiken	117
Air Fry	117
Roast (Braden)	118
Grill (Grillen)	118
Bake (Bakken)	119
Toast	119
Bagels	120
Dehydrate (Drogen)	120
Keep Warm (Warmhouden)	120
Reinigen, onderhoud en opbergen	121
Dagelijks onderhoud	121
Grondig schoonmaken	121
Omhoog kantelen	122
Problemen oplossen	123
Veelgestelde vragen	123
Productregistratie	124

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

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

⚠ WAARSCHUWING

- 1 Lees alle instructies alvorens het apparaat en de accessoires te gebruiken.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren er mee gepaard gaan.
- 3 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 4 Bekijk de inhoud zorgvuldig zodat u er zeker van bent dat u alle benodigde delen heeft om het apparaat correct en veilig te gebruiken.
- 5 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.
- 6 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.
- 7 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. **Laat het apparaat niet door kinderen gebruiken.** Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 8 Laat het netsnoer **NIET** over de rand van een tafels of balies hangen en geen hete oppervlakken raken, zoals fornuizen en andere verwarmingsovens.
- 9 Laat het apparaat tijdens het gebruik **NOOIT** onbeheerd achter.
- 10 Dek de kruimelopvanglade of andere delen van de oven **NIET** af met een metalen folie. Hierdoor kan de oven oververhit raken of brand veroorzaken.
- 11 Plaats **NOOIT** aluminiumfolie bovenop de ovenbak of het draadrooster. Hierop verzamelt zich vet dat kan ontbranden.
- 12 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.
- 13 Gebruik het apparaat **NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, staakt u het gebruik ervan onmiddellijk en neemt u contact op met de klantenservice.
- 14 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.
- 15 Steek **NIETS** in de ventilatieopeningen en blokkeer deze niet.
- 16 Plaats **NIETS** bovenop het apparaat terwijl dit in gebruik is, behalve goedgekeurde en aanbevolen Ninja-accessoires.
- 17 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn voor u deze in de oven zet.
- 18 Alleen voor gebruik op een werkblad. Plaats de oven **NIET** dicht bij de rand van een werkblad. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat.
- 19 Deze oven is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik deze oven **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor deze bedoeld is. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 20 Bewaar **GEEN** andere materialen dan meegeleverde accessoires in deze oven wanneer deze niet in gebruik is.
- 21 Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten.
- 22 Gebruik **GEEN** accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht.
- 23 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven en om het apparaat voor luchtcirculatie.

- 24 Er kan brand ontstaan als de oven tijdens gebruik afgedekt is of ontvlambaar materiaal raakt, zoals gordijnen of muren. Plaats **NIETS** op de oven wanneer deze in gebruik is.
- 25 Deze oven heeft een deur van gehard glas dat beter bestand is tegen breken. Vermijd krassen in het deuropervlak en inkepingen in randen.
- 26 Gebruik de oven **NIET** zonder het draadrooster, behalve als u de Air Fry-mand gebruikt.
- 27 Spuit **NOOIT** een aerosolspray of aroma in de oven tijdens het bakken.
- 28 Wees voorzichtig bij het in de oven zetten of eruit halen van met name hete voorwerpen.
- 29 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 30 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Een te volle bakplaat kan leiden tot letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 31 Plaats **GEEN** van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic, ovenszakken en dergelijke.
- 32 Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van bakken of schalen die zijn gemaakt van andere materialen dan metaal of glas.
- 33 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van de oven zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden en letsel te voorkomen.
- 34 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. U moet extreem voorzichtig zijn als het apparaat heet voedsel bevat. Oneigenlijk gebruik kan letsel veroorzaken.
- 35 Lees de paragraaf Reinigen en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud van het apparaat.
- 36 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 37 Druk op de aan-uitknop om de oven uit te schakelen en laat deze volledig afkoelen voor u de oven schoonmaakt, verplaatst of omdraait om deze op te bergen.
- 38 Trek de stekker uit het stopcontact wanneer de oven niet in gebruik is. Pak de stekker vast en haal deze uit het stopcontact. Nooit de stekker uit het stopcontact trekken door het netsnoer vast te pakken en eraan te trekken.
- 39 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Stukken van het schuursponsje kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 40 Gebruik de oven **NIET** als warmtebron of om dingen te drogen.
- 41 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.



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



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



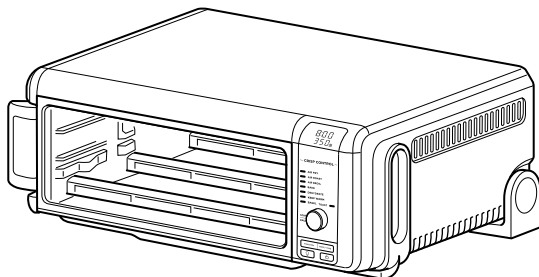
Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

- A** Apparaat
(meegeleverd netsnoer niet weergegeven)



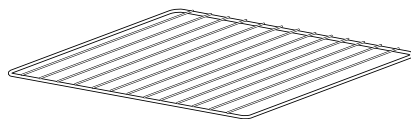
- B** Air Fry-mand
(gebruiken op de bovenste stand)



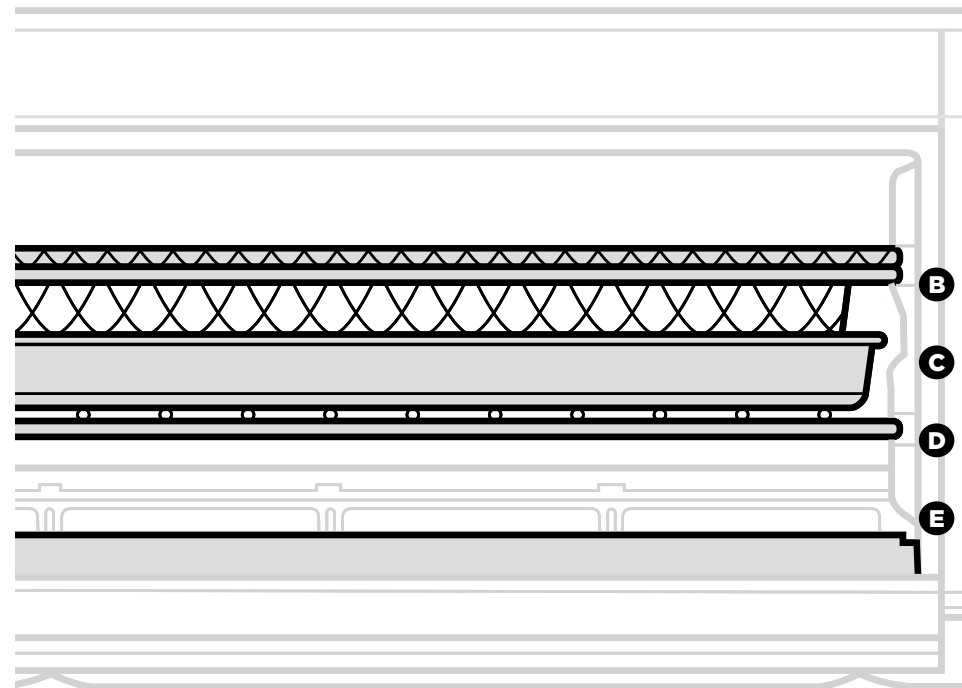
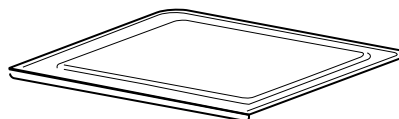
- C** Bakplaat
(altijd bovenop het draadrooster)



- D** Draadrooster
(in de onderste stand houden)



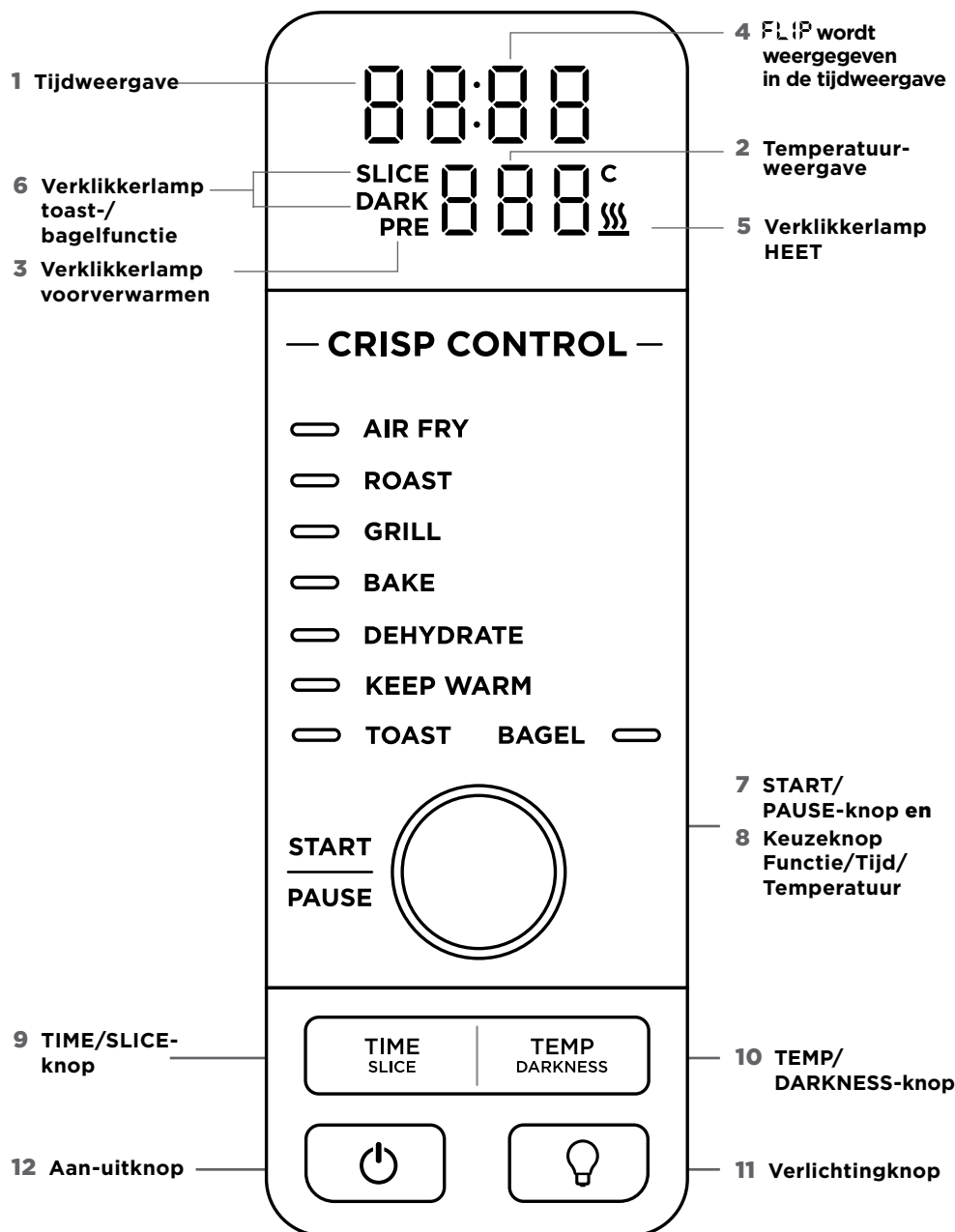
- E** Uitneembare kruimelopvanglade
(altijd onder het onderste verwarmingselement plaatsen)



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de Air Fry-mand, de bakplaat, het draadrooster en de uitneembare kruimelopvanglade in warm afwaswater af en spoel en droog deze grondig af. Maak het apparaat **NOOIT** schoon in de vaatwasser.
- 4 We adviseren alle accessoires in de oven te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op 200°C zonder voedsel te verwarmen. Zorg dat de ruimte goed wordt geventileerd. Hierdoor worden eventuele verpakkingsresten en geursporen verwijderd. Dit is volledig veilig en onschadelijk voor de oven.

OPMERKING: Om de accessoires zo lang mogelijk te kunnen gebruiken, adviseren we u deze met de hand af te wassen.



FUNCTIES

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

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

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

BAKE (BAKKEN): Bakt alles gelijkmatig, van uw favoriete koekjes tot zelfgemaakte pizza's.

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

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

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

KEEP WARM (WARMHOUDEN): Houdt voedsel tot 2 uur warm.

OPMERKING: Niet alle modellen zijn voorzien van de functies DEHYDRATE en KEEP WARM.

BEDIENINGSPANEELDISELAY EN BEDIENINGSKNOPPEN

1 Tijdweergave: Toont de verwarmingstijd. De tijd loopt terug tijdens het bakken.

2 Temperatuurweergave: Toont de oventemperatuur.

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

3 PRE knippert tijdens VOORVERWARMEN.

4 FLIP wordt weergegeven in de tijdweergave wanneer het apparaat genoeg is afgekoeld om het te kunnen opbergen of schoonmaken.

5 gaat branden wanneer het apparaat heet is en dooft wanneer de oven genoeg is afgekoeld om deze omhoog te kunnen kantelen of schoon te maken.

6 SLICE en **DARK** gaan branden wanneer de Toast- of Bagel-functie geactiveerd is.

7 START/PAUSE-knop: Indrukken om het opwarmen te starten of te stoppen.

8 Functie/Tijd/Temperatuur-draaiknop: Draai deze knop om een bereidingsfunctie te selecteren of de tijd en temperatuur aan te passen (of het aantal boterhammen of de bruining te selecteren bij gebruik van de functies Toast en Bagel).

OPMERKING: Houd de START/PAUSE-knop drie seconden ingedrukt om terug te keren naar de functieselectie.

9 TIME/SLICE-knop: Om een bereidingstijd te selecteren, drukt u op de TIME-knop en draait u de knop om de tijd aan te passen. Als u de functie Toast of Bagel gebruikt, zal deze knop het aantal boterhammen in plaats van de tijd aanpassen.

10 TEMP/DARKNESS-knop: Om de temperatuur aan te passen, drukt u op de knop TEMP en draait u de knop om de temperatuur aan te passen. Als u de functie Toast of Bagel gebruikt, wordt het kleurniveau aangepast in plaats van de temperatuur.

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

11 Knop verlichting: Indrukken om de binnenverlichting van de oven aan en uit te zetten.

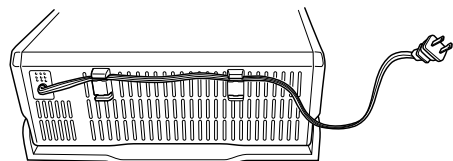
OPMERKING: Het lampje gaat automatisch branden als er 30 seconden bereidingstijd overblijft.

12 Aan-uitknop: Indrukken om het apparaat aan en uit te zetten.

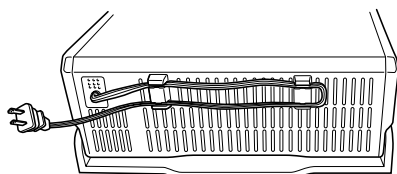
NETSNOEROP- BERGSYSTEEM

Het netsnoeropbergsysteem is zo ontworpen dat het de wegdraaifunctionaliteit van de oven niet belemmert.

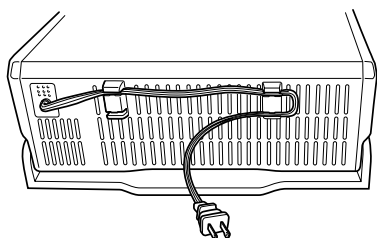
Optie 1 Stekker links



Optie 2 Stekker rechts



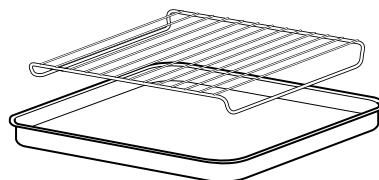
Optie 3 Stekker achter de oven



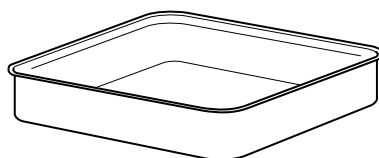
ACCESSOIRES TE KOOP

Er is een reeks accessoires die speciaal zijn ontwikkeld voor uw Ninja® Foodi® multifunctionele oven. Ga naar **ninjakitchen.eu** om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar een hoger niveau te tillen.

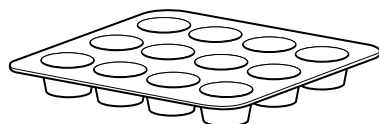
- Grillrek



- Ovenschaal/bakplaat (5 cm diep)



- Eier-/muffinvorm



UW Foodi® MULTIFUNCTIONELE OVEN GEBRUIKEN

DE BAKFUNCTIES GEBRUIKEN

Om het apparaat in te schakelen, steekt u de stekker in het stopcontact, draait u de oven omlaag in de bakpositie en drukt u op de  -knop.

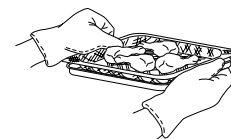
OPMERKING: Het apparaat warmt snel op. We adviseren daarom alle ingrediënten voor te bereiden voor u de oven aanzet.

Air Fry

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor AIR FRY gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel de tijd met de draaiknop in op 1 uur. Om de tijd in te stellen, drukt u nogmaals op de TIME/SLICE-knop.
- 3 Druk vervolgens op de TEMP/DARKNESS-knop en stel met de draaiknop een temperatuur tussen 120 en 200 °C in. Om de temperatuur in te stellen, drukt u nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop.
- 4 Druk op de START/PAUSE-knop om het voorverwarmen te starten.
- 5 Plaats de ingrediënten in de Air Fry-mand. Plaats de mand op de bakplaat als het te bereiden voedsel vettig of gemaarineerd is.



Gebruik de Air Fry-mand voor droge ingrediënten.

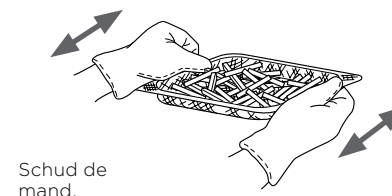


Gebruik de Air Fry-mand met de bakplaat eronder voor vette of gemaarineerde ingrediënten.

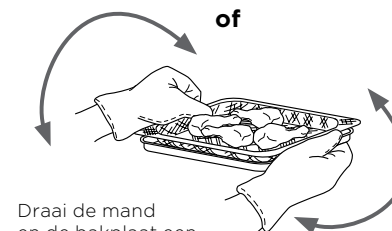
- 6 Schuif de mand in de bovenste stand van de oven. Als u ook de bakplaat gebruikt, schuift u de mand en de bakplaat tegelijkertijd in de oven, met de mand in de bovenste stand en de bakplaat op het draadrooster onder de mand. Sluit de ovendeur.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als u nog niet klaar bent, draait u gewoon aan de knop om meer tijd toe te voegen.

- 7 Voor een nog betere bruining en knapperigheid husselt u de ingrediënten of keert u de mand een halve slag halverwege de bakcyclus.



Schud de mand.



Draai de mand en de bakplaat een halve slag.

- 8 U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd verstreken is.

UW Foodi® MULTIFUNCTIONELE OVEN GEBRUIKEN - VERVOLG

Roast (Braden)

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor ROAST gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en draai de draaiknop om de tijd op twee uur in te stellen. Druk nogmaals op de TIME/SLICE-knop om de tijd in te stellen.

OPMERKING: Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als de ingestelde baktijd langer is dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

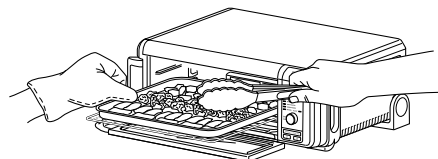
- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en stel met de draaiknop een temperatuur tussen 120 en 230 °C in. Druk nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop.
- 4 Druk op de START/PAUSE-knop om het voorverwarmen te starten.

OPMERKING: Voedsel gaart met de Air Roast-functie sneller dan met de Bake-functie. Verlaag daarom voor traditionele ovenrecepten de oventijd met 30% en de temperatuur met 10 °C.

- 5 Doe de ingrediënten op de bakplaat. Wanneer het apparaat piept om aan te geven dat het voorverwarmd is, plaatst u de bakplaat onmiddellijk op het draadrooster. Sluit de ovendeur.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als de ingrediënten klaar zijn om in de oven te gaan, draait u de knop om de tijd opnieuw in te stellen.

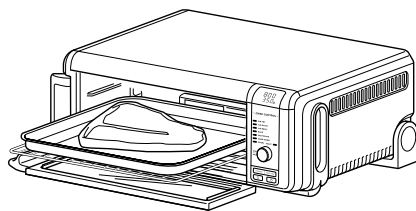
- 6 Tijdens het bakken kunt u de ovendeur openen om de ingrediënten te controleren of te keren.



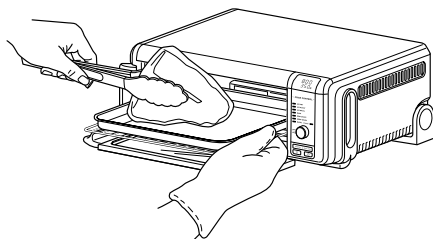
- 7 U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd is verstreken.

Grill (Grillen)

- 1 Draai de draaiknop tot het lampje voor GRILL gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel de tijd met de draaiknop in op 30 minuten. Om de tijd in te stellen, drukt u nogmaals op de TIME/SLICE-knop.
- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en selecteer met de draaiknop HI of LO. Om de temperatuur in te stellen, drukt u nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop.
- 4 Plaats ingrediënten op de bakplaat. Plaats de bakplaat op het draadrooster, sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met bakken.



- 5 Tijdens het bakken kunt u de ovendeur openen om de ingrediënten te controleren of te keren.



- 6 U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd is verstreken

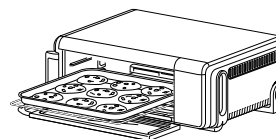
Bake (Bakken)

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor BAKE gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en draai de draaiknop om de tijd tot maximaal twee uur in te stellen. Om de tijd in te stellen, drukt u nogmaals op de TIME/SLICE-knop.

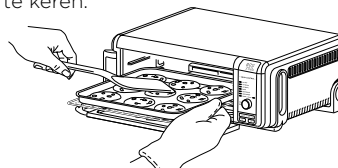
OPMERKING: Als de baktijd is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als de ingestelde baktijd langer is dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en stel met de draaiknop een temperatuur in tussen 120 en 230 °C. Druk nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop om de temperatuur in te stellen.
- 4 Druk op de START/PAUSE-knop om het voorverwarmen te starten.
- 5 Plaats de ingrediënten op de bakplaat. Wanneer het apparaat aangeeft dat het voorverwarmd is, plaatst u de bakplaat onmiddellijk op het draadrooster. Sluit de ovendeur.

OPMERKING: De timer begint af te tellen zodra het apparaat voorverwarmd is. Als u nog niet klaar bent, draait u gewoon aan de knop om meer tijd toe te voegen.



- 6 Tijdens het bakken kunt u de ovendeur openen om de ingrediënten te controleren of te keren.



- 7 U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd is verstreken.

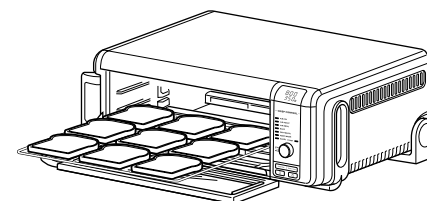
OPMERKING: Voor de beste resultaten met gebakken voedsel, zoals koekjes, bekleeft u de Ninja® bakplaat met bakpapier.

Toast

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor TOAST gaat branden. Het standaardaantal boterhammen en het bruiningniveau worden weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel het aantal boterhammen in met de draaiknop. U kunt maximaal negen boterhammen tegelijk toosten. Druk nogmaals op de TIME/SLICE-knop om het aantal boterhammen in te stellen.
- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en stel het bruiningniveau in met de draaiknop. Om het bruiningniveau in te stellen, drukt u nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop.

OPMERKING: Voor de Toast-functie kunt u geen temperatuur instellen en het apparaat verwarmt dan ook niet voor. Het is heel belangrijk het exacte aantal boterhammen in te stellen om te voorkomen dat er teveel of minder wordt getoast.

- 4 Leg boterhammen op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met bakken.



- 5 U hoeft de boterhammen niet te keren tijdens het toosten. U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd is verstreken.

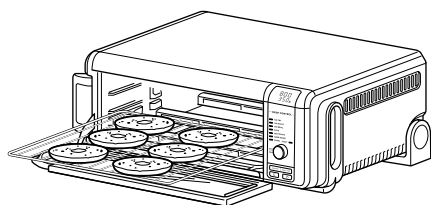
UW Foodi® MULTIFUNCTIONELE OVEN GEBRUIKEN - VERVOLG.

Bagels

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor BAGEL gaat branden. Het standaardaantal boterhammen en het bruiningniveau worden weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel het aantal sneetjes in met de draaiknop. U kunt maximaal zes bagelhelften tegelijk toosten. Druk nogmaals op de TIME/SLICE-knop om het aantal boterhammen in te stellen.
- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en stel een bruiningniveau in met de draaiknop. Om het bruiningniveau in te stellen, drukt u nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop.

OPMERKING: Voor de Bagel-functie kunt u geen temperatuur instellen en het apparaat verwarmt dan ook niet voor. Het is heel belangrijk het exacte aantal sneetjes in te stellen om te voorkomen dat er teveel of minder wordt getoast.

- 4 Plaats de bagelhelften met de gesneden kant op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met bakken.



- 5 U hoeft de boterhammen niet te keren tijdens het toosten. U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd verstreken is.

Dehydrate (Drogen)

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor DEHYDRATE gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel met de draaiknop een tijd tot maximaal 12 uur in. Om de tijd in te stellen, drukt u nogmaals op de TIME/SLICE-knop.

- 3 Druk op de TEMP/DARKNESS-knop en stel met de draaiknop een temperatuur in tussen 40 en 90 °C. Druk nogmaals op de TEMP/DARKNESS-knop om de temperatuur in te stellen.
- 4 Plaats de ingrediënten in de Air Fry-mand in de oven. Sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met bakken.



- 5 Tijdens het bakken kunt u de ovendeur openen om de ingrediënten te controleren of te keren.
- 6 U hoort een piepsignaal als de ingestelde tijd verstreken is.

Keep Warm (Warmhouden)

OPMERKING: Niet alle modellen zijn voorzien van de warmhoudfunctie.

- 1 Om de functie te selecteren, draait u de draaiknop tot het lampje voor KEEP WARM gaat branden. De standaardtemperatuurinstelling wordt op het display weergegeven.
- 2 Druk op de TIME/SLICE-knop en stel met de draaiknop een tijd tot maximaal 2 uur in. Om de tijd in te stellen, drukt u nogmaals op de TIME/SLICE-knop.

OPMERKING: Voor de warmhoudfunctie kunt u geen temperatuur instellen.

- 3 Plaats voedsel op de bakplaat of in een ovenbestendige schaal en plaats de bakplaat of schaal op het draadrooster. Sluit de ovendeur en druk op START/PAUSE om te beginnen met verwarmen.

OPMERKING: Het apparaat verwarmt niet voor in de warmhoudmodus.

- 4 Wanneer de verwarmingstijd is voltooid, hoort u een piepsignaal.

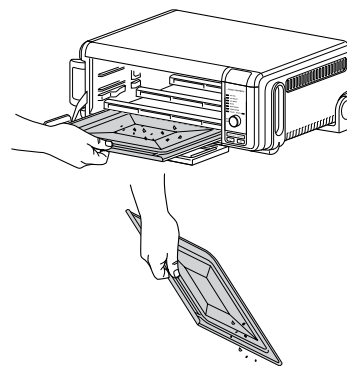
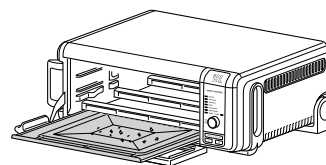
REINIGEN, ONDERHOUD EN OPBERGEN

DAGELIJKS ONDERHOUD

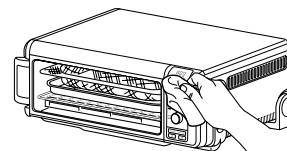
Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- 2 Leeg de kruimelopvanglade door deze uit de oven te schuiven wanneer de oven omlaag gekanteld is.

OPMERKING: Leeg de kruimelopvanglade regelmatig. Was deze zo nodig met de hand af.

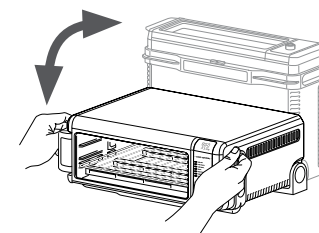


- 3 Veeg voedselresten op de binnenwanden van het apparaat schoon met een zachte, vochtige spons.
- 4 Neem de buitenkant van het apparaat en het bedieningspaneel af met een vochtige doek om deze te reinigen. U kunt daarbij een niet-schurende vloeibare reiniger of milde sprayoplossing gebruiken. Breng de reiniger aan op de spons en niet op de ovenwanden.

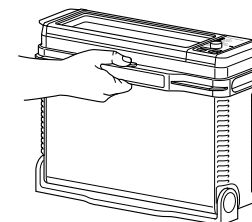


GRONDIG SCHOONMAKEN

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voor u het schoonmaakt.
- 2 Verwijder alle accessoires van het apparaat, inclusief de kruimelopvanglade en was deze afzonderlijk af. Gebruik een niet-schurende reinigingsborstel om de Air Fry-mand schoon te maken.
- 3 Kantel de oven omhoog in de opbergstand.

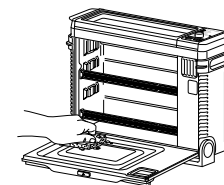


- 4 Druk op de drukknop om de achterwand los te maken en toegang te krijgen tot het interieur van de oven.



- 5 Gebruik warm water met afwasmiddel en een zachte doek om het interieur van de oven schoon te maken. Gebruik **GEEN** schurende reinigingsmiddelen, schrobborstels of chemische reinigingsmiddelen, omdat deze de oven beschadigen.

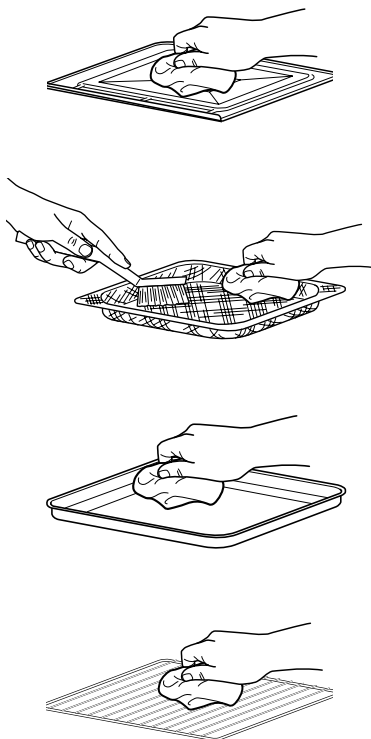
LET OP: Plaats het apparaat **NOOIT** in de afwasmachine en dompel het nooit onder in water of een andere vloeistof.



Vervolg op volgende pagina

REINIGEN, ONDERHOUD EN OPBERGEN - VERVOLG

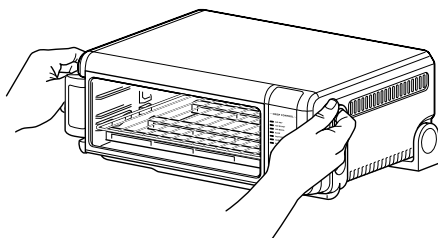
- 6 Was accessoires met de hand af om de levensduur ervan te verlengen.
- 7 Droog alle onderdelen grondig af voordat u deze weer in de oven plaatst.



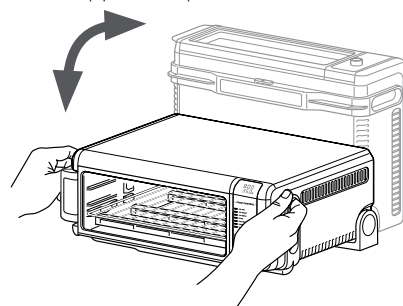
OPMERKING: Voor een grondige reiniging kunt u de accessoires 's nachts laten weken in een warm sopje en met een niet-schurende borstel of spons schrobben.

OMHOOG KANTELEN

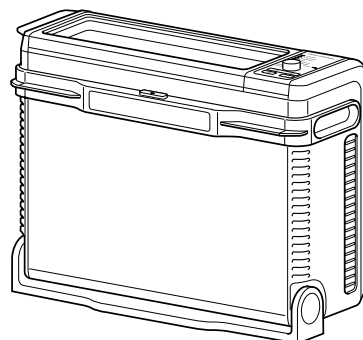
- 1 Kantel de oven **NIET** omhoog wanneer  brandt. Wacht tot de oven is afgekoeld voor u deze omhoog kantelt. Pak de handgrepen aan weerszijden van het apparaat vast.



- 2 Til het apparaat op en kantel het omhoog.



- 3 Laat het apparaat omhoog gekanteld staan wanneer u het opbergt of grondig schoonmaakt.



PROBLEMEN OPLOSSEN

FOUTMELDINGEN

'CALL CUsT SrVC' gevolgd door 'Er1' - 'Er7'

Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu.

VEELGESTELDE VRAGEN

Waarom gaat de oven niet aan?

- De oven kan alleen worden ingeschakeld wanneer deze omlaag gekanteld is.
- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Steek de stekker in een ander stopcontact.
- Schakel de aardlekschakelaar zo nodig opnieuw in.
- Druk op de aan-uitknop.

Kan ik de bakplaat gebruiken in plaats van de Air Fry-mand met Air Fry-functie?

- Ja, maar de resultaten kunnen verschillen.

Moet ik de bereidingstijden en de temperatuur van traditionele ovenrecepten aanpassen?

- Verlaag bij het bereiden van traditionele ovenrecepten met de Roast-functie de baktijd met 30% en de temperatuur met 10 °C.

Kan ik het apparaat terugzetten naar de standaardinstellingen?

- De oven onthoudt de laatste instelling die voor elke functie gebruikt wordt, zelfs als u de stekker uit het stopcontact haalt. Om de standaardinstellingen van de oven voor elke functie te herstellen, houdt u de TIME/SLICE en TEMP/DARKNESS-knop tegelijkertijd gedurende 5 seconden ingedrukt.

Waarom lijken de verwarmingselementen in en uit te schakelen?

- Dit is normaal. De oven is ontwikkeld om de temperatuur voor elke functie nauwkeurig te regelen door de energietoevoer naar de verwarmingselementen aan te passen.

Waarom komt er stoom uit de ovendeur?

- Dit is normaal. De deur wordt geventileerd om stoom van voedsel met een hoog vochtgehalte af te voeren.

Waarom druppelt er water op het werkblad van onder de deur?

- Dit is normaal. De condens die ontstaat door voedsel met een hoog vochtgehalte (zoals bevroren brood) kan langs de binnenkant van de deur lopen en op het werkblad druppelen.

Waarom komt er geluid uit het bedieningspaneel?

- Als de oven heet is, wordt er een ventilator ingeschakeld om het bedieningspaneel te koelen.

Kan er folie of bakpapier worden gebruikt?

- Gebruik geen aluminiumfolie. Echter, bakpapier of vetvrij papier wordt aanbevolen als u bakt of voor het algemeen schoon houden van de plaat.

Zijn de accessoires geschikt voor de vaatwasser?

- Wij adviseren om de accessoires met de hand te wassen, zodat deze zo lang mogelijk meegaan. Laat eerst weken vóór het schoonmaken van vastgekoekt voedsel.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja*-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw apparaat nodig:

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

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

Wat dekt de garantie niet?

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

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

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

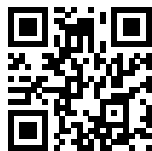
Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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

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

TAKK

for at du kjøpte Ninja® Foodi®-multifunksjonsovn



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: 2000 W-2400 W

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten som befinner seg på undersiden av ovnen.



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

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	128
Deler	130
Plassering av tilbehør	131
Før førstegangsbruk	131
Bruk av betjeningspanelet	132
Funksjon	133
Displayet på kontrollpanelet og driftsknapper	133
Styring av strømledning	134
Ekstra tilbehør for kjøp	134
Bruk av din Foodi® multifunksjon ovn	135
Slik bruker du stekefunksjonene	135
Air Fry (Luftfrityr)	135
Roast (Steke)	136
Grill	136
Bake	137
Toast	137
Bagel	138
Dehydrate (Dehydrere)	138
Keep Warm (Holde varm)	138
Rengjøring, vedlikehold og oppbevaring	139
Daglig rengjøring	139
Dyprengjøring	139
Flip-up-and-away oppbevaring	140
Feilsøking	141
Vanlige spørsmål	141
Produktregistrering	142

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

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

⚠ ADVARSEL

- 1 Les alle instruksjoner før bruk av ovnen og tilbehøret.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 4 Tell opp alt innholdet for å sikre at du har alle delene som trengs for å kunne bruke ovnen trygt og riktig.
- 5 **IKKE** koble til en skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn drar i eller setter seg fast i ledningen, eller for at folk snubler over en lengre ledning.
- 6 **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.
- 7 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **La ikke barn bruke apparatet.** Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 8 **IKKE** la ledningen henge over kantene på bord eller benker eller berøre varme overflater, inkludert ovner og andre varmeovner.
- 9 Hold **ALLTID** oppsyn med apparatet når det brukes.
- 10 **IKKE** dekk til platebrettet eller noen del av ovnen med metallfolie. Dette vil føre til at ovnen overopphetes eller forårsaker brann.
- 11 **ALDRI** plasser aluminiumsfolie oppå stekeovnskuffen eller trådstativet. Dette fanger opp fett og kan forårsake brann.
- 12 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker.
- 13 **IKKE** bruk ovnen hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser ovnen og strømledningen regelmessig. Dersom ovnen svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 14 **IKKE** dekk til luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
- 15 **IKKE** sett inn noe i ventilasjonshullene og ikke blokker dem.
- 16 **IKKE** plasser gjenstander oppå mens enheten er i bruk med unntak av godkjent anbefalt Ninja-tilbehør.
- 17 Før du plasserer tilbehør i ovnen, må du sørge for at de er rene og tørre.
- 18 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. **IKKE** plasser ovnen nær kanten av en benkeplate. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt.
- 19 Denne ovnen er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk denne ovnen til noe annet enn tilsiktet bruk. Misbruk kan forårsake skader.
- 20 **IKKE** lagre annet enn levert tilbehør, i denne ovnen når den ikke er i bruk.
- 21 **IKKE** for bruk utendørs. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse.
- 22 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja.
- 23 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og på alle sidene under bruk.
- 24 En brann kan oppstå hvis ovnen er dekket eller berører brennbare materialer, inkludert gardiner, draperier, vegger eller lignende når den er i bruk. **IKKE** plasser noe på ovnen under bruk.
- 25 Denne ovnen har en herdet glassdør og er mer motstandsdyktig mot brudd. Unngå å skrape opp dørøverflaten eller få hakk på kantene.

- 26 **IKKE** bruk ovnen uten trådstativ installert, bortsett fra ved bruk av luftfrityrkurv.
- 27 **IKKE** spray noen type aerosolspray eller smakstilsetning i ovnen mens du tilbereder.
- 28 Vær forsiktig når du setter inn og fjerner noe fra ovnen, spesielt når den er varm.
- 29 Spenningen i stikkkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 30 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.
- 31 **IKKE** plasser et av følgende materialer i ovnen: papir, papp, plast, poser og lignende.
- 32 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av andre materialer enn metall eller glass.
- 33 **IKKE** berør varme overflater. Enhets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, **ALLTID** bruk varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knottet.
- 34 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Det må utvises ekstrem forsiktighet når ovnen inneholder varm mat. Feil bruk kan forårsake personskader.
- 35 Les avsnittet om «Rengjøring og vedlikehold» vedrørende informasjon om regelmessig vedlikehold av ovnen.
- 36 Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn.
- 37 Trykk på av/på-knappen for å slå av ovnen og la den avkjøles fullstendig før rengjøring, flytting og vending for oppbevaring.
- 38 Trekk ut stikkkontakten når den ikke er i bruk. For å trekke ut kontakten, grip tak i støpselet og dra det ut av stikkkontakten. Trekk aldri ut kontakten ved å gripe og dra i den fleksible ledningen.
- 39 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra skrubben og komme i kontakt med elektriske deler og medføre risiko for elektrisk støt.
- 40 **IKKE** bruk ovnen som en varmekilde eller for tørking.
- 41 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.



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



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



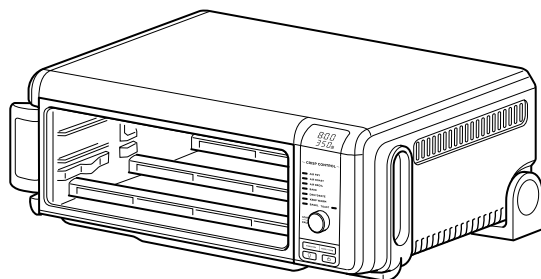
Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

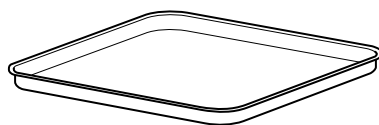
- A** Hovedenhet
(strømledning ikke vist)



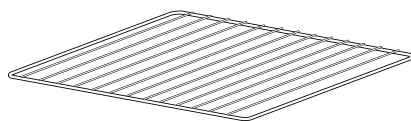
- B** Luftfrityrkurv
(bruk i øvre skinneposisjon)



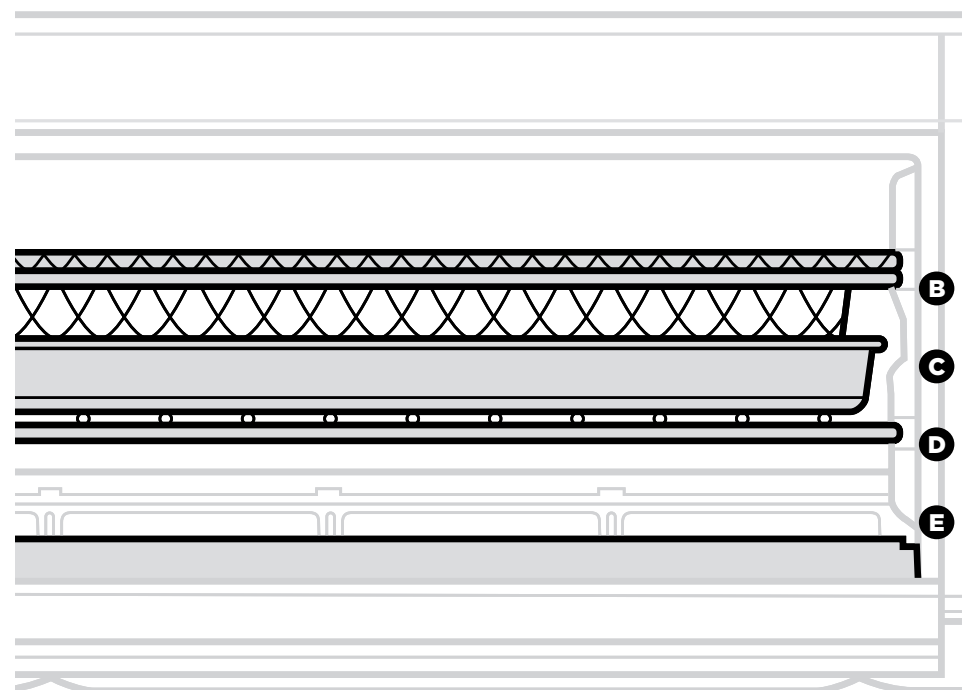
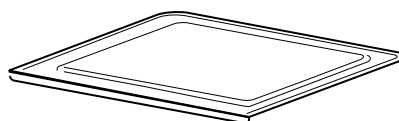
- C** Stekeovnskuff
(alltid lag på toppen av trådstativet)



- D** Wirestativ
(hold i nedre skinneposisjon)



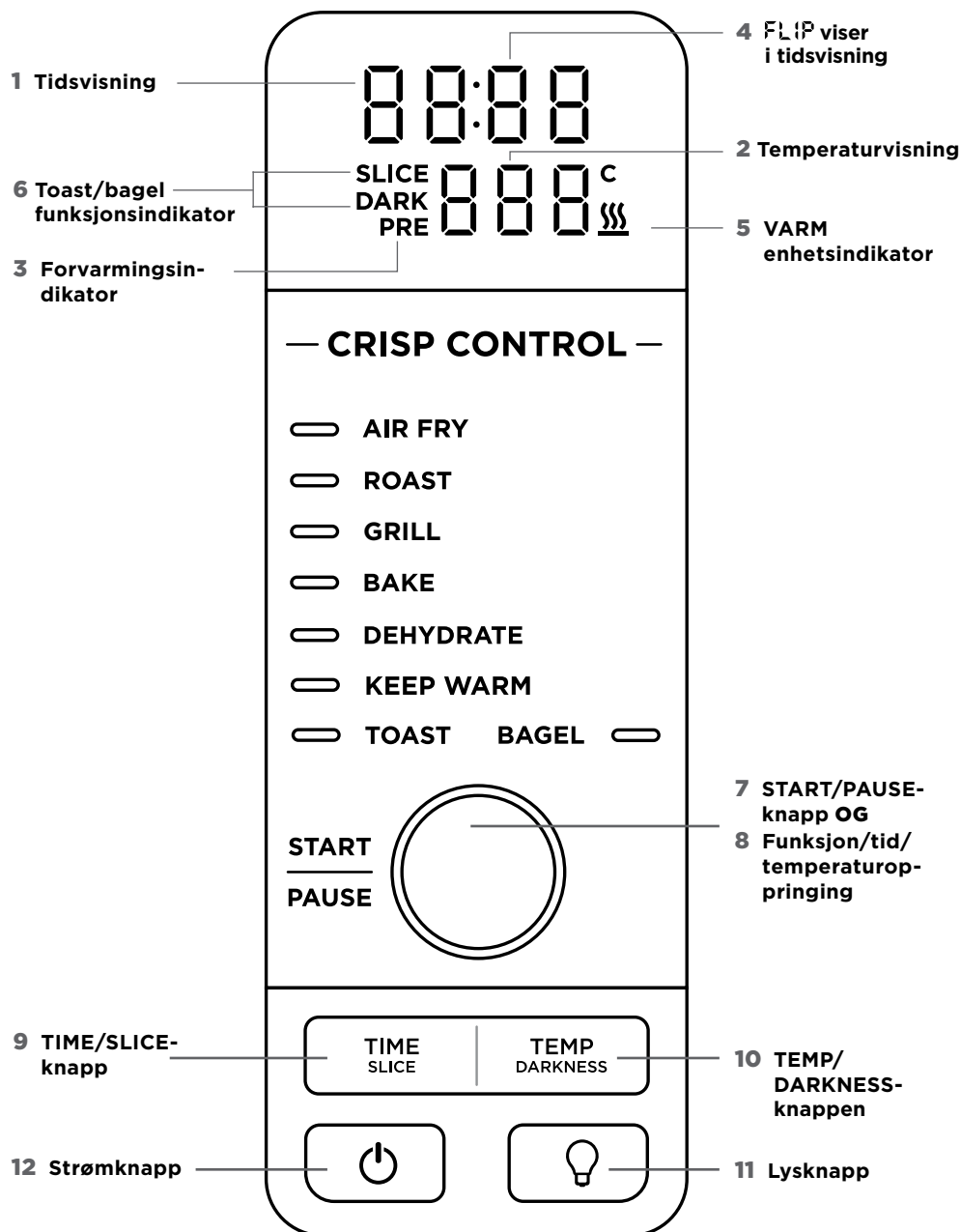
- E** Avtakbart smulebrett
(plasser alltid under nedre varmeelement)



FØR FØRSTEGANGSBRUK

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehøret ut av emballasjen, og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask luftfrityrkurven, stekeovnskuffen, trådstativet og det avtakbare brettet i varmt såpevann, skyll deretter og tørk grundig. Hovedenheten må **ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin.
- 4 Vi anbefaler å plassere alt tilbehør i ovnen og kjøre det på Air Fry ved 200 °C i 20 minutter uten å tilsette mat. Sørg for at området er godt ventilert. Dette fjerner eventuelle rester av emballasje og luktspor som kan være til stede. Dette er helt trygt og ikke skadelig for ovnens ytelse.

MERK: For lengst mulig bruk anbefaler vi håndvask.



FUNKSJON

AIR FRY (LUFTFRITYR): Lag mat som tradisjonelt ville bli stekt i fett – som kyllingvinger, pommefrites og kylling nuggets – med lite til ingen ekstra olje.

ROAST (STEKE): Oppnå en sprø utside og perfekt stekt innside for full størrelse stekebrettmåltider, tykkere proteiner og stekte grønnsaker.

GRILL: Griller kjøtt og fisk og bruner jevnt toppen av gryteretten.

BAKE: Baker jevnt alt fra dine beste småkaker til hjemmelagde pizzaer.

TOAST: Jevn risting av opptil 6 skiver brød til ditt perfekte brunete nivå.

BAGEL: Perfekt risting opp til 6 skiver av halve bagels når de er plassert med skjæresiden opp på trådstativet.

DEHYDRATE (DEHYDRERE): Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

KEEP WARM (HOLDE VARM): Holder maten varm opptil 2 timer.

MERK: DEHYDRATE- og KEEP WARM-funksjonene er ikke inkludert på alle modeller.

DISPLAYET PÅ KONTROLLPANELET OG DRIFTSKNAPPER

1 Tidsvisning: Viser steketiden. Tiden vil telle ned når steking pågår.

2 Temperaturvisning: Viser steketemperatur.

MERK: Tid og temperatur vil alltid gå tilbake til steketiden og temperaturen som ble stilt siste gang ovnen var i bruk.

3 PRE blinker når enheten forvarmes.

4 FLIP vises på tidsskjermen når enheten er kald nok til å åpnes for oppbevaring eller rengjøring.

5 lyser når enheten er varm, og vil slå seg av når ovnen er kald nok til å åpnes for oppbevaring eller rengjøring.

6 SLICE og DARK vil lyse når du bruker funksjonen Toast eller Bagel.

7 START/PAUSE-knapp: Trykk for å starte eller pause.

8 Funksjon/tid/temperatur-innstillingshjulet: Vri for å velge en tilberedningsfunksjon eller justere tid og temperatur (eller antall skiver og brunhetsnivå når du bruker funksjonene Toast og Bagel).

MERK: Trykk og hold inne START/PAUSE-knappen i 3 sekunder for å gå tilbake til funksjonsvalget.

9 TIME/SLICE-knapp: Når du skal velge en steketid trykker du på TIME-knappen og bruker deretter innstillingshjulet til å justere tiden. Når du bruker funksjonen Toast eller Bagel, vil denne knappen justere antall skiver i stedet for tiden.

10 Knapp for TEMP/DARKNESS: Juster temperaturen ved å trykke på TEMP-knappen og bruke innstillingshjulet for å justere temperaturen. Når du bruker funksjonene Toast eller Bagel, vil denne knappen justere bruningsnivået (darkness) i stedet for temperaturen.

MERK: Du kan justere steketiden og temperaturen når som helst under matlagingen.

11 (Lys) knapp: Trykk på for å slå ovnslyset av og på.

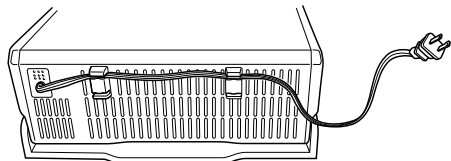
MERK: Lampen slås automatisk på når det er 30 sekunder med steketid.

12 Strømknapp: Trykk på for å slå enheten av og på.

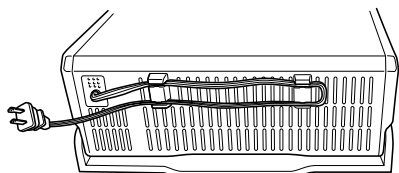
STYRING AV STRØMLEDNING

Vårt ledningssystem er designet slik at det ikke forstyrrer ovnens flip-away funksjonalitet.

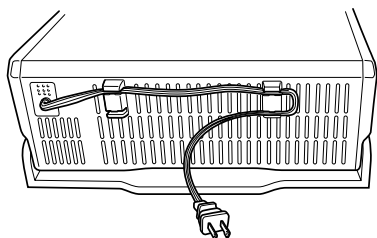
Alternativ 1 Kontakt til venstre



Alternativ 2 Kontakt til høyre



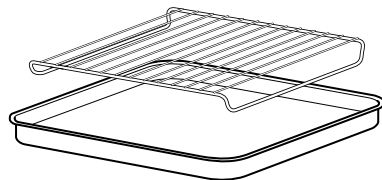
Alternativ 3 Kontakt bak ovnen



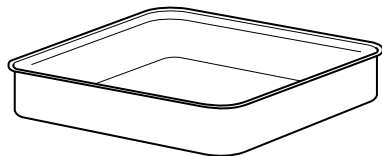
EKSTRA TILBEHØR FOR KJØP

Vi tilbyr en rekke tilbehør som er skreddersydd for din Ninja® Foodi® Multifunksjonsovn. Gå til ninjakitchen.eu for å vite mer og heve matlagingen din til neste nivå.

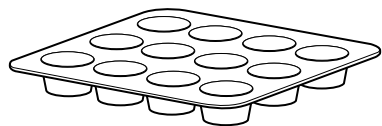
- Grillstativ



- Kasserolle/bakepanne (5 cm dyp)



- Eggebiter/muffinsbrett



BRUK AV DIN Foodi® MULTIFUNKSJON OVN

SLIK BRUKER DU STEKEFUNKSJONENE

Når du skal slå på enheten, setter du kontakten i veggen, vrir ovnen ned til stekeposisjon og trykker på  knappen.

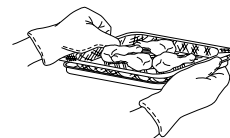
MERK: Enheten forvarmes raskt, så vi anbefaler at du forbereder alle ingrediensene før du slår på ovnen.

Air Fry (Luftfrityr)

- 1 For å velge funksjon, dreier innstillingshjulet til AIR FRY lyser. Standardtemperatur vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/Slice og bruk innstillingshjulet for å velge tid opptil 1 time. Når du skal stille inn tiden, trykker du på TIME/Slice-knappen igjen.
- 3 Trykk deretter på TEMP/DARKNESS-knappen og bruk innstillingshjulet til å velge en temperatur mellom 120 og 200 °C. Når du skal stille inn temperaturen, trykker du på TEMP/DARKNESS-knappen igjen.
- 4 Trykk på START/PAUSE-knappen for å starte forhåndsoppvarming.
- 5 Plasser ingrediensene i luftfrityrkurven. Hvis ingrediensene er fete, oljete eller marinerte, plasser kurven på stekeovnskuffen.



Bruk luftfrityrkurv for tørre ingredienser.

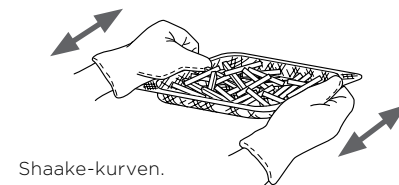


Bruk luftfrityrkurv med stekeovnskuff under for fete, oljete eller marinerte ingredienser.

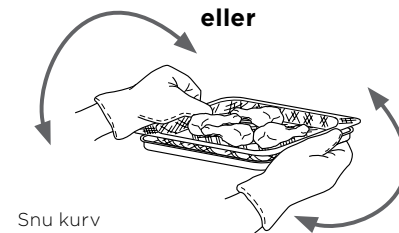
- 6 Skyv kurven inn i den øvre delen av ovnen. Hvis du også bruker stekeovnskuffen, skyver du begge inn i ovnen samtidig med kurven i de øvre sideskinnene og pannen på trådstativet under kurven. Lukk ovnsdøren.

MERK: Tidtakeren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å gå inn i ovnen, vrir du ganske enkelt innstillingshjulet for å legge til mer tid.

- 7 For mer jevn brunng og sprøhet, vend ingredienser eller snu kurven 180° halvveis gjennom stekesyklusen.



Shaake-kurven.



Snu kurv og stekebrett 180°.

- 8 Ovnen piper når tilberedningen er over.

BRUK AV DIN Foodi® MULTIFUNKSJON OVN - FORTS.

Roast (Steke)

- 1 For å velge funksjon, dreii innstillingshjulet til ROAST lyser. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/SLICE og bruk innstillingshjulet for å velge tid opptil 2 timer. Trykk på TIME/SLICE for å stille inn klokkeslett igjen.

MERK: Ved tilberedning i én time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med timer og minutter.

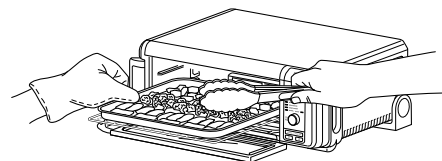
- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet til å velge en temperatur mellom 120–230 °C. For å stille inn temperaturen, trykk på TEMP/DARKNESS-knappen igjen.
- 4 Trykk på START/PAUSE-knappen for å starte forhåndsoppvarming.

MERK: Mat tilberedes raskere ved bruk av Air Roast-funksjonen enn ved bruk av bakefunksjonen, så for tradisjonelle stekeovnsoppskrifter, minske steketiden med 30 % og senke temperaturen med 10 °C.

- 5 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Når enheten piper for å indikere at den er forvarmet, må du umiddelbart plassere stekeovnstativet på trådstativet. Lukk ovnsdøren.

MERK: Tidtakeren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene er klare til å gå inn i stekeovnen, vrir du ganske enkelt på hjulet for å legge til mer tid.

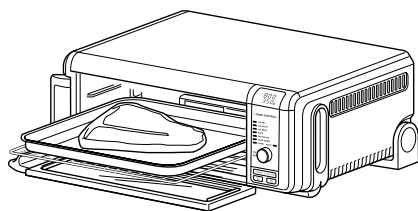
- 6 Under matlaging kan du åpne ovnsdøren for å sjekke på eller snu ingrediensene.



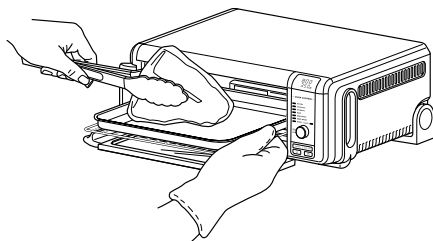
- 7 Ovnen piper når tilberedningen er over.

Grill

- 1 For å velge funksjonen, dreii innstillingshjulet til GRILL lyser. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/SLICE og bruk innstillingshjulet for å velge valgt tid inntil 30 minutter. Når du skal stille inn tiden, trykker du på knappen TIME/SLICE igjen.
- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet for å velge enten HI eller LO. Når du skal stille inn temperaturen, trykker du på knappen TEMP/DARKNESS igjen.
- 4 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Plasser pannen på trådstativet og lukk ovnsdøren, og trykk på START/PAUSE for å starte matlagingen.



- 5 Under matlaging kan du åpne ovnsdøren for å sjekke på eller snu ingrediensene.



- 6 Ovnen piper når tilberedningen er over.

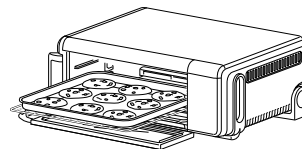
Bake

- 1 For å velge funksjon, dreii innstillingshjulet til BAKE lyser. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/SLICE og bruk innstillingshjulet for å velge valgt tid opptil 2 timer. Når du skal stille inn tiden, trykker du på TIME/SLICE-knappen igjen.

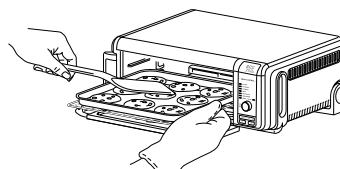
MERK: Ved tilberedning i én time eller under, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med timer og minutter.

- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet til å velge en temperatur mellom 120–230 °C. For å stille inn temperatur, trykk på knappen TEMP/DARKNESS igjen.
- 4 Trykk på START/PAUSE-knappen for å starte forhåndsoppvarming.
- 5 Plasser ingrediensene på stekeovnskuffen. Når enheten piper for å indikere at den er forvarmet, må du umiddelbart plassere stekeovnskuffen på trådstativet. Lukk ovnsdøren.

MERK: Tidtakeren vil begynne å telle ned så snart ovnen er forvarmet. Hvis ingrediensene ikke er klare til å gå inn i ovnen, bare dreii på innstillingshjulet for å legge til mer tid.



- 6 Under matlaging kan du åpne ovnsdøren for å sjekke på eller snu ingrediensene.



- 7 Ovnen piper når tilberedningen er over.

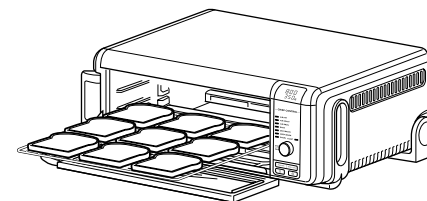
MERK: For best resultat med bakte varer som kaker, bruk bakepapir.

Toast

- 1 For å velge funksjonen, dreii innstillingshjulet til TOAST lyser. Standardinnstillingen for skiver og brunhet vises.
- 2 Trykk på knappen TIME/SLICE og bruk innstillingshjulet for å velge antall brødskeer. Du kan riste opp til 9 skiver samtidig. Trykk på knappen TIME/SLICE på nytt for å angi antall skiver.
- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet til å velge et brunhetsnivå. Trykk på TEMP/DARKNESS-knappen igjen.

MERK: Det er ingen temperaturjustering tilgjengelig for funksjonen Toast, og enheten forvarmer ikke i Toast-modus. Det er svært viktig å velge nøyaktig antall skiver for å unngå at brødet blir ristet for lite eller for mye.

- 4 Plasser brødskeer på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/PAUSE for å starte matlagingen.



- 5 Du trenger ikke å snu skivene under matlaging. Enheten piper når tilberedningen er over.

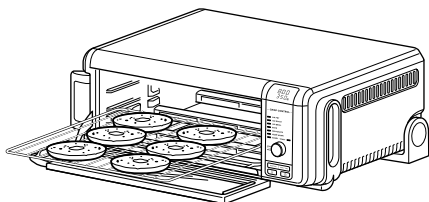
BRUK AV DIN Foodi® MULTIFUNKSJON OVN – FORTS.

Bagel

- 1 For å velge funksjonen, dreii innstillingshjulet til BAGEL lyser. Standardtallene for skiver og brunnhetsnivå vises.
- 2 Trykk på knappen TIME/Slice og bruk innstillingshjulet for å velge antall skiver. Du kan riste opp til 6 bagelskiver samtidig. Trykk på knappen TIME/Slice på nytt for å angi antall skiver.
- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet for å velge et bruningsnivå. Trykk på TEMP/DARKNESS-knappen igjen.

MERK: Det er ingen temperaturjustering tilgjengelig for Bagel-funksjonen, og enheten forvarmer ikke i Bagel-modus. Det er svært viktig å velge nøyaktig antall skiver for å unngå at brødet blir ristet for lite eller for mye.

- 4 Plasser bagelskiver, avskåret side opp på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/PAUSE for å starte matlagingen.

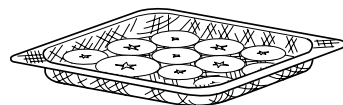


- 5 Du trenger ikke å snu skivene under matlaging. Ovnen piper når tilberedningen er over.

Dehydrate (Dehydrere)

- 1 For å velge funksjon, dreii innstillingshjulet til DEHYDRATE lyser. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/Slice og bruk innstillingshjulet til å velge valgt tid opptil 12 timer. Når du skal stille inn tiden, trykker du på TIME/Slice-knappen igjen.
- 3 Trykk på knappen TEMP/DARKNESS og bruk innstillingshjulet til å velge en temperatur mellom 40–90 °C. For å stille inn temperatur, trykk på TEMP/DARKNESS igjen.

- 4 Plasser ingrediensene i luftfrityrkurven og plasser kurven i ovnen. Lukk ovnsdøren og trykk på START/PAUSE for å starte matlagingen.



- 5 Under matlaging kan du åpne ovnsdøren for å sjekke på eller snu ingrediensene.
- 6 Ovnen piper når tilberedningen er over.

Keep Warm (Holde varm)

MERK: Hold varm-funksjonen er ikke inkludert på alle modeller.

- 1 For å velge funksjonen, dreii innstillingshjulet til KEEP WARM lyser. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 2 Trykk på knappen TIME/Slice og bruk innstillingshjulet til å velge valgt tid opptil 2 timer. Når du skal stille inn tiden, trykker du på TIME/Slice-knappen igjen.

MERK: Det er ingen temperaturvalg tilgjengelig for Hold varm-funksjonen.

- 3 Plasser mat på stekeovnsduken eller i en beholder som er ovnsikker, og plasser pannen eller beholderen på trådstativet. Lukk ovnsdøren og trykk på START/PAUSE for å starte oppvarming.

MERK: Enheten forvarmer ikke i Hold varm-modus.

- 4 Når oppvarmingstiden er fullført, piper enheten.

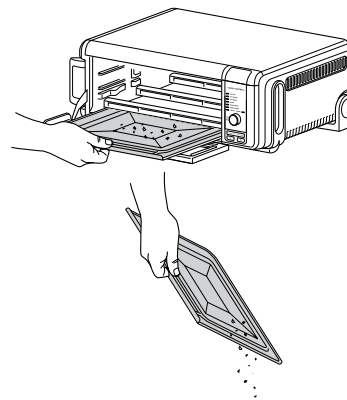
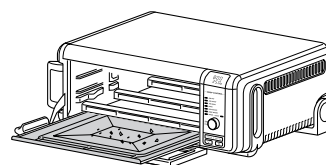
RENGJØRING, VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING

DAGLIG RENGJØRING

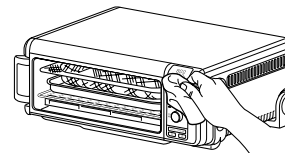
Enheden bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra kontakten og la ovnen avkjøles før rengjøring.
- 2 Tøm smulebrettet ved å skyve det ut av ovnen når ovnen er i åpningsposisjon.

MERK: Tøm smulebrettet ofte. Håndvask ved behov.

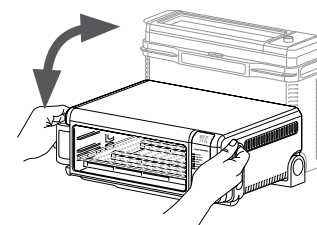


- 3 For å rengjøre mat på innerveggene av enheten, tørk dem av med en myk, fuktig svamp.
- 4 Tørk av ytersidene og kontrollpanelet med en fuktig klut. Et ikke-slipende flytende rensmiddel eller mild sprayoppløsning kan brukes. Påfør rensmidlet på svampen for rengjøring og ikke på overflaten.

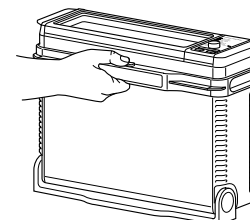


DYPRENGJØRING

- 1 Koble enheten fra kontakten og la ovnen avkjøles før rengjøring.
- 2 Fjern alt tilbehør fra enheten, inkludert smulebrett, og vask det separat. Bruk en ikke-skurende rengjøringsbørste til å vaske luftfrityrkurven.
- 3 Vipp ovnen opp i lagringsposisjon.

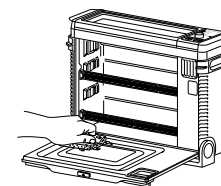


- 4 Trykk på knappen for å åpne bakdøren for tilgang til ovnens interør.



- 5 Bruk varmt såpevann og en myk klut til å vaske ovnens interør. **IKKE** bruk slipende rengjøringsmidler, skurebørster eller kjemiske rengjøringsmidler da de vil skade ovnen.

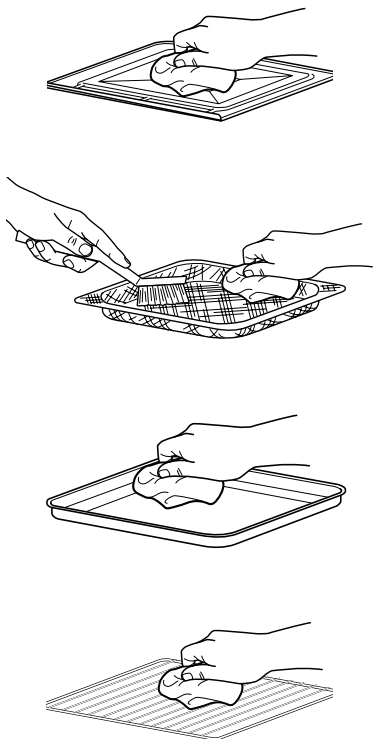
FORSIKTIG: Hoveddelen må **ALDRI** legges i oppvaskmaskin eller nedsenkes i vann eller andre væsker.



Fortsetter på neste side

RENGJØRING, VEDLIKEHOLD OG OPPBEVARING – FORTS.

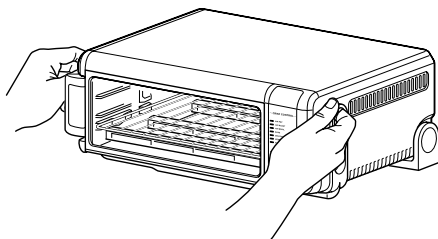
- 6 For å forlenge bruken av tilbehør, håndvask med varmt såpevann.
- 7 Tørk alle deler grundig før de settes tilbake i ovnen.



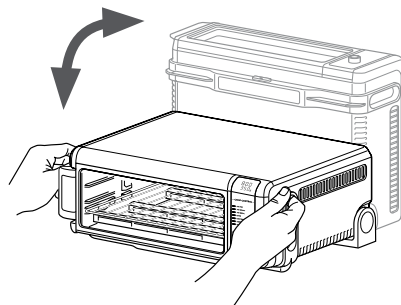
MERK: La tilbehøret ligge i varmt såpevann overnatt og skrubbe med en myk børste eller svamp for en dypere rengjøring.

FLIP-UP-AND-AWAY OPPBEVARING

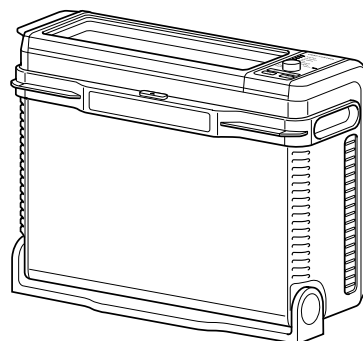
- 1 **IKKE** snu ovnen opp når  lyser. Vent til ovnen er avkjølt før håndtering. Hold på håndtakene på hver side av enheten.



- 2 Løft og snu enheten oppover.



- 3 La enheten stå i oppreist stilling ved lagring eller for dyp rengjøring.



FEILSØKING

FEILMELDINGER

«CALL CUsT SrVC» etterfulgt av «Er1» – «Er7»

Enheten har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

VANLIGE SPØRSMÅL

Hvorfor slår ikke ovnen seg på?

- Ovnen må være i oppreist stilling for å slå den på.
- Sørg for at strømledningen er godt koblet til kontakten.
- Sett strømledningen inn i en annen stikkontakt.
- Tilbakestill kretsbyteren om nødvendig.
- Trykk på av/på-knappen.

Kan jeg bruke stekeovnskuffen i stedet for luftfrityrkurven med luftfrityrfunksjon?

- Ja, men sprøheten kan variere.

Må jeg justere tilberedningstidene og temperaturene til tradisjonelle stekeovnsoppskrifter?

- Når du tilbereder tradisjonelle oppskrifter for stekeovner med funksjonen Roast, må du senke steketiden med 30 % og temperaturen med 10 °C.

Kan jeg gjenopprette enheten til standardinnstillingene?

- Ovnen husker den siste innstillingen som ble brukt for hver funksjon, selv om du slår den av. Hvis du vil gjenopprette ovnens standardinnstillinger for hver funksjon, trykker du på TIME/SLICE og knappen for TEMP/DARKNESS samtidig i 5 sekunder.

Hvorfor virker det som varmeelementene slår seg av og på?

- Dette er normalt. Ovnen er utformet for å kontrollere temperaturen nøyaktig for hver funksjon ved å justere varmeelementenes effektnivåer.

Hvorfor kommer det damp ut fra ovnsdøren?

- Dette er normalt. Døren er ventilert for å frigi damp som skapes av mat med høyt fuktighetsinnhold.

Hvorfor drypper det vann på benken fra under døren?

- Dette er normalt. Kondens skapt av mat med et høyt fuktighetsinnhold (for eksempel frosset brød) kan renne ned på innsiden av døren og dryppe på benken.

Hvorfor kommer det støy fra kontrollpanelet?

- Når ovnen er varm, slås en vifte på for å kjøle ned kontrollpanelet.

Kan tinnfolie eller bakepapir brukes?

- Aluminiumsfolie bør ikke brukes. Bakepapir eller fettfast papir anbefales under steking eller generelt for å holde brettet rent.

Kan tilbehøret vaskes i oppvaskmaskin?

- For best mulig holdbarhet anbefaler vi håndvask. For fastbrente rester, la brettet trekke i vann før rengjøring.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

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

Hva dekkes av garantien?

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

Hva dekkes ikke av garantien?

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

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

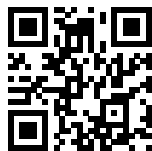
Hva skjer når garantien min utløper?

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

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

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

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



REKISTERÖI OSTOKSESI



ninjakitchen.eu



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220 - 240V~ 50-60 Hz

Wattit: 2000 W-2400 W

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen alaosassa olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleen käytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	146
Osat	148
Lisävarusteiden käyttö- ja säilytyspaikat	149
Ennen ensimmäistä käyttöä	149
Ohjauspaneelin käyttö	150
Toiminnot	151
Ohjauspaneelin näyttö ja käyttöpainikkeet	151
Virtajohdon käsittely	152
Saatavana olevat lisävarusteet	152
Foodi®-monitoimiuunin käyttö	153
Kypsennystoimintojen käyttö	153
Air Fry (Kuumailmakypsennys)	153
Roast (Paahto)	154
Grill (Grillaus)	154
Bake (Paisto)	155
Toast (Paahtoleivät)	155
Bagel (Bagelit)	156
Dehydrate (Kuivaus)	156
Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)	156
Puhdistus, huolto ja säilytys	157
Päivittäinen puhdistus	157
Syväpuhdistus	157
Pystyyn ja sivuun nostaminen säilytystä varten	158
Vianmääritys	159
UKK	159
Tuotteen rekisteröinti	160

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Sähkölaitteiden käytössä on aina

noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

VAROITUS

- 1 Lue kaikki ohjeet ennen uunin ja sen lisävarusteiden käyttöä.
- 2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- 3 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.
- 4 Tarkista sisältö varmistaaksesi, että pakkauksessa on kaikki tarvittavat osat uunin oikeanlaista ja turvallista käyttöä varten.
- 5 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että lapset tarttuisivat tai sotkeutuisivat johtoon tai että joku kompastuisi siihen.
- 6 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiata.
- 7 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **Älä anna lasten käyttää laitetta.** Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 8 **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja, liedet ja kuumat uunit mukaan lukien.
- 9 **ÄLÄ KOSKAAN** jätä uunia ilman valvontaa käytön aikana.
- 10 **ÄLÄ** peitä muralustaa tai mitään uunin osaa metallisella foliolla. Tämä aiheuttaa uunin ylikuumenemisen tai jopa tulipalon.
- 11 **ÄLÄ KOSKAAN** laita alumiinifoliota uunipellin tai rutilän päälle. Rasva jää siihen kiinni, mikä voi aiheuttaa tulipalon.

- 12 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai perusyksikön koteloja veteen tai muuhun nesteeseen.
- 13 **ÄLÄ** käytä uunia, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta uuni ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos uunin toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 14 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoja tai ilmaliitännän aukkoja laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 15 **ÄLÄ** laita mitään tuuletusaukkoihin äläkä tuki niitä.
- 16 **ÄLÄ** aseta mitään laitteen päälle laitteen ollessa toiminnassa, lukuun ottamatta hyväksyttyjä ja suositeltuja Ninja-lisävarusteita.
- 17 Varmista, että lisävarusteet ovat puhtaita ja kuivia, ennen kuin laitat ne uuniin.
- 18 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. **ÄLÄ** aseta uunia lähelle työtason reunaa. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- 19 Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä tätä uunia mihinkään muuhun kuin sen suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 20 **ÄLÄ** säilytä uunissa mitään muuta kuin sen mukana toimitettuja lisävarusteita, kun uuni ei ole käytössä.
- 21 **EI SAA** käyttää ulkona. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä.
- 22 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita.
- 23 Varmista tätä uunia käyttäessäsi, että uunin yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.

- 24 Uuni voi sytyttää tulipalon, jos se peitetään tai jos se koskettaa jotakin helposti syttyvää materiaalia, kuten verhoja, kankaita, seiniä tai muuta vastaavaa käytön aikana. **ÄLÄ** laita mitään uunin päälle käytön aikana.
- 25 Tämän uunin luukku on karkaistua lasia, joka ei rikkoudu erityisen herkästi. Vältä naarmuttamista luukun pintaa tai nirhaamista sen reunoja.
- 26 **ÄLÄ** käytä uunia ilman, että rutilä on paikallaan, paitsi jos käytät kuumailmakypsennyskoria.
- 27 **ÄLÄ** suihkuta minkäänlaista aerosolisuihketta tai mitään mausteita uunin sisään ruoanvalmistuksen aikana.
- 28 Ole varovainen, kun laitat jotakin uuniin tai otat sieltä jotakin pois, etenkin jos uuni on kuuma.
- 29 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyä suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 30 Älä päästä ruokaa koskettamaan lämmityslementtejä. Liian suuren ruokamäärän laittaminen uuniin saattaa aiheuttaa henkilö- tai omaisuusvahingon tai haitata uunin turvallista käyttöä.
- 31 **ÄLÄ** laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi, paistopussit ja muut vastaavat.
- 32 Ole erityisen varovainen, jos käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.

- 33 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Uunin pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja ja nuppeja.
- 34 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Ole erityisen varovainen, jos uunissa on kuumaa ruokaa. Epäasianmukainen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 35 Katso uunin huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 36 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 37 Sammuta uuni painamalla virtapainiketta, ja anna uunin jäähtyä kokonaan ennen sen puhdistamista, siirtämistä ja nostamista pystyyn säilytystä varten.
- 38 Irrota pistoke pistorasiasta, kun uuni ei ole käytössä. Irrota pistoke pistorasiasta tarttumalla pistokkeeseen. Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta tarttumalla joustavaan johtoon ja vetämällä sitä.
- 39 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 40 **ÄLÄ** käytä uunia lämmönlähteenä tai kuivattamiseen.
- 41 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.

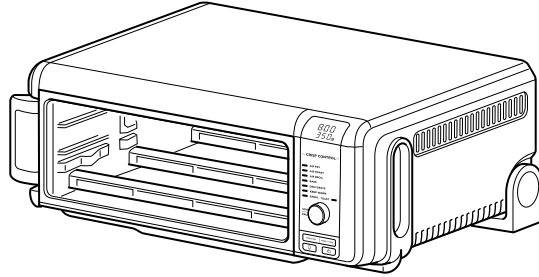


Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

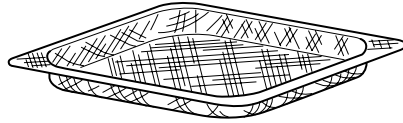
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

A Perusyksikkö

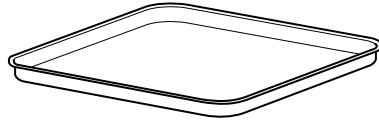
(laitteessa kiinni oleva virtajohto ei näy kuvassa)

**B** Kuumailmakypsennyskori

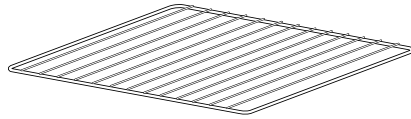
(käytä ylimmässä tasossa)

**C** Uunipelti

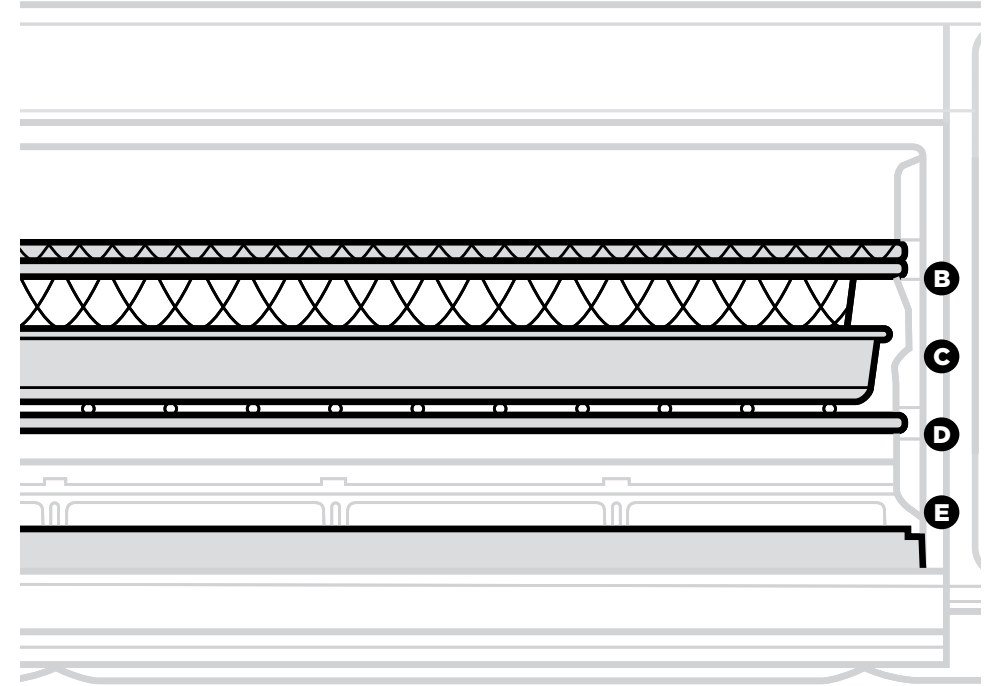
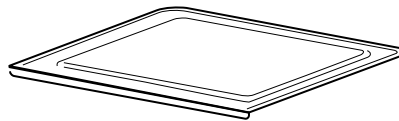
(asetä aina ritilän yläpuolelle)

**D** Ritilä

(asetä aina alimpaan tasoon)

**E** Irrotettava murualusta

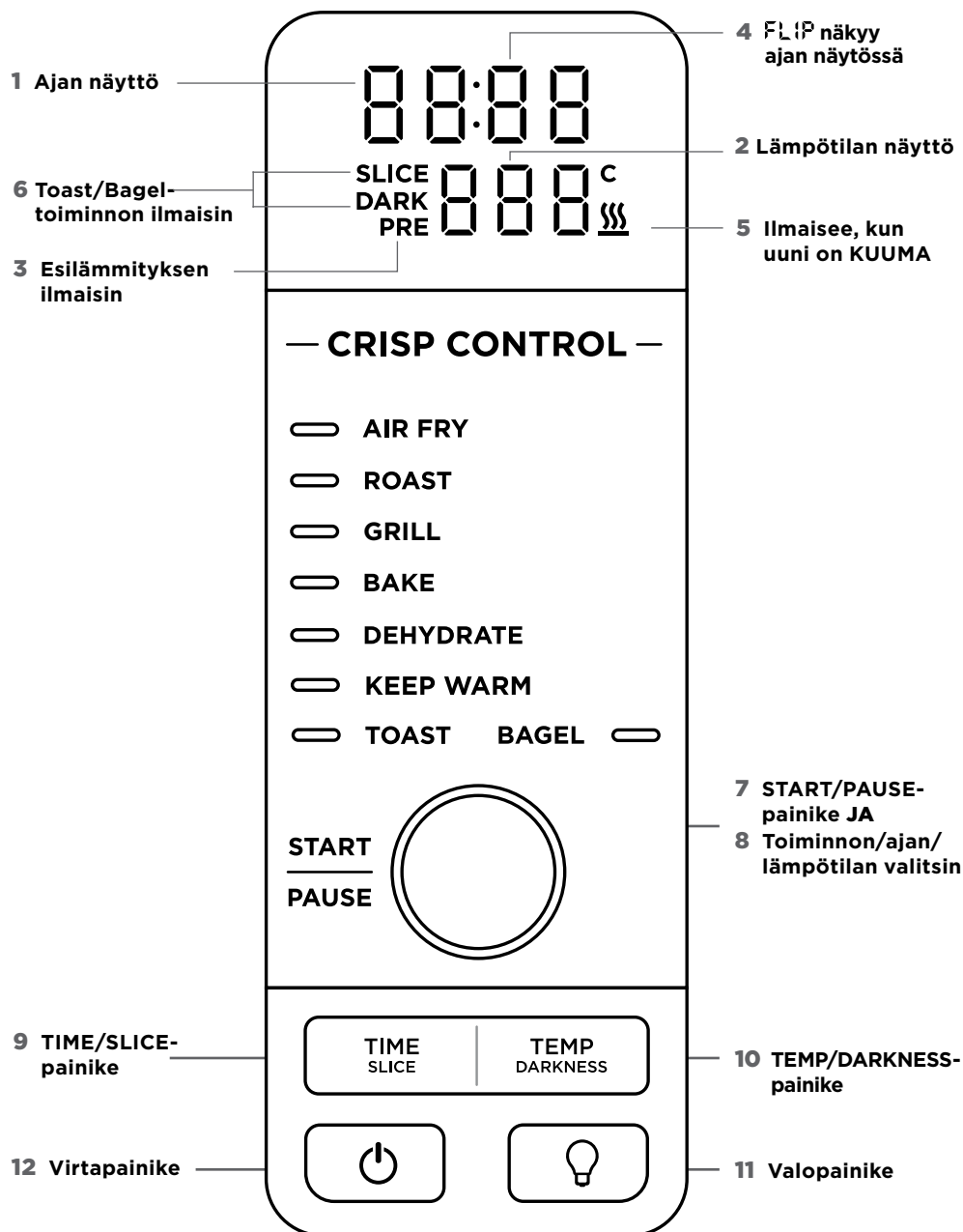
(asetä aina alemman lämmityselementin alapuolelle)



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese kuivaimakypsennyskori, uunipelti, ritilä ja irrotettava murualusta lämpimässä saippuavedessä ja huuhtelee ja kuivaa ne sitten huolellisesti. **ÄLÄ KOSKAAN** pese perusyksikköä astianpesukoneessa.
- 4 Suosittelemme laittamaan kaikki lisävarusteet uuniin ja kuumentamaan niitä Air Fry -toiminnolla 200 °C:ssa 20 minuutin ajan ilman ruokaa. Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto. Tämä poistaa mahdolliset pakkausjäämät ja hajut, joita lisävarusteissa saattaa olla. Tämä on täysin turvallista eikä vahingoita uunin suorituskykyä.

HUOMAUTUS: Jotta lisävarusteet säilyvät hyvinä mahdollisimman pitkään, suosittelemme, että ne pestään aina käsin.



TOIMINNOT

AIR FRY (kuumailmakypsennys):

Valmistaa ruoat, jotka yleensä friteerataan – kuten kanansiivet, ranskanperunat ja kananugetit – ilman lisättyä öljyä tai vain hyvin pienen öljymäärän kanssa.

ROAST (paahto): Tekee uunipellillä valmistettavista kokonaisista aterioista, suuremmista proteiininlähteistä ja paahdetuista vihanneksista rapeita pinnasta ja täydellisen kypsiä sisältä.

GRILL (grillaus): Grillaa lihat ja kalat sekä ruskistaa tasaisesti vuokaruokien pinnat.

BAKE (paisto): Paistaa tasaisesti kaiken suosikkikokkeistasi kotitekoisiin pizzoihin.

TOAST (paahtoleivät): Paahtaa samanaikaisesti tasaisesti jopa kuusi leipäviipaleita juuri sellaisiksi kuin haluat.

BAGEL (bagelit): Paahtaa samanaikaisesti täydellisesti jopa 6 viipaleetta bagelin puolikkaita, jotka on asetettu ritilälle leikkuupinta ylöspäin.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivattaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen): Pitää ruoan lämpimänä jopa kahden tunnin ajan.

HUOMAUTUS: DEHYDRATE- ja KEEP WARM -toimintoja ei ole kaikissa malleissa.

OHJAUSPANEELIN NÄYTTÖ JA KÄYTTÖPAINIKKEET

1 Ajan näyttö: Näyttää kypsennysajan. Aika vähenee, kun kypsennys on käynnissä.

2 Lämpötilan näyttö: Näyttää kypsennyslämpötilan.

HUOMAUTUS: Aika ja lämpötila palautuvat aina siihen kypsennysaikaan ja lämpötilaan, jotka valittiin uunin edellisen käyttökerran yhteydessä.

3 PRE vilkkuu, kun esilämmitys on käynnissä.

4 FLIP ilmestyy ajan näyttöön, kun laite on jäähtynyt tarpeeksi, jotta se voidaan nostaa pystyyn säilytystä tai puhdistusta varten.

5 Kuvakkeen valo syttyy palamaan, kun laite on kuuma, ja sammuu, kun uuni on jäähtynyt tarpeeksi, jotta se voidaan nostaa pystyyn säilytystä tai puhdistusta varten.

6 Tekstien SLICE ja DARK valot syttyvät palamaan Toast- tai Bagel-toimintoja käytettäessä.

7 START/PAUSE-painike: Paina aloittaaksesi kypsennyksen tai keskeyttääksesi sen.

8 Toiminnon/ajan/lämpötilan valitsin: Pyöritä kypsennystoiminnon valitsemiseksi tai ajan ja lämpötilan säätämiseksi (tai viipaleiden määrän tai tummumisasteen muuttamiseksi Toast- ja Bagel-toiminnoissa).

HUOMAUTUS: Pääset palaamaan toiminnon valintaan pitämällä START/PAUSE-painiketta painettuna kolmen sekunnin ajan.

9 TIME/SLICE-painike: Valitse kypsennysaika painamalla TIME-painiketta ja säädä sitten aika valitsimella. Toast- ja Bagel-toimintoja käytettäessä tämä painike muuttaa viipaleiden määrää ajan sijaan.

10 TEMP/DARKNESS-painike: Kun haluat säätää lämpötilaa, paina ensin TEMP-painiketta ja säädä sitten lämpötilaa valitsimella. Toast- ja Bagel-toimintoja käytettäessä tämä painike muuttaa tummumisastetta lämpötilan sijaan.

HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ja lämpötilaa voi säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana.

11 (Valo)painike: Paina sytyttääksesi ja sammuttaaksesi uunin sisävalon.

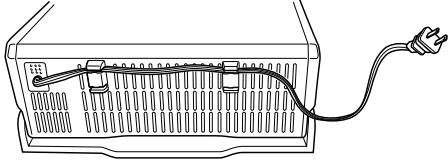
HUOMAUTUS: Valo syttyy automaattisesti palamaan, kun kypsennysaikaa on jäljellä 30 sekuntia.

12 (Virta)painike: Paina käynnistääksesi laitteen tai sammuttaaksesi sen.

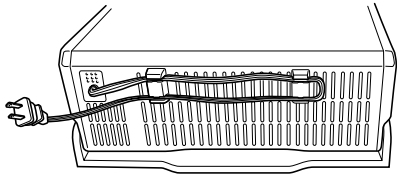
VIRTAJOHDON KÄSITTELY

Johtoa pitelevät osat on suunniteltu siten, etteivät ne häiritse uunin pystyynnostamisominaisuutta.

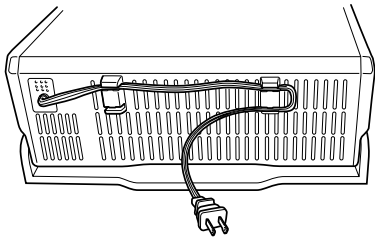
Vaihtoehto 1 Pistorasia vasemmalla



Vaihtoehto 2 Pistorasia oikealla



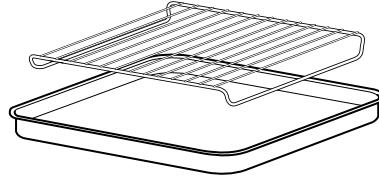
Vaihtoehto 3 Pistorasia uunin takana



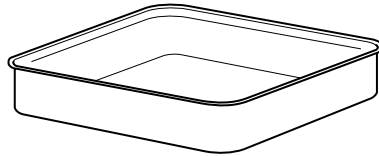
SAATAVANA OLEVAT LISÄVARUSTEET

Valikoimassamme on joukko lisävarusteita, jotka on räätälöity juuri Ninja® Foodi® -monitoimiuunille. Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaittomahdollisuuksiasi ja nostaaksesi ruoanlaittosuorituksen uudelle tasolle.

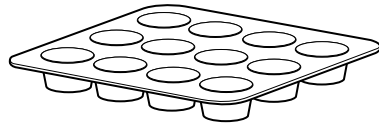
- Grillausritilä



- Vuoka/leivonta-astia (syvyys 5 cm)



- Muffinivuoka



Foodi®-MONITOIMIUUNIN KÄYTTÖ

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Kun haluat käynnistää laitteen, kytke virtajohtoon pistoke seinässä olevaan pistorasiaan, aseta uuni vaakatasoon kypsennysasentoon ja paina  -painiketta.

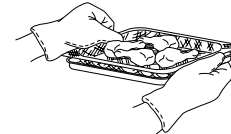
HUOMAUTUS: Esilämmitys tapahtuu nopeasti, joten suosittelemme kaikkien aineiden valmistelua ennen uunin käynnistämistä.

Air Fry (Kuumailmakypsennys)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon AIR FRY valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 1 tunti). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.
- 3 Paina sitten TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse lämpötila valitsimella 120–200 °C. Aseta lämpötila painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.
- 4 Käynnistä esilämmitys painamalla START/PAUSE-painiketta.
- 5 Laita ainekset kuumailmakypsennyskoriin. Jos ainekset ovat rasvaisia, öljyisiä tai marinoituja, aseta kori uunipellille.



Käytä pelkkää kuumailmakypsennyskoriin, kun valmistat kuivia aineksia.

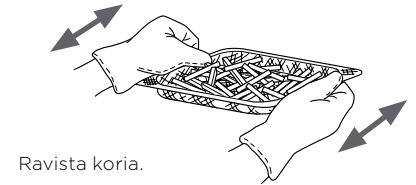


Käytä kuumailmakypsennyskorin alla uunipeltiä, kun valmistat rasvaisia, öljyisiä tai marinoituja aineksia.

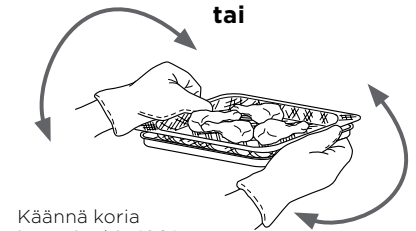
- 6 Liu'uta kori uunin ylimpään tasoon. Jos käytät myös uunipeltiä, liu'uta molemmat uuniin samanaikaisesti, kori ylimpään tasoon ja uunipelti ritilälle korin alapuolelle. Sulje uunin luukku.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit säätää lisää aikaa valitsimella.

- 7 Jos haluat, että ruoka ruskistuu ja rapeutuu tasaisemmin, ravista aineksia tai käännä koria 180° kypsennyksen puolivälissä.



Ravista koria.



Käännä koria ja uunipeltiä 180°.

- 8 Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

Roast (Paahto)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon ROAST valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 2 tuntia). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.

HUOMAUTUS: Jos kypsennysaika on alle yksi tunti, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika on yli yksi tunti, kello laskee alaspäin tunteja ja minuitteja.

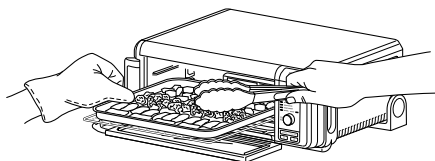
- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse lämpötila valitsimella (120–230 °C). Aseta lämpötila painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.
- 4 Käynnistä esilämmitys painamalla START/PAUSE-painiketta.

HUOMAUTUS: Ruoka kypsyy nopeammin Air Roast -toiminnolla kuin Bake-toiminnolla, joten kun valmistat perinteisiä uunissa valmistettavia ruokia, lyhennä kypsennysaikaa 30 % ja laske lämpötilaa 10 °C.

- 5 Laita ainekset uunipellille. Kun laitteesta kuuluu piippaus merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta uunipelti välittömästi ritilälle. Sulje uunin luukku.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit säätää lisäaikaa valitsimella.

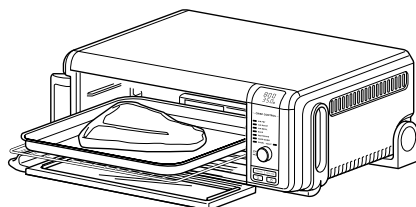
- 6 Uunin luukku voi avata kypsennyksen aikana aineiden tarkastamiseksi tai kääntelemiseksi.



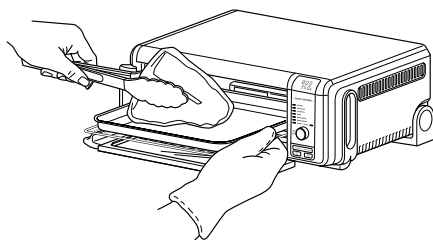
- 7 Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

Grill (Grillaus)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon GRILL valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 30 minuuttia). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.
- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse valitsimella joko HI tai LO. Aseta lämpötila painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.
- 4 Laita ainekset uunipellille. Aseta uunipelti ritilälle ja sulje uunin luukku. Paina sitten START/PAUSE-painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi.



- 5 Uunin luukku voi avata kypsennyksen aikana aineiden tarkastamiseksi tai kääntelemiseksi.



- 6 Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

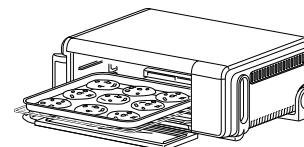
Bake (Paisto)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon BAKE valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 2 tuntia). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.

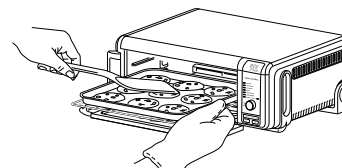
HUOMAUTUS: Jos kypsennysaika on alle yksi tunti, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos kypsennysaika on yli yksi tunti, kello laskee alaspäin tunteja ja minuitteja.

- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse lämpötila valitsimella (120–230 °C). Aseta lämpötila painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.
- 4 Käynnistä esilämmitys painamalla START/PAUSE-painiketta.
- 5 Laita ainekset uunipellille. Kun laitteesta kuuluu piippaus merkinä siitä, että se on esilämmitetty, aseta uunipelti välittömästi ritilälle. Sulje uunin luukku.

HUOMAUTUS: Asetettu aika alkaa kulua heti, kun laite on esilämmitetty. Jos ainekset eivät tässä vaiheessa vielä ole valmiita uuniin laitettaviksi, voit säätää lisäaikaa valitsimella.



- 6 Uunin luukku voi avata kypsennyksen aikana aineiden tarkastamiseksi tai kääntelemiseksi.



- 7 Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

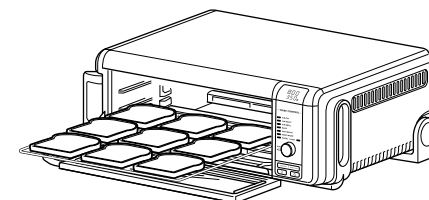
HUOMAUTUS: Jotta saat parhaan mahdollisen lopputuloksen leipoessasi keksejä tai muita vastaavia, peitä Ninja®-uunipelti leivinpaperilla.

Toast (Paahtoleivät)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon TOAST valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin viipaleiden määrän ja tummumisasteen oletusarvot.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse leipäviipaleiden määrä valitsimella. Voit paahtaa samanaikaisesti jopa yhdeksän viipaletta. Aseta viipaleiden määrä painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.
- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse tummumisaste valitsimella. Aseta tummumisaste painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.

HUOMAUTUS: Toast-toimintoa käytettäessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa tai esilämmittää uunia. On erittäin tärkeää valita juuri oikea määrä viipaleita, jotta ne eivät paahtu liikaa tai liian vähän.

- 4 Laita leipäviipaleet ritilälle. Sulje uunin luukku ja aloita kypsennäminen painamalla START/PAUSE-painiketta.



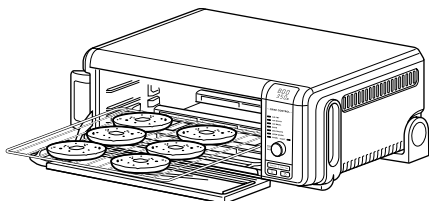
- 5 Viipaleita ei tarvitse kääntää kypsennyksen aikana. Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

Bagel (Bagelit)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon BAGEL valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin viipaleiden määrän ja tummumisasteen oletusarvot.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse viipaleiden määrä valitsimella. Voit paahdtaa samanaikaisesti jopa kuusi bagelin puolikasta. Aseta viipaleiden määrä painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.
- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse tummumisaste valitsimella. Aseta tummumisaste painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.

HUOMAUTUS: Bagel-toimintoa käytettäessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa tai esilämmittää uunia. On erittäin tärkeää valita juuri oikea määrä viipaleita, jotta ne eivät paahdu liikaa tai liian vähän.

- 4 Laita bagelin puolikkaat rutille leikkuupinta ylöspäin. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentaminen painamalla START/PAUSE-painiketta.

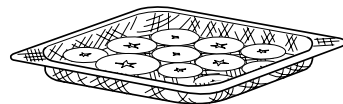


- 5 Viipaleita ei tarvitse kääntää kypsennyksen aikana. Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

Dehydrate (Kuivaus)

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon DEHYDRATE valo syttyy. Näytölle tulevat näkyviin ajan ja lämpötilan oletusasetukset.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 12 tuntia). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.
- 3 Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja valitse lämpötila valitsimella (40-90 °C). Aseta lämpötila painamalla TEMP/DARKNESS-painiketta uudelleen.

- 4 Laita ainekset kuumailmakypsennyskoriin ja kori uuniin. Sulje uunin luukku ja aloita kypsentaminen painamalla START/PAUSE-painiketta.



- 5 Uunin luukku voi avata kypsennyksen aikana aineiden tarkastamiseksi tai kääntelemiseksi.
- 6 Kun kypsennysaika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

Keep Warm (Lämpimänä pitäminen)

HUOMAUTUS: Keep Warm -toimintoa ei ole kaikissa malleissa.

- 1 Valitse toiminto pyörittämällä valitsinta, kunnes vaihtoehdon KEEP WARM valo syttyy. Näytölle tulee näkyviin ajan oletusasetus.
- 2 Paina TIME/SLICE-painiketta ja valitse aika valitsimella (enintään 2 tuntia). Aseta aika painamalla TIME/SLICE-painiketta uudelleen.

HUOMAUTUS: Keep Warm -toimintoa käytettäessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa.

- 3 Laita ruoka uunipellille tai uuninkestävään astiaan ja aseta pelti tai astia rutille. Sulje uunin luukku ja aloita lämmittäminen painamalla START/PAUSE-painiketta.

HUOMAUTUS: Esilämmitys ei ole käytettävissä Keep Warm -toimintoa käytettäessä.

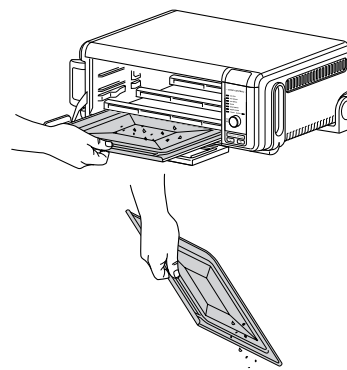
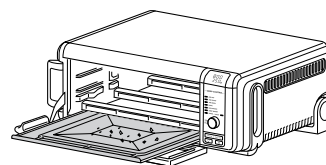
- 4 Kun lämmitys aika on lopussa, laitteesta kuuluu piippaus.

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

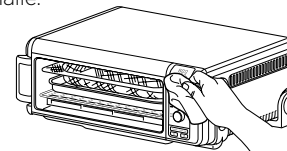
Laitte tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- 2 Tyhjennä murualusta liu'uttamalla se pois uunista, kun uuni on käyttöasennossa (ei pystyssä).

HUOMAUTUS: Tyhjennä murualusta usein. Pese tarvittaessa käsin.

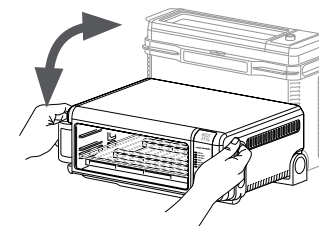


- 3 Puhdista mahdolliset ruokaroiskeet laitteen sisästä pehmeällä ja kostealla sienellä pyyhkimällä.
- 4 Puhdista perusyksikön ulkopinta ja käyttöpaneeli pyyhkimällä ne puhtaiksi kostealla liinalla. Puhdistuksessa voidaan myös käyttää hankaamatonta nestemäistä puhdistusainetta tai mietoa suihkutettavaa liuosta. Lisää puhdistusainetta sienelle ennen puhdistamista, älä suoraan uunin pinnalle.

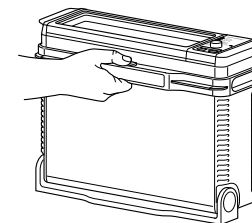


SYVÄPUHDISTUS

- 1 Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- 2 Irrota kaikki lisävarusteet, murualusta mukaan lukien, ja pese ne erikseen. Käytä hankaamatonta puhdistusharjaa kuumailmakypsennyskorin perusteellisempaan puhdistamiseen.
- 3 Nosta uuni säilytysasentoon (pystyyn).

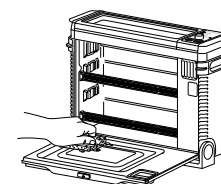


- 4 Paina painiketta takaluukun avaamiseksi ja päästäksesi käsiksi uunin sisäosaan.



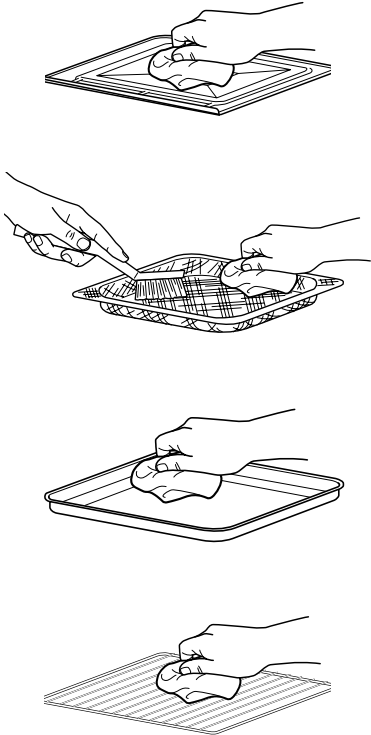
- 5 Puhdista uunin sisäosa lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla. **ÄLÄ** käytä hankaavia puhdistusaineita, hankausharjoja tai kemiallisia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat uunia.

HUOMIO: ÄLÄ KOSKAAN laita perusyksikköä astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.



Jatkaa seuraavalla sivulla

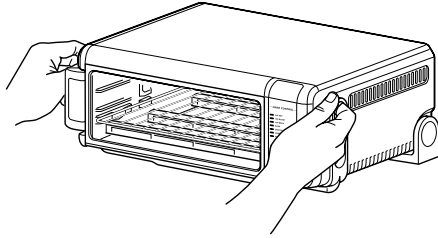
- 6 Pese lisävarusteet käsin lämpimällä saippuavedellä niiden käyttöön pidentämiseksi.
- 7 Kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kuin laitat ne takaisin uuniin.



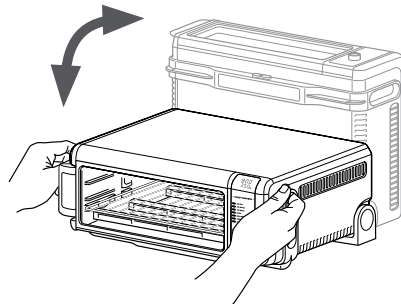
HUOMAUTUS: Syväpuhdistusta varten anna lisävarusteiden liota lämpimässä saippuavedessä yön yli ja hankaa niitä naarmuttamattomalla harjalla tai sienellä.

PYSTYYN JA SIVUUN NOSTAMINEN SÄILYTYSTÄ VARTEN

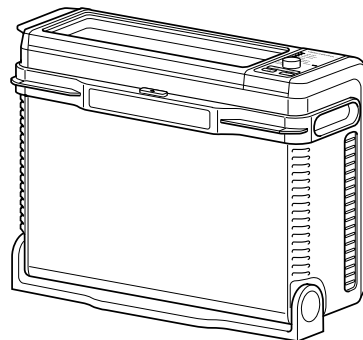
- 1 **ÄLÄ** nosta uunia pystyyn, jos kuvakkeen  valo palaa. Odota, että uuni on jäähtynyt, ennen kuin kosket siihen. Ota kiinni laitteen kummassakin sivussa olevista kahvoista.



- 2 Nosta laite pystyyn.



- 3 Jätä laite pystyasentoon säilytystä tai syväpuhdistusta varten.



VIRHEILMOITUKSET

”CALL CUSr SrVC”, jonka jäljessä on ”Er1” – ”Er7”

Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

UKK

Miksi uuni ei mene päälle?

- Uunin on oltava käyttöasennossa (ei pystyssä), jotta se voidaan käynnistää.
- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kytke virtajohto johonkin toiseen pistorasiaan.
- Käännä suojakatkaisin tarvittaessa pois päältä ja takaisin päälle.
- Paina virtapainiketta.

Voinko käyttää uunipeltiä kuumailmakypsennyskorin sijaan Air Fry -toimintoa käyttäessäni?

- Kyllä, mutta ruoasta ei tällöin välttämättä tule yhtä nopeaa.

Täytyykö minun muuttaa kypsennysaikoja tai lämpötiloja, kun valmistan perinteisiä uunissa valmistettavia ruokia?

- Kun valmistat perinteisiä uunissa valmistettavia ruokia Roast-toiminnolla, sinun tulee lyhentää kypsennysaikaa 30 % ja laskea lämpötilaa 10 °C.

Voinko palauttaa laitteen oletusasetukset?

- Uuni muistaa viimeisimmät valinnat kussakin toiminnossa, vaikka sen virtajohto irrotettaisiin välillä pistorasiasta. Jos haluat palauttaa uunin kaikkien toimintojen oletusasetukset, paina TIME/SLICE- ja TEMP/DARKNESS-painikkeita samanaikaisesti 5 sekunnin ajan.

Miksi näyttää siltä, että lämmityselementit ovat välillä päällä ja välillä pois päältä?

- Tämä on normaalia. Uuni on suunniteltu säilyttämään lämpötila tarkasti jokaisessa toiminnossa lämmityselementtien tehotasoa säätämällä.

Miksi uunin luukusta tulee höyryä?

- Tämä on normaalia. Luukussa on tuuletusaukkoja, joista sellaisten ruokien tuottama höyry pääsee pois, joissa on suuri kosteuspitoisuus.

Miksi luukun alaosa tippuu vettä pöydälle?

- Tämä on normaalia. Sellaisten ruokien tuottama tiivistynyt vesihöyry, joissa on suuri kosteuspitoisuus (kuten pakastimesta otetut leipäviipaleet), saattaa valua luukun sisäpuolta pitkin ja tippua pöydälle.

Miksi ohjauspaneelista kuuluu ääniä?

- Kun uuni on kuuma, ohjauspaneelin jäähdyttämiseksi käynnistyy tuuletin.

Voiko foliota tai leivinpaperia käyttää?

- Alumiinifoliota ei saa käyttää. Leivinpaperia tai voipaperia suositellaan käytettäväksi leivonnassa ja pitämään pellin puhtaana.

Ovatko lisävarusteet astiapesukoneen kestäviä?

- Jotta lisävarusteet säilyvät hyvinä mahdollisimman pitkään, suosittelemme, että ne pestään aina käsin. Jos lika on pinttynyt, anna liota ennen pesua.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähety silmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaa livikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

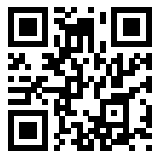
Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK

för att du köpt en Ninja® Foodi®-multifunktionsugn



REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240V~ 50-60 Hz

Effekt: 2000 W-2400 W

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på enhetens bas.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	164
Delar	166
Tillbehörens placering	167
Före första användning	167
Användning av kontrollpanelen	168
Funktioner	169
Kontrollpanelens display och driftsknappar	169
Hantering av sladder	170
Tillbehör för inköp	170
Använd din Foodi®-multifunktionsugn	171
Tillagningsfunktionerna	171
Air Fry (Luftfriter)	171
Roast (Steka)	172
Grill	172
Bake (Baka)	173
Toast (Rosta)	173
Bagel	174
Dehydrate (Torka)	174
Keep Warm (Varmhållning)	174
Rengöring, underhåll och förvaring	175
Daglig rengöring	175
Grundlig rengöring	175
Fäll-upp-och-ställ-bort-förvaring	176
Felsökning	177
Vanliga frågor och svar	177
Produktregistrering	178

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande försiktighetsåtgärder alltid iakttas, inklusive:

⚠ VARNING

- 1 Läs alla instruktioner innan du använder ugnen och dess tillbehör.
- 2 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.
- 3 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packas upp.
- 4 Gå igenom hela innehållet för att förvissa dig om att du har alla delar som behövs för korrekt och säker drift av ugnen.
- 5 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn tar tag i sladden eller trasslar in sig och för att minska risken för att någon snubblar över en lång sladd.
- 6 **ANVÄND ALDRIG** ett uttag under en bänk.
- 7 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. **Låt inte barn använda apparaten.** Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 8 **LÅT INTE** sladden hänga över kanterna på bord eller bänkar eller vidröra heta ytor, inklusive spisar och andra ugnar.
- 9 **LÄMNA ALDRIG** ugnen utan uppsikt när den används.
- 10 **TÄCK INTE** smuluppsamlingsbrickan eller någon del av ugnen med metallfolie. Detta gör att ugnen överhettas eller orsakar brand.
- 11 **PLACERA ALDRIG** aluminiumfolie på ugnsförmen eller gallret. Detta fångar upp fett och kan orsaka brand.
- 12 För att skydda mot elchocker, **SÄNK INTE** ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska.
- 13 **ANVÄND INTE** ugnen med skadad sladd eller kontakt. Inspektera ugnen och sladden med jämna mellanrum. Om ugnen inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 14 **TÄCK INTE** över luftintaget eller luftutsläppsventilen när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 15 **SÄTT INTE** in något i ventilationssprinkorna och blockera dem inte.
- 16 **PLACERA INTE** föremål på enheten medan den är igång förutom godkända rekommenderade Ninja-tillbehör.
- 17 Tillbehör som placeras i ugnen måste vara rena och torra.
- 18 Avsedd endast för användning på bänkskiva. **PLACERA INTE** ugnen nära en bänkkant. Se till att ytan är jämn, ren och torr.
- 19 Den här ugnen är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här ugnen för någonting annat än dess avsedda användning. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 20 **FÖRVARA INTE** något material, förutom medföljande tillbehör, i denna ugn när den inte används.
- 21 **ANVÄND INTE** utomhus. **ANVÄND INTE** i fordon eller båt i rörelse.
- 22 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja.
- 23 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder ugnen.
- 24 Brand kan uppstå om ugnen täcks eller vidrörs av lättantändliga material, inklusive gardiner, draperier, väggar eller liknande när den används. **PLACERA INGENTING** i ugnen under drift.

25 Denna ugn har en tåligare lucka i härdat glas. Undvik att repa luckans yta eller göra hack i kanterna.

26 **ANVÄND INTE** ugnen utan gallret monterat, förutom när du använder en luftfriteringskorg.

27 **SPREJA INTE** någon typ av aerosolspray eller smaksättning i ugnen under tillagningen.

28 Var försiktig när du sätter in och tar ut något ur ugnen, särskilt när den är varm.

29 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

30 Förhindra att maten kommer i kontakt med värmeelementen. Att fylla ugnen med överdrivet mycket mat kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av ugnen.

31 **PLACERA INTE** något av följande material i ugnen: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande.

32 Yttersta försiktighet bör iakttas vid användning av behållare som är tillverkade av andra material än metall eller glas.

33 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Ugnens ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

34 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Extrem försiktighet måste vidtas när ugnen innehåller varm mat. Felaktig användning kan orsaka personskada.

35 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av ugnen.

36 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

37 Tryck på strömbrytaren för att stänga av ugnen och låta den svalna helt innan den rengörs, flyttas och fälls upp för förvaring.

38 Dra ut sladden ur vägguttaget när den inte används. Dra ut sladden genom att hålla i kontakten och dra ut den ur eluttaget. Koppla aldrig från apparaten genom att dra i nätsladden.

39 **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstöt.

40 **ANVÄND INTE** ugnen som värmekälla eller för torkning.

41 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



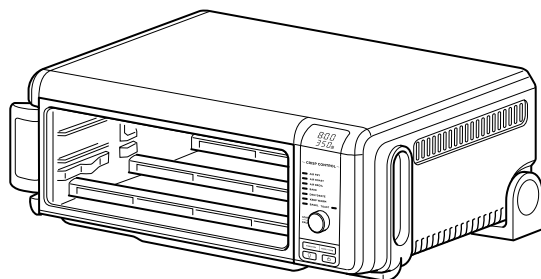
Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.



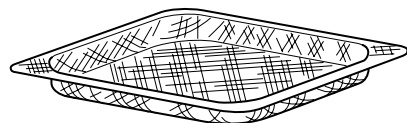
Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

- A** Huvudenhet
(fast nätsladd visas ej)



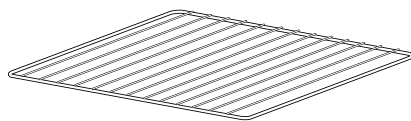
- B** Luftfriteringskorg
(används på den övre skenan)



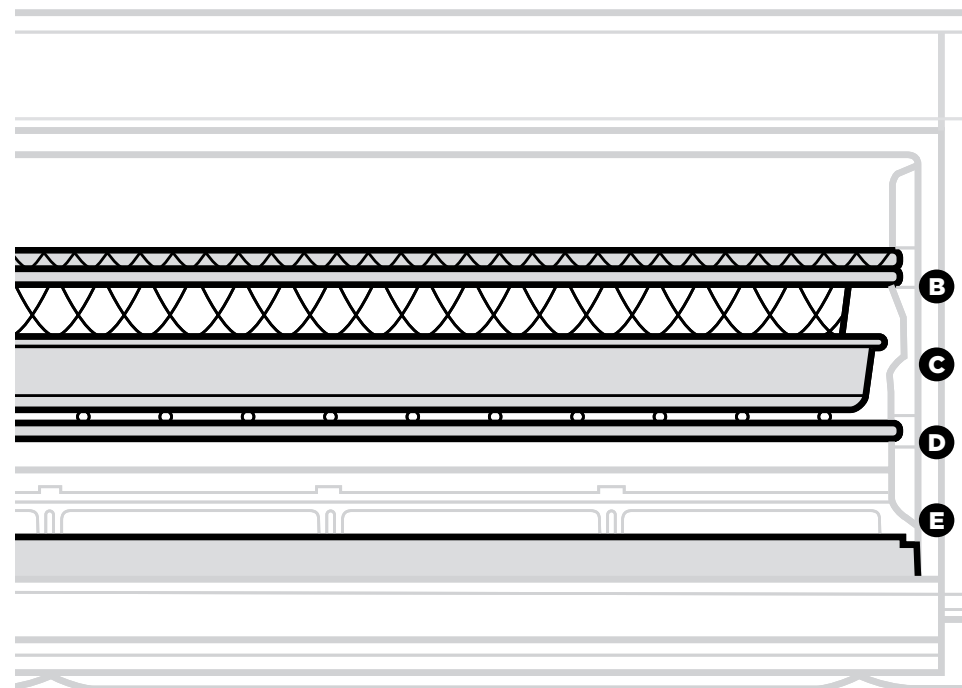
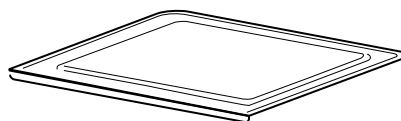
- C** Ugnsforn
(alltid nivån ovanför gallret)



- D** Galler
(förvara på den nedre skenan)



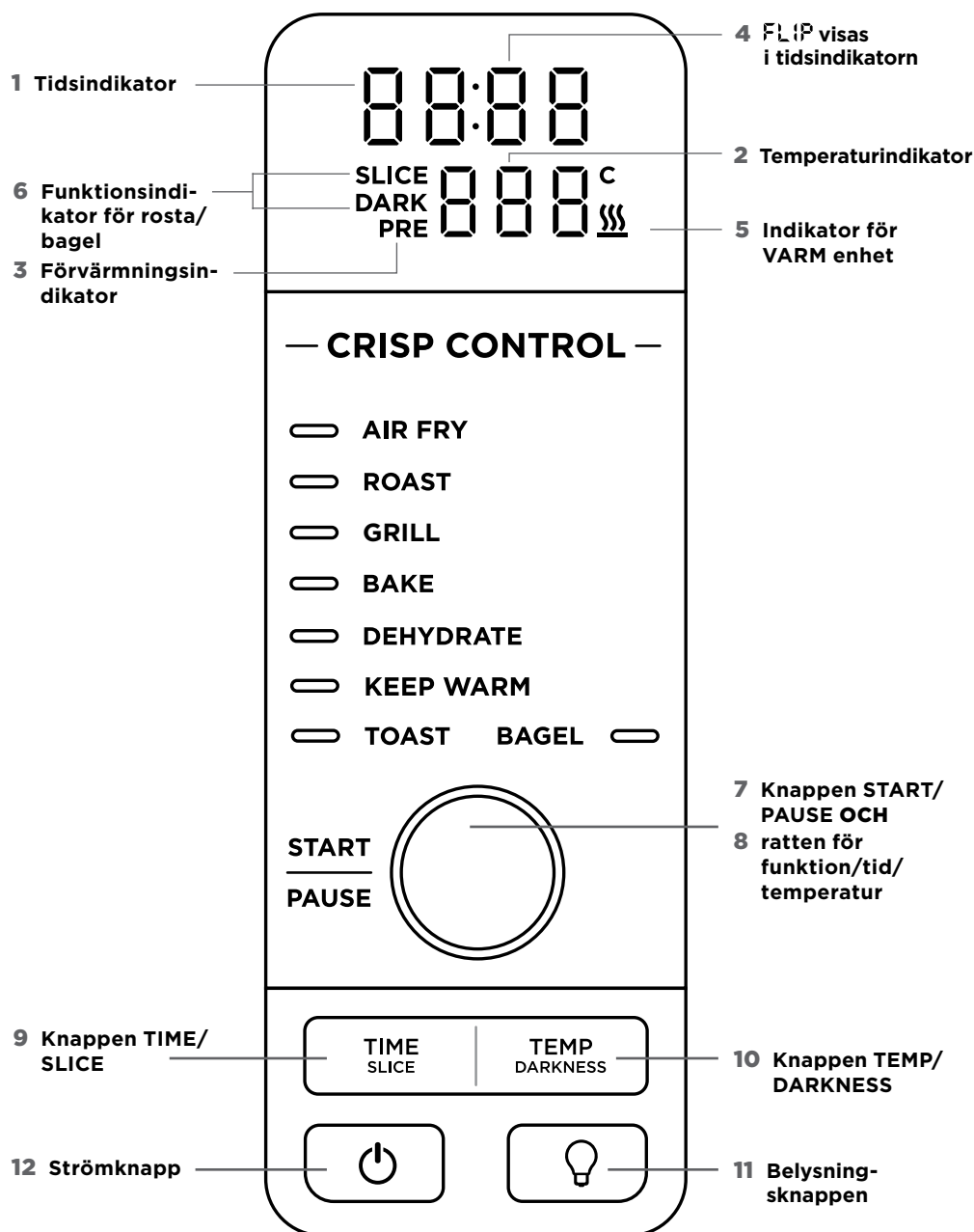
- E** Löstagbar smuluppsamlingsbricka
(placeras alltid under det nedre värmeelementet)



FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Tvätta luftfriteringskorgen, ugnsfornen, gallret och den löstagbara smuluppsamlingsbricken i varmt tvålatten, skölj sedan och torka ordentligt. **DISKA ALDRIG** huvudenheten i en diskmaskin.
- 4 Vi rekommenderar att alla tillbehör placeras i ugnen och att den körs på Luftfrita med 200 °C i 20 minuter utan att någon mat läggs in. Se till att området är väl ventilerat. Detta tar bort eventuella förpackningsrester och lukt som kan finnas kvar. Detta är helt säkert och skadar inte ugnens prestanda.

OBS! För längsta användning rekommenderar vi att tillbehören tvättas för hand.



FUNKTIONER

AIR FRY (Luftfriteras): Tillaga mat som traditionellt ska friteras – t.ex. kycklingvingar, pommesteg och kycklingnuggets – med lite eller ingen olja.

ROAST (Steka): Få en krispig utsida och perfekt tillagad på insidan för fullstora måltider i ugnform, tjockare protein och stekta grönsaker.

GRILL: Grillar kött och fisk och bryner toppen på grytor.

BAKE (Baka): En jämn bakning av allt från dina favoritkakor till hembakade pizzor.

TOAST (Rosta): En jämn rostning av upp till sex brödskeivor till önskad nyans.

BAGEL: Perfekt rostning av upp till sex halva bagels när de placeras på gallret med den skurna sidan uppåt.

DEHYDRATE (Torka): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tillugg.

KEEP WARM (Varmhållning): Håller maten varm i upp till två timmar.

OBS! Funktionerna TORKA och VARMHÅLLNING finns inte på alla modeller.

KONTROLLPANELENS DISPLAY OCH DRIFTSKNAPPAR

1 Tidsindikator: Visar tillagningstiden. Tiden räknas ned när tillagningen pågår.

2 Temperaturindikator: Visar tillagningstemperaturen.

OBS! Tid och temperatur återgår alltid till den tillagningstid och temperatur som ställdes in när ugnen senast användes.

3 PRE blinkar när enheten förvärms.

4 FLIP visas på tidsindikatorn när enheten är tillräckligt sval för att kunna fällas upp för förvaring eller rengöring.

5 tänds när enheten är varm och stängs av när ugnen är tillräckligt sval för att fällas upp för förvaring eller rengöring.

6 SLICE och **DARK** tänds när du använder funktionen Rosta eller Bagel.

7 Knappen START/PAUSE: Tryck för att starta eller pausa matlagningen.

8 Ratt för funktion/tid/temperatur: Vrid för att välja en tillagningsfunktion eller justera tid och temperatur (eller antal skivor och nyans när du använder funktionerna Rosta och Bagel).

OBS! Tryck och håll ned START/PAUSE-knappen i tre sekunder för att återgå till funktionsvalet.

9 Knappen TIME/SLICE: Välj en tillagningstid genom att trycka på TIME-knappen och sedan använda ratten för att justera tiden. När du använder funktionen Rosta eller Bagel justerar knappen antalet skivor i stället för tiden.

10 Knappen TEMP/DARKNESS: Justera temperaturen genom att trycka på knappen TEMP och använd ratten för att justera temperaturen. När du använder funktionen Rosta eller Bagel justerar knappen nyansen i stället för temperaturen.

OBS! Tillagningstid och temperatur kan justeras när som helst under tillagningscykeln.

11 Knappen Belysning: Tryck för att slå på och stänga av ugnens invändiga belysning.

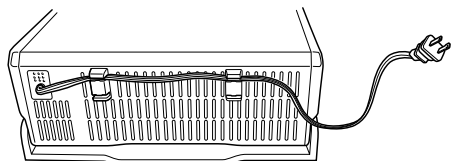
OBS! Lampan slås automatiskt på när det återstår 30 sekunders tillagningstid.

12 Strömknappen: Tryck för att slå på och stänga av enheten.

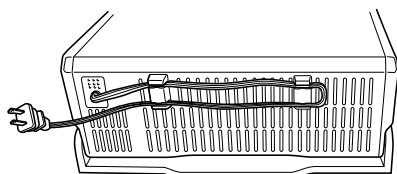
HANTERING AV SLADDAR

Vårt sladdhanteringssystem är utformat så att det inte stör ugnens uppfällnings-förvaringsfunktionalitet.

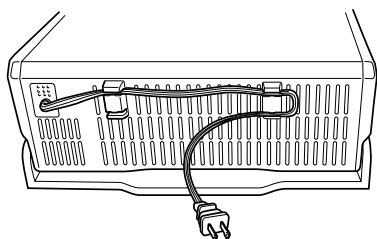
Alternativ 1 Uttag till vänster



Alternativ 2 Uttag till höger



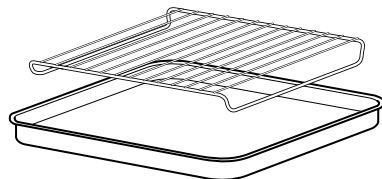
Alternativ 3 Uttag bakom ugnen



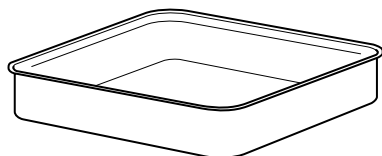
TILLBEHÖR FÖR INKÖP

Vi erbjuder ett sortiment av tillbehör som anpassats för din Ninja® Foodi®-multifunktionsugn. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningalternativ och ta din matlagning till nästa nivå.

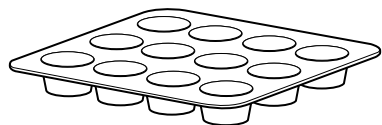
- Grillgaller



- Grytform/bakplåt (5 cm djup)



- Ägg-/muffinsform



ANVÄND DIN Foodi®-MULTIFUNKTIONSGUGN

TILLAGNINGSFUNKTIONERNA

Koppla in nätsladden i vägguttaget för att sätta på enheten, fäll ned ugnen i tillagningsläge och tryck på knappen.

OBS! Enheten förvärms snabbt, så vi rekommenderar att du förbereder alla ingredienser innan du sätter på ugnen.

Air Fry (Luftfriter)

- 1 För att välja funktionen vrid du på rattan tills AIR FRY tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/SLICE och använd rattan för att välja tid upp till 1 timme. Tryck på knappen TIME/SLICE igen för att ställa in tiden.
- 3 Tryck sedan på TEMP/DARKNESS och använd rattan för att välja en temperatur mellan 120-200 °C. Tryck på knappen TEMP/DARKNESS igen för att ställa in temperaturen.
- 4 Tryck på START/PAUSE för att starta förvärmningen.
- 5 Lägg ingredienserna i luftfriteringskorgen. Om ingredienserna är feta, oljiga eller marinerade ska korgen placeras på ugnens formen.



Använd luftfriteringskorgen för torra ingredienser.

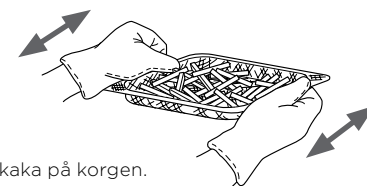


Använd luftfriteringskorgen med ugnsplåten under för feta, oljiga eller marinerade ingredienser.

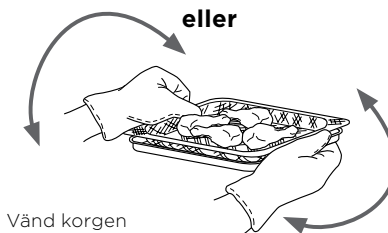
- 6 Skjut in korgen i ugnens övre skenor. Om du även använder ugnsplåten skjuter du in den båda i ugnen samtidigt, med korgen i de övre skenorerna och plåten på gallret under korgen. Stäng ugnsluckan.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, vrid du bara på rattan för att lägga till mer tid.

- 7 För ännu mer krispighet rör du om ingredienserna eller vänder korgen 180° efter halva tillagningscykeln.



Skaka på korgen.



Vänd korgen och ugnsplåten 180°.

- 8 När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

ANVÄND DIN Foodi® MULTIFUNKTIONSUGN - FORTS.

Roast (Steka)

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills ROAST tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja din tid upp till 2 timmar. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in tiden.

OBS! Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om tillagningstiden är längre än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter.

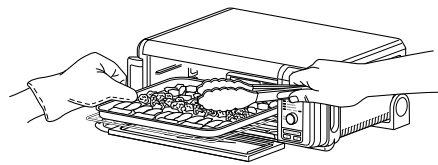
- 3 Tryck på TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja en temperatur mellan 120–230 °C. Tryck på knappen TEMP/DARKNESS igen för att ställa in temperaturen.
- 4 Tryck på START/PAUSE för att starta förvärmningen.

OBS! Tillagningen går snabbare med funktionen Luftfritera än funktionen Baka, så för traditionella ugsrecept bör tillagningstiden minskas med 30 % och temperaturen sänkas med 10 °C.

- 5 Lägg ingredienserna på ugsplåten. När enheten piper för att visa att den har förvärmats placerar du omedelbart ugsplåten på gallret. Stäng ugsluckan.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, vrid du bara på ratten för att lägga till mer tid.

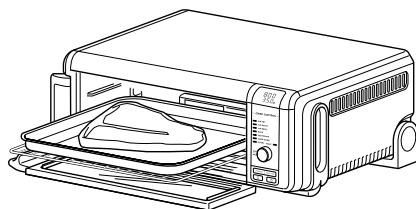
- 6 Under tillagningen kan du öppna ugsluckan för att kontrollera eller vända på ingredienserna.



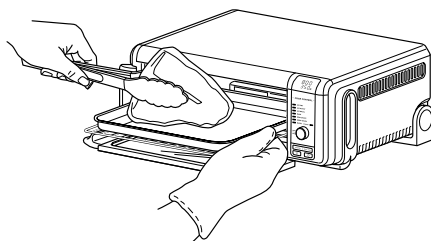
- 7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

Grill

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills GRILL tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja tid upp till 30 minuter. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in tiden.
- 3 Tryck på knappen TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja antingen HI eller LO. För att ställa in temperaturen trycker du på knappen TEMP/DARKNESS igen.
- 4 Lägg ingredienserna i ugsformen. Placera bakplåten på gallret och stäng ugsluckan, tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.



- 5 Under tillagningen kan du öppna ugsluckan för att kontrollera eller vända på ingredienserna.



- 6 När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

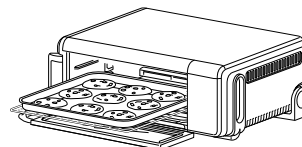
Bake (Baka)

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills BAKE tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja tid upp till 2 timmar. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in tiden.

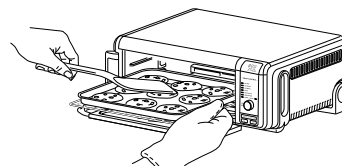
OBS! Om tillagningstiden är 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om tillagningstiden är längre än 1 timme kommer klockan att räkna ner i timmar och minuter.

- 3 Tryck på TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja en temperatur mellan 120–230 °C. Tryck på knappen TEMP/DARKNESS igen för att ställa in temperaturen.
- 4 Tryck på START/PAUSE för att starta förvärmningen.
- 5 Lägg ingredienserna i ugsformen. När enheten piper för att visa att den har förvärmats placerar du omedelbart ugsformen på gallret. Stäng ugsluckan.

OBS! Timern börjar räkna ned så snart enheten har förvärmats. Om ingredienserna inte är redo för ugnen, vrid du bara på ratten för att lägga till mer tid.



- 6 Under tillagningen kan du öppna ugsluckan för att kontrollera eller vända på ingredienserna.



- 7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

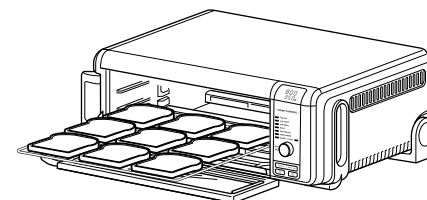
OBS! För bästa resultat med bakverk, t.ex. kakor, ska Ninja®-ugsformen användas tillsammans med bakplåtspapper.

Toast (Rosta)

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills TOAST tänds. Standardvärdet för skivor och nyans visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja antal brödskeivor. Du kan rosta upp till nio skivor samtidigt. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in antalet skivor.
- 3 Tryck på knappen TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja nyansnivån. För att ställa in nyansnivån trycker du på knappen TEMP/DARKNESS igen.

OBS! Det finns ingen temperaturjustering för rostningsfunktionen och enheten förvärms inte i Rosta-läget. Det är mycket viktigt att välja exakt antal skivor för att undvika över- eller underrostning.

- 4 Lägg brödskeivorna på gallret. Stäng ugsluckan och tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.



- 5 Du behöver inte vända på skivorna under tillagningen. När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

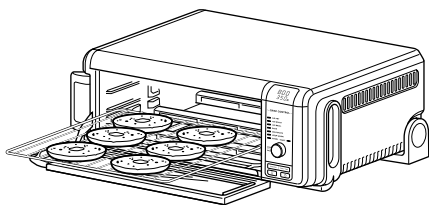
ANVÄND DIN Foodi® MULTIFUNKTIONSUGN - FORTS.

Bagel

- 1 För att välja funktionen vrider du på ratten tills BAGEL tänds. Standardangivelsen för skivor och nyansnivå visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja antal skivor. Du kan rosta upp till sex bagels samtidigt. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in antalet skivor.
- 3 Tryck på knappen TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja nyansnivån. För att ställa in nyansnivån trycker du på knappen TEMP/DARKNESS igen.

OBS! Det finns ingen temperaturjustering för bagelfunktionen och enheten förvärms inte i Bagel-läget. Det är mycket viktigt att välja exakt antal skivor för att undvika över- eller underrostning.

- 4 Placera bagelskivorna med den skurna sidan uppåt på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.

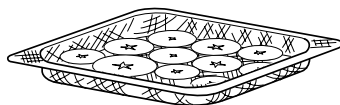


- 5 Du behöver inte vända på skivorna under tillagningen. När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

Dehydrate (Torka)

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills DEHYDRATE tänds. Standardinställningen för tid och temperatur kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja en tid upp till 12 timmar. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in tiden.
- 3 Tryck på TEMP/DARKNESS och använd ratten för att välja en temperatur mellan 40–90 °C. Tryck på knappen TEMP/DARKNESS igen för att ställa in temperaturen.

- 4 Lägg ingredienserna i luftfriteringskorgen och placera korgen i ugnen. Stäng ugnsluckan och tryck på START/PAUSE för att starta tillagningen.



- 5 Under tillagningen kan du öppna ugnsluckan för att kontrollera eller vända på ingredienserna.
- 6 När tillagningstiden är slut kommer enheten att pipa.

Keep Warm (Varmhållning)

OBS! Funktionen Varmhållning finns inte på alla modeller.

- 1 För att välja funktionen vrider du ratten tills KEEP WARM tänds. Standardtidsinställningen kommer att visas.
- 2 Tryck på knappen TIME/Slice och använd ratten för att välja en tid upp till 2 timmar. Tryck på knappen TIME/Slice igen för att ställa in tiden.

OBS! Det går inte att välja temperatur för funktionen Varmhållning.

- 3 Placera maten i ugnformen eller i en ugnssäker behållare och placera formen eller behållaren på gallret. Stäng ugnsluckan och tryck på START/PAUSE för att starta uppvärmningen.

OBS! Enheten förvärms inte i läget Varmhållning.

- 4 När uppvärmningstiden är slut kommer enheten att pipa.

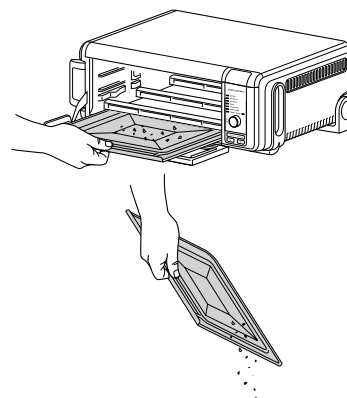
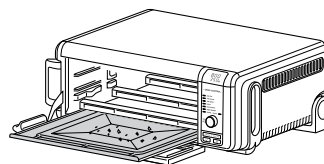
RENGÖRING, UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

DAGLIG RENGÖRING

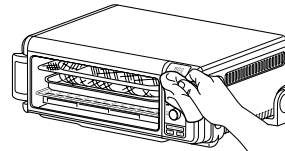
Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Koppla ur enheten från uttaget och låt den svalna före rengöring.
- 2 Töm smuluppsamlingsbrickan genom att dra ut den ur ugnen när ugnen är i den nedfällda positionen.

OBS! Töm smuluppsamlingsbrickan ofta. Handtvätta vid behov.

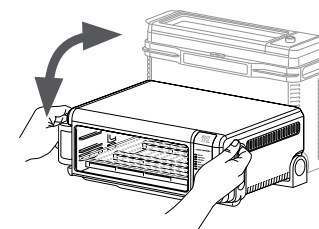


- 3 För att rengöra enhetens invändiga väggar från matstänk torkar du av dem med en mjuk, fuktig svamp.
- 4 För att rengöra huvudenheten och kontrollpanelen utvändigt torkar du av dem med en fuktig trasa. En rengöringsvätska utan slipmedel eller en mild sprejlösning kan användas. Applicera rengöringsmedlet på svampen, inte på ugnsytan, före rengöringen.

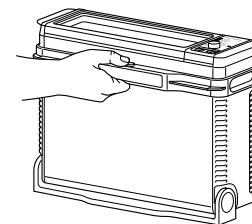


GRUNDLIG RENGÖRING

- 1 Koppla ur enheten från uttaget och låt den svalna före rengöring.
- 2 Avlägsna alla tillbehör från enheten, inklusive smuluppsamlingsbrickan, och tvätta separat. Använd en icke-slipande rengöringsborste för att grundligt tvätta luftfriteringskorgen.
- 3 Fäll upp ugnen i förvaringspositionen.

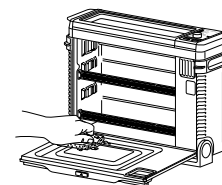


- 4 Tryck på tryckknappen för att frigöra den bakre luckan för att komma åt ugnens insida.



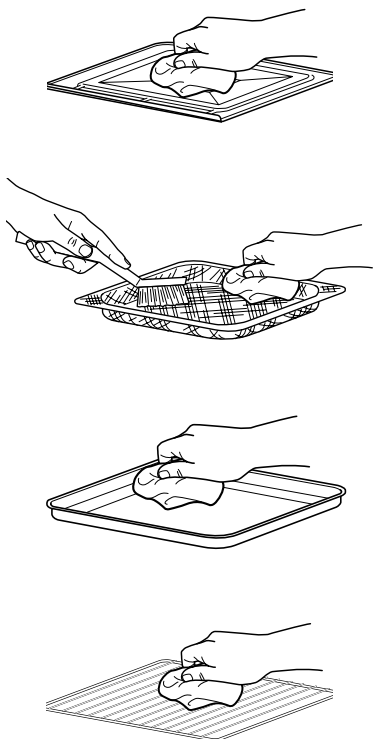
- 5 Använd varmt tvålatten och en mjuk trasa för att tvätta ugnens insida. **ANVÄND INTE** slipande rengöringsmedel, skurborstar eller kemiska rengöringsmedel eftersom de kommer att skada ugnen.

VARNING: SÄTT ALDRIG huvudenheten i diskmaskinen och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.



Fortsättning på nästa sida

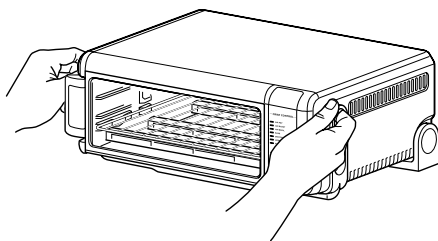
- 6 För att förlänga användningen av tillbehören, handtvätta dem med varmt tvålatten.
- 7 Torka alla delar ordentligt innan de läggs tillbaka i ugnen.



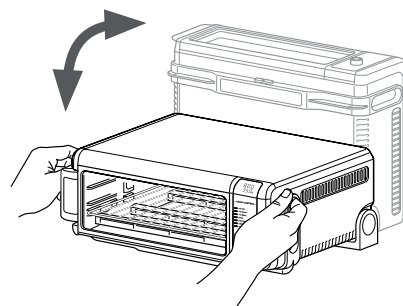
OBS! För djupgående rengöring, låt tillbehören ligga i varmt tvålatten över natten och gnid med en icke-slipande borste eller svamp.

FÄLL-UPP-STÄLL-BORT-FÖRVARING

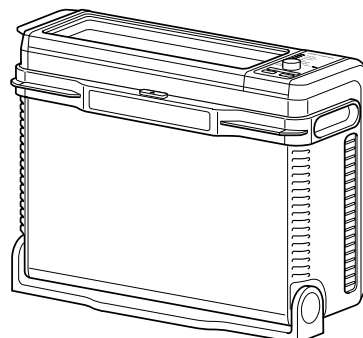
- 1 **FÄLL INTE** upp ugnen när  är tänd. Vänta tills ugnen svalnat innan den hanteras. Håll i handtagen på enhetens sidor.



- 2 Lyft och fäll upp enheten.



- 3 Lämna enheten i upprätt position vid förvaring eller för grundlig rengöring.



FELSÖKNING

FELMEDDELANDEN

"CALL CUsT SrVC" följt av "Er1" - "Er7"

Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Varför slås inte ugnen på?

- Ugnen måste vara i nedfälld position för att den ska kunna slås på.
- Kontrollera att sladden är ordentligt ansluten till uttaget.
- Sätt in sladden i ett annat uttag.
- Återställ krets brytaren vid behov.
- Tryck på strömknappen.

Kan jag använda ugnnsformen istället för luftfriteringskorgen med funktionen Luftfritering?

- Ja, men krispigheten kan variera.

Behöver jag justera tillagningstid och temperatur för traditionella ugnrecept?

- Vid beredning av traditionella ugnrecept med funktionen Ugnssteka minskar du tillagningstiden med 30 % och sänker temperaturen med 10 °C.

Kan jag återställa enheten till standardinställningarna?

- Ugnen kommer ihåg den senast använda inställningen för varje funktion, även om du kopplar ur den. För att återställa ugnens standardinställningar för varje funktion trycker du samtidigt in knapparna TIME/Slice och TEMP/DARKNESS i 5 sekunder.

Varför verkar värmeelementen slås på och av?

- Detta är normalt. Ugnen är utformad för exakt kontroll av temperaturen för varje funktion genom att justera värmeelementens effektnivåer.

Varför kommer det ånga från ugnsluckan?

- Detta är normalt. Dörren är ventilerad för att släppa ut ånga som skapats av livsmedel med högt fuktinnehåll.

Varför droppar det vatten från luckans undersida och ner på bänken?

- Detta är normalt. Kondensationen som skapas av livsmedel med högt fuktinnehåll (t.ex. fryst bröd) kan rinna ned på luckans insida och droppa ner på bänken.

Varför låter det från kontrollpanelen?

- När ugnen är varm tänds en fläkt för att kyla ned kontrollpanelen.

Kan folie eller bakplåtspapper användas?

- Använd inte aluminiumfolie. Bakplåtspapper eller smörpapper rekommenderas vid bakning eller för att hålla plåten ren.

Tål tillbehören maskindisk?

- För längsta livslängd rekommenderar vi att tillbehören tvättas för hand. För fastbrända rester, lägg i blöt före rengöring.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



DANSK

Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationer i denne manual kan blive ændret uden varsel.

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products; therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits ; par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marquess déposées d' SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke 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.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

FOODI og NINJA er registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaiselta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska 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.

TRYCKT I KINA