

# NINJA

MO201EU

## NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

NINJA ARTISAN ELECTRIC  
PIZZA & AIR FRY OVEN

NINJA ARTISAN ELEKTRO-  
PIZZA- UND HEISLUFTOFEN

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS  
ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

NINJA ARTISAN ELEKTRISK PIZZA- OG  
AIRFRY-OVN

HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS  
ELÉCTRICO NINJA ARTISAN

FORNO ELETTRICOPER PIZZA E FRIGGITRICE  
AD ARIA NINJA ARTISAN

NINJA ARTISAN ELEKTRISCHE PIZZAOVEN EN AIRFRYER

PIEKARNIK NINJA ARTISAN ELECTRIC  
PIZZA & AIR FRY OVEN

NINJA ARTISAN FORNO ELÉTRICO PARA  
PIZZA E FRITADEIRA A AR

NINJA ARTISAN PIZZA & AIR FRY -SÄHKÖUUNI

NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN  
FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL

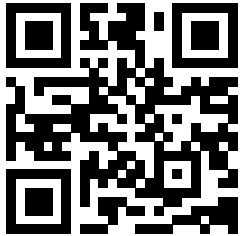
INSTRUCTIONS  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
NOTICE D'UTILISATION  
ET GARANTIE NINJA  
BRUGERVEJLEDNING  
INSTRUCCIONES  
ISTRUZIONI  
INSTRUCTIES  
INSTRUKSJONER  
INSTRUKCJE  
INSTRUÇÕES  
OHJEET  
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu

# THANK YOU

for purchasing the Ninja Artisan Electric Pizza & Air Fry Oven



SCAN HERE for accessories and how-to videos.

Scan the QR code for instructions, support, warranty registration, and a little inspiration.

NinjaKitchen.eu

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Watts: 1760W

## RECORD THIS INFORMATION

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

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

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

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

# NINJA

**NINJA ARTISAN ELECTRIC  
PIZZA & AIR FRY OVEN**  
MO200 Series | Owner's Guide



ENGLISH

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR OUTDOOR USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	Read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

## WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
- 3 **DO NOT** use in moving vehicles or boats. Misuse may cause injury.
- 4 **DO NOT** use indoors. This oven is designed for **OUTDOOR USE ONLY** in a well-ventilated area. If used under any overhead cover, toxic fumes, including carbon monoxide, may accumulate and cause serious bodily injury or death.
- 5 This appliance can be used by persons, including children, 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
- 6 To avoid property damage from flame or heat maintain a minimum distance of 92cm (3 feet) from rear, sides and top to walls, rails or other combustible constructions.
- 7 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the oven is placed on during operation.
- 8 Use care when opening the oven to avoid burns. **ALWAYS** open door partway before fully opening to check for any flare up as some foods may cause fats, oils or grease to splash and create flare up or flame.
- 9 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be cleaned or maintained by children.
- 10 The appliance should be supplied through a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA. The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthing contact.
- 11 Only connect this appliance to circuits rated for its power requirements and minimum 16 amps to prevent circuit overloads, potential damage to the appliance, and fire hazards
- 12 A short power-supply cord is provided to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 13 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 14 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs. Recommend use of long handled utensils for adding or removing ingredients.
- 15 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The oven will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when using with product. We recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven gloves.
- 16 **ALWAYS** ensure the oven is completely cool before releasing and removing the cooking plates or moving the to avoid burns or personal injury.
- 17 To protect against electrical shock, keep the cord connection dry and off the ground. **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 18 **DO NOT** place appliance where the cord may hang over edges of tables or counters where they can be pulled on by children or tripped over.
- 19 **DO NOT** place appliance where the cord may touch hot surfaces.

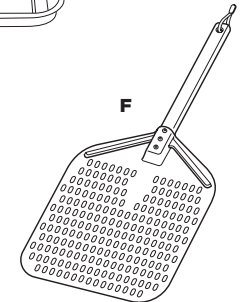
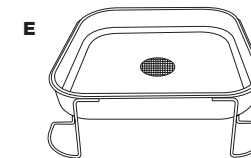
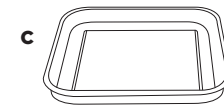
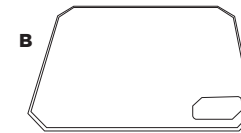
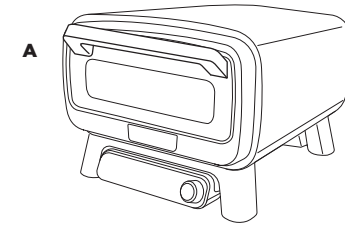
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR OUTDOOR USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

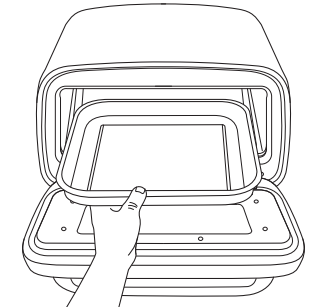
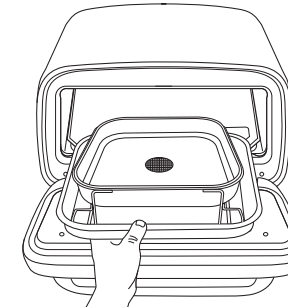
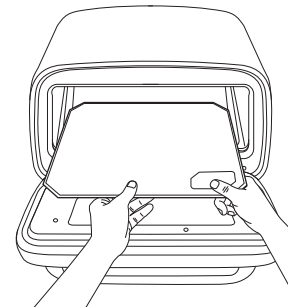
- 20 NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 21** Only use recommended accessories included with this appliance or authorised by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 22** Before placing any accessory into the oven, ensure it is clean and dry.
- 23 DO NOT** move the appliance when in use.
- 24 DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 25 DO NOT** place anything on top of the product when the lid is closed during use.
- 26 DO NOT** use this appliance for deep-frying
- 27** Should a grease fire occur or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 28** Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 29** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 30** To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 31 DO NOT** clean this product with a water spray or the like.
- 32 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 33** Store indoors when not in use for long periods.
- 34** Store out of reach of children.
- 35 DO NOT** keep uncovered oven exposed to elements. **ALWAYS** use oven cover when stored outdoors.
- 36** Use care when opening the oven to avoid burns. **ALWAYS** open door to detent before fully opening to check for any flareup as some foods may cause fats, oils, or grease to splash and create flareup or flame.
- 37 DO NOT** use oils/fats, such as butter, olive oil, and margarine, when cooking over 260°C to avoid the risk of smoke and property damage due to smoke.
- 38** To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long-handled utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 39** Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used near, cleaned, or maintained by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 40 DO NOT** use the appliance without the Accessory Frame with a Ninja pan, tray or pizza stone installed. Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

## PARTS & ACCESSORIES

- A** Assembled Main Unit (power cord not shown)
- B** Pizza Stone
- C** Bake Pan
- D** Cover (not included with all models)
- E** Air Fry Basket
- F** Pizza Peel



## ACCESSORIES INSTALLED



**Pizza Stone:** Place the pizza stone in the oven, ensuring it sits flat and within the grooves. No other accessories should ever be placed below the stone, except when storing.

**Air Fry Basket:** Always place air fry basket inside the bake pan when using inside the oven to catch any grease and debris.

**Bake Pan:** Place the bake pan in the oven, ensuring it sits flat and within the grooves. When placing the bake pan on the pizza stone, ensure the stone is clean first.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Remove all packaging, tape, and silica packets from the oven.

- 1 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.
- 2 Wash the bake pan and air fry basket in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 3 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surface. Damage to the coating can occur.

**NOTE: DO NOT** get the pizza stone wet or put it in the dishwasher. Place it in the oven after removing all packaging.

**NOTE:** We recommend placing all accessories inside the oven and running it on **BAKE** at 250°C for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven or accessories.

### EXTENSION CORD

If using an extension cord, ensure it is suitable for use outdoors with outdoor appliances. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting and/or a drop in voltage. A drop in voltage can increase preheat times and impact cooking performance and/or cook times.

### GLASS DOOR

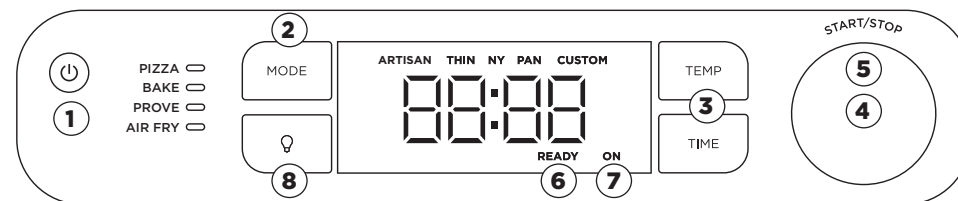
Wait until the oven is completely cool before cleaning the glass door. You can remove grease using dry paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm, soapy water, but make sure the oven is completely dry before turning it on again.

## PREHEAT TEMPERATURES & TIMES

**NOTE:** Opening the door and using extension cords can extend preheat times. Please make sure to use an extension cord rated for outdoor use.

TEMP	TIME
150°C-200°C	5-7 mins
200°C-250°C	7-10 mins
250°C-300°C	10-15 mins
300°C-375°C	15-25 mins

## GETTING TO KNOW THE NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN



**NOTE:** Functions may vary by model.

### FUNCTIONS

**PIZZA:** Make your favourite pizza styles at home from fresh to frozen

**Artisan** - Artisan-style pizzas have char on the outside of the thin, crispy crust and are piled high with fresh mozzarella cheese.

**Thin** - A thinner crust supports a smattering of thinly sliced ingredients that cook quickly.

**Pan** - A thicker crust and use of a deep-style pan means you can pile on your ingredients, since it bakes longer than a thin crust.

**New York Style** - Thinner crust with lots of low-moisture mozzarella cheese piled on top. The cheese extends close to the edge of the dough, leaving about an inch exposed to handle the slice while eating.

**Custom** - Use your favourite style crust and add your favourite ingredients to create your own custom pizza.

**BAKE:** Create baked goods with crispy crusts and fluffy centers.

**PROVE:** Create the perfect environment for dough to rest and rise, enhancing flavour development and improving dough workability before baking. Ideal for achieving rich, well-developed flavours and a smoother texture in your baked goods.

**AIR FRY:** Cook using little to no oil. Enjoy healthier meals, with extra-crispy results - from chunky chips and roasted vegetables to fried chicken.

### OPERATING BUTTONS/DIALS/INDICATOR LIGHTS

- 1 **POWER BUTTON:** Press to turn the unit on or off. Ensure unit is off when not in use.
- 2 **MODE BUTTON:** Press to select the desired function.
- 3 **TEMP/TIME BUTTONS:** Press the TEMP button, then use the right-hand dial to select desired temperature. Press the TIME button, then use the right-hand dial to select desired time.
- 4 **RIGHT-HAND DIAL:** Use this dial along with the TEMP and TIME buttons to adjust the temperature and time and to choose pizza type.
- 5 **START/STOP:** Push the dial to start or stop the current cook function.

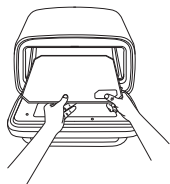
**NOTE:** While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

- 6 **READY:** When cooking multiple pizzas, the READY indicator will illuminate, indicating the pizza stone is at temperature to cook the next pizza.
- 7 **ON:** If the oven is on and running, this light will illuminate, indicating the oven is still on and hot. When the oven is not in use, press the power button to turn the unit off.
- 8 **LIGHT:** Press to illuminate oven's interior for 30 seconds. Light will always turn on for last 30 seconds of a cook.

## USING THE NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

### COOKING FUNCTIONS

#### Pizza



- 1 Place the pizza stone in the oven.
- 2 Press the mode button to select PIZZA.

**NOTE:** If cooking Pan Pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included). Pan must be placed on pizza stone during cooking.

- 3 Use the right-hand dial to select the desired preset pizza type (Artisan, Thin, NY, Pan, Custom).

**NOTE:** Temp can only be set using CUSTOM.

- 4 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 10-25 minutes, depending on set temperature (refer to Preheat Temperatures & Times section and chart).
- 5 Use the right-hand dial to set TIME. Setting TIME is different for PIZZA. This sets the pizza cook timer (similar to an oven timer). When time has ended, the oven will stay on for up to one hour for cooking back-to-back pizzas.
- 6 Once the oven has reached temperature, ADD FOOD PRS STRT will display. Place pizza directly on the stone.
- 7 Press START/STOP again and the timer will begin counting down.
- 8 When cook time is complete, the oven will beep and GET FOOD will appear on the display. Use pizza peel to remove pizza from oven.

**NOTE:** We recommend using the Ninja Pizza Peel, with flour to place pizza on stone.

**NOTE: COOKING BACK-TO-BACK PIZZAS -** For best results, wait until READY appears on the display. This indicates the stone is back up to temperature. Then add the next pizza.

#### Bake, Prove

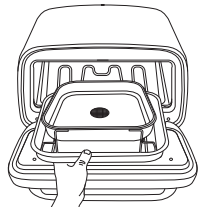
- 1 Press the mode button to select BAKE, PROVE.
- 2 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.

**NOTE:** prove will automatically set to 30°C. Press time to adjust proving time.

- 3 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 5 to 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart).
- 4 While oven is preheating, start prepping ingredients.
- 5 When the oven is preheated, ADD FOOD, PRS START will appear on the display.
- 6 Use oven mitts to slide the pan with ingredients into the oven.
- 7 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- 8 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 9 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

#### Air Fry

- 1 Press the mode button until Air Fry is selected.



- 2 Use the dial to adjust the temperature.
- 3 Press the Time button to adjust the cook time.
- 4 Press Start/Stop to begin Preheating.
- 5 Place the air fry basket within the bake pan, and add ingredients.
- 6 Once preheated, the display will show ADD FOOD PRS START. Place both the air fry basket and bake tray in the oven and close the door. Press start to begin cooking.
- 7 When the cook time is complete the oven will beep and DONE will display.
- 8 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

## CLEANING & MAINTENANCE

### CLEANING THE OVEN

- 1 The oven should be cleaned thoroughly after each use. ALWAYS let the appliance and accessories cool before cleaning.
- 2 Unplug the oven from power source before cleaning. Keep the door open after removing food to allow the oven to cool quicker.
- 3 Use soap and water with a nylon brush to clean the interior of the oven and the inside of the glass door. **DO NOT** use abrasive or chemical cleaners, as they will damage the oven.
- 4 After every use, wipe away any food splatter on the interior walls and glass door of the unit with a soft, damp sponge.

### Pizza Stone

Allow the pizza stone to cool completely before cleaning. The pizza stone can crack or break if it comes in contact with cold water while it's hot.

- 1 Scrape lightly. **DO NOT** use a metal spatula or knife, as these can scratch the pizza stone.
- 2 Wipe any remaining debris off the stone using a soft cloth.

**NOTE: DO NOT** get the pizza stone wet.

### Bake Pan

- 1 Allow the bake pan to cool. **DO NOT** put the bake pan in the dishwasher.
- 2 Use dish soap, warm water, and the rough side of a sponge to remove any remaining discoloration. **DO NOT** use steel wool or other abrasive scrubbers as this may scratch the cookware.
- 3 Rinse the pan and dry it with a dish towel.

**NOTE:** The unit is tested to withstand the outdoor elements. We recommend buying the cover for extra protection, and keeping the unit clean.

## REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories/](http://ninjakitchen.co.uk/ninja-parts-accessories/) or contact Customer Service at **0800 862 0453**. So we may better assist you, please register the product online at [ninjakitchen.co.uk/registerguarantee](http://ninjakitchen.co.uk/registerguarantee) and have the product on hand when you call.

## TROUBLESHOOTING & FAQ

**WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.**

- **Why does “ADD FOOD PRS STRT” appear on the control panel display?**  
The oven has completed preheating, and it is now time to add the ingredients.
- **Why does “E” appear on the control panel display?**  
The oven is not functioning properly. Contact Customer Service at **0800 862 0453** so we may assist you. Please register the product online at [registryourninja.com](http://registryourninja.com) and have the product on hand when you call.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**  
For best results, let the oven preheat before adding ingredients.
- **Why did a circuit breaker trip while using the oven?**  
This oven uses 1800 watts of power, so it must be plugged into a suitably rated outlet. Avoid running multiple appliances from the same outlet to prevent overloading the circuit.
- **Why is my unit not powering on?**  
Ensure the GFCI plug is plugged in and the RESET button has been pressed. The indicator on the plug should change to red when on. To turn on the oven press the power button on the left side of the control panel. If the oven is still not powering on, make sure it is plugged in, or try a different outlet. If the oven is still not powering on, please contact Customer Service at **0800 862 0453**.
- **Can I plug the oven into a car outlet?**  
Only if the outlet is rated for at least 8 amps, 220-240v.
- **Can I use an extension cord?**  
Yes, provided it is suitable for outdoor use and rated for at least 10 amps continuous. Ensure the manufacturers instructions are followed to prevent overheating or damage.
- **Can I use the oven inside?**  
No, this unit is for outdoor use only.
- **Can I use oils to cook in my oven at high temperatures?**  
Use the recommended fats/oils sparingly and only use the “not recommended fats/oils” when specifically called for in a Ninja recipe (refer to “Best Practices when Cooking Above 250°C for approved fats/oils” included in packaging).
- **How do I avoid a fire in my oven while batch cooking at high temperatures?**  
Remember to empty the fat/oil from the bake pan to help prevent spillover. Ensure bake pan is washed thoroughly before each use. This will prevent grease from burning and causing smoke.
- **How do I avoid flare-ups when I open the oven?**  
When cooking at high temperatures, specifically when roasting foods, open the door slowly and at an arm’s length. Remember to empty the fat/oil from the bake pan to help prevent spillover. This will help prevent smoke and flare-ups.
- **What does the READY light mean?**  
READY indicates the pizza stone is at temperature and ready to cook.
- **What does the ON light mean?**  
If the unit is on, this light will illuminate, indicating the unit is still on and hot. When the unit is not in use, press the power button to turn the unit off.
- **Can I use my own bake pan?**  
Yes. Place your bake pan (or deep-dish pizza pan if you’re using the preset Pizza “Pan” setting) on the bake pan. **DO NOT** place any accessories not intended for the Ninja Artisan Electric Pizza & Air Fry Oven directly on the heating elements.

# NINJA

## TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer’s guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer’s guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

### Ninja Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You’ll also find online support at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### How do I register my Ninja guarantee?

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase and in the country of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

### What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we’ll have your details to hand if we ever need to get in touch. You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and 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.

### What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja’s discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

### What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

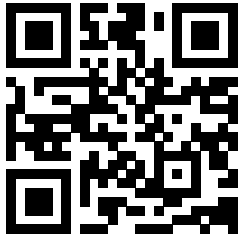
### Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

You’ll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

# VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja Artisan Elektro-Pizza- und Heißluft-Ofens



HIER SCANNEN,  
um zu  
Zubehör und  
Anleitungsvideos  
zu gelangen.

📱 **Scanne den QR-Code zur Garantierregistrierung sowie für Anleitungen, Unterstützung und ein wenig Inspiration.**

🌐 **NinjaKitchen.eu**

## TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1760 W

## BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

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

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

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

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

# NINJA

## NINJA ARTISAN ELEKTRO-PIZZA- UND HEISSLUFTOFEN

Serie MO200 | Bedienungsanleitung



DEUTSCH

# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR IM FREIEN ZU VERWENDEN • VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN



Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Gerätes vertraut zu machen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichnetes Warnhinweis missachtet wird.



Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.

## ⚠️ WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Feuer oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können. Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

- 1 Um die Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, ist das gesamte Verpackungsmaterial sofort nach dem Auspacken zu entsorgen.
- 2 Dieses Gerät darf **AUSSCHLIESSLICH** für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- 3 **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 4 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** in Innenräumen. Dieser Grill ist **NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN** an gut belüfteten Orten geeignet. Bei Verwendung unter einer Überdachung können sich giftige Dämpfe, wie Kohlenmonoxid, sammeln und zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.
- 5 Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 6 Um Sachschäden durch Flammen oder Hitze zu vermeiden, muss ein Mindestabstand von 9 cm von der Rückseite, den Seiten und der Oberseite zu Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Konstruktionen eingehalten werden.
- 7 Stellen Sie den Grill auf eine ebene, sichere, saubere und trockene Oberfläche. Während des Betriebs den Grill **NICHT** zu nahe an der Kante der Oberfläche aufstellen.
- 8 Beim Öffnen des Ofens ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden. Öffnen Sie die Tür **STETS** erst nur einen Spalt breit, bevor Sie sie vollständig öffnen, um zu prüfen, ob Flammen auflodern, da bei einigen Lebensmitteln Spritzer von heißem Fett, Öl oder Saft entstehen, die Flammen erzeugen können.
- 9 Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern gereinigt oder gewartet werden.
- 10 Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA versorgt werden. Das Gerät ist mit einer geerdeten Steckdose zu verbinden.
- 11 Dieses Gerät darf nur an Stromkreise angeschlossen werden, die für seine Leistungsaufnahme und mindestens 16 Ampere ausgelegt sind, um Überlastungen des Stromkreises, mögliche Schäden am Gerät und Brandgefahr zu vermeiden.
- 12 Es ist ein kurzes Netzkabel vorgesehen, um zu verhindern, dass Kinder nach dem Kabel greifen oder sich darin verheddern, und um die Gefahr des Stolperns über längere Kabel zu verringern. Längere abnehmbare Stromkabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn bei der Verwendung vorsichtig vorgegangen wird.
- 13 Um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es reinigen, zerlegen oder aufbewahren.
- 14 Heiße Oberflächen **NICHT** berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **STETS** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe. Wir empfehlen die Verwendung von langstieligen Utensilien zum Hinzufügen oder Entfernen von Zutaten.

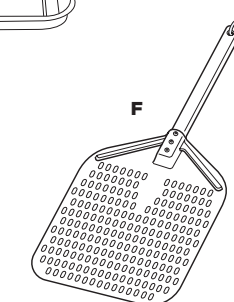
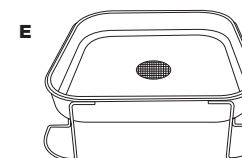
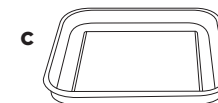
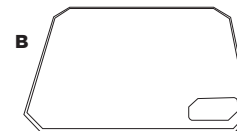
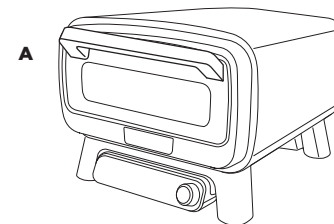
# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH • VOR DEM GEBRAUCH DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN

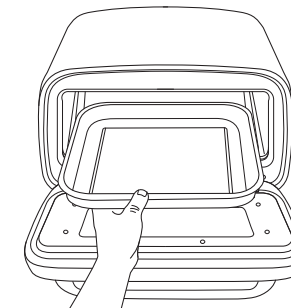
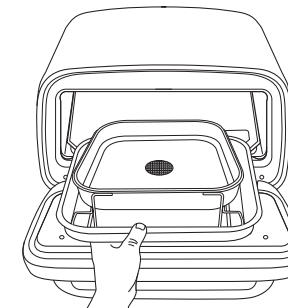
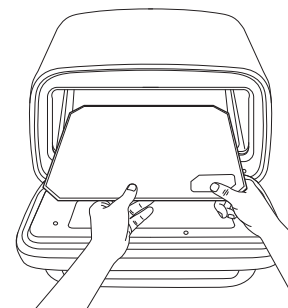
- 15 Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör. Der Ofen erhitzt sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie direkten Körperkontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **STETS** Vorsicht geboten. Es wird die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen empfohlen.
- 16 Stellen Sie **STETS** sicher, dass der Grill vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie ihn entriegeln und die Grillplatten entfernen oder den Grill bewegen, um Verletzungen und Verbrennungen zu vermeiden.
- 17 Zum Schutz vor Stromschlägen muss das Verbindungskabel trocken und vom Boden ferngehalten werden. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile des Hauptgeräts **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- 18 Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel über Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängt, an denen Kinder ziehen oder über die sie stolpern können.
- 19 Stellen Sie das Gerät **NICHT** so auf, dass das Kabel heiße Oberflächen berührt.
- 20 Das Gerät darf **NICHT** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem angeschlossen werden.
- 21 Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist oder von SharkNinja autorisiert wurde. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von SharkNinja empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 22 Bevor Sie das Zubehör in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass es sauber und trocken ist.
- 23 Das Gerät darf **NICHT** bewegt werden, wenn es in Gebrauch ist.
- 24 Decken Sie den Lufteinlass bzw. den Luftauslass **NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 25 Stellen Sie während der Nutzung **NICHTS** auf das Produkt, wenn der Deckel geschlossen ist.
- 26 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren.
- 27 Sollte ein Fettbrand auftreten oder das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie das Kochzubehör entfernen.
- 28 Die Steckdosenanspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie **STETS** mit einem externen Lebensmittelthermometer, ob die Lebensmittel gemäß den empfohlenen Temperaturen gegart wurden. Informationen zur regelmäßigen Reinigung und Pflege des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- 29 Betätigen Sie die Ein-/Ausschalttaste, um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Netzsteckdose, wenn es nicht genutzt wird oder gereinigt werden soll.
- 30 Sprühen Sie dieses Produkt zum Reinigen **NICHT** mit einem Wasserschlauch ab oder dergleichen.
- 31 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 32 Bei längerem Nichtgebrauch in Innenräumen lagern.
- 33 Vor Kindern geschützt aufbewahren.
- 34 Der Ofen sollte ohne Abdeckung **KEINEN** Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Verwenden Sie **STETS** eine Abdeckung, wenn der Ofen im Freien stehen bleibt.
- 35 Beim Öffnen des Ofens ist Vorsicht geboten, um Verbrennungen zu vermeiden. Öffnen Sie die Tür **STETS** erst nur einen Spalt breit, bevor Sie sie vollständig öffnen, um zu prüfen, ob Flammen auflodern, da bei einigen Lebensmitteln Spritzer von heißem Fett, Öl oder Saft entstehen, die Flammen erzeugen können.
- 36 Verwenden Sie **KEINE** Öle/Fette wie Butter, Olivenöl und Margarine, wenn Sie bei Temperaturen über 260 °C garen, um das Risiko von Rauchentwicklung und Sachschäden durch Rauch zu vermeiden.
- 37 Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie **IMMER** vorsichtig vor, wenn Sie das Produkt nutzen. Die Verwendung von Gegenständen mit langem Stiel und schützenden Topflappen oder isolierten Ofenhandschuhen wird empfohlen.
- 38 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** in der Nähe von Kindern verwendet oder von Kindern gereinigt oder gewartet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 39 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne den Zubehör-Rost mit installierter Ninja-Pfanne, Fach oder Pizzastein. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

## TEILE UND ZUBEHÖR

- A Zusammengebautes Hauptgerät (Stromkabel nicht abgebildet)
- B Pizzastein
- C Backblech
- D Abdeckung (nicht bei allen Modellen enthalten)
- E Heißluft-Fritteusen Korb
- F Pizzaschaufel



## EINGESETZTES ZUBEHÖR



**Pizzastein:** Legen Sie den Pizzastein in den Ofen und achten Sie darauf, dass er flach und innerhalb der Rillen liegt. Außer zur Aufbewahrung sollte kein anderes Zubehör unter den Stein gelegt werden.

**Heißluft-Fritteusen Korb:** Legen Sie den Heißluft-Fritteusen Korb immer auf das Backblech, wenn Sie ihn im Ofen verwenden, um Fett und Verunreinigungen aufzufangen.

**Backblech:** Legen Sie das Backblech in den Ofen und achten Sie darauf, dass es flach und innerhalb der Rillen liegt. Wenn Sie das Backblech auf den Pizzastein stellen, achten Sie darauf, dass der Stein sauber ist.

# BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

**WICHTIG:** Das gesamte Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband sowie Kieselerde-Päckchen aus dem Ofen entfernen.

- 1 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 2 Waschen Sie das Backblech und den Heißluft-Fritteusen Korb in warmer Seifenlauge. Alles gut abspülen und abtrocknen.
- 3 **KEINE** Scheuerbürsten und Topfschwämme auf der Oberfläche verwenden. Es kann zu Schäden an der Beschichtung führen.

**HINWEIS:** Der Pizzastein darf **NICHT** nass werden oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Nach dem Entfernen der gesamten Verpackung setzen Sie ihn in den Ofen ein.

**HINWEIS:** Wir empfehlen, alle Zubehörteile in den Ofen zu platzieren, BAKE (BACKEN) auszuwählen, und den Ofen 20 Minuten lang bei 250 °C ohne Gargut laufen zu lassen. Dadurch werden alle Rückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und nicht schädlich für die Leistung des Ofens oder des Zubehörs.

### VERLÄNGERUNGSKABEL

Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, stellen Sie sicher, dass es für die Verwendung mit Geräten für den Außengebrauch geeignet ist. Die Verwendung eines ungeeigneten Kabels kann zu Überhitzung, Schmelzen und/oder einem Spannungsabfall führen. Ein Spannungsabfall kann die Vorheizzeiten erhöhen und die Garleistung und/oder Garzeiten beeinträchtigen.

### GLASTÜR

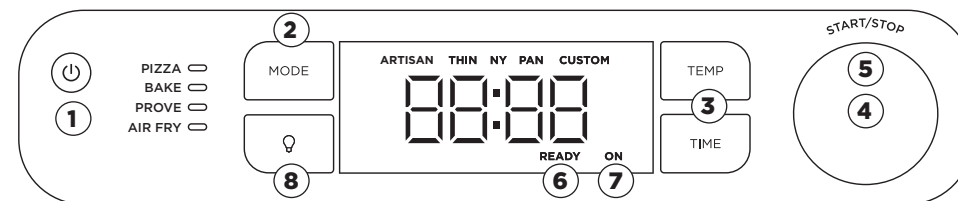
Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Glastür reinigen. Sie können das Fett mit trockenen Papiertüchern oder einem trockenen Tuch entfernen. Für eine gründlichere Reinigung verwenden Sie warmes Seifenwasser, achten Sie aber darauf, dass der Backofen vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wieder einschalten.

## VORHEIZTEMPERATUREN UND -ZEITEN

**HINWEIS:** Das Öffnen der Tür und die Verwendung von Verlängerungskabeln können die Vorheizzeit verlängern. Achten Sie darauf, ein Verlängerungskabel zu verwenden, das für die Verwendung im Freien geeignet ist.

TEMP (TEMPERATUR)	TIME (ZEIT)
150°C–200°C	5–7 Min.
200°C–250°C	7–10 Min.
250°C–300°C	10–15 Min.
300°C–375°C	15–25 Min.

## DEN NINJA ARTISAN ELEKTRO-PIZZA- UND HEISSLUFT-OFEN KENNENLERNEN



**HINWEIS:** Die Funktionen können je nach Modell variieren.

### FUNKTIONEN

**PIZZA (PIZZA):** Die Lieblingspizza zu Hause zubereiten – aus frischen Zutaten oder tiefgefroren

**Artisan (Artisan)** – Pizzen im traditionellen Neapel-Style haben einen dünnen, knusprigen Rand und werden dick mit frischem Mozzarella-Käse belegt.

**Thin (Dünn)** – Eine dünnere Kruste unterstützt einen nicht zu üppigen Belag aus klein geschnittenen Zutaten, die schnell garen.

**Pan (Pan Pizza)** – Durch den höheren Rand der Pan Pizza können die Zutaten üppig aufgelegt werden, da die Backzeit länger ist als bei der dünnen Kruste.

**New York Style (New York Style)** – Dünnere Kruste mit jeder Menge Mozzarella darauf (dieser darf nicht nass sein). Der Käse wird bis nahe an den Rand des Teigs aufgelegt, es bleiben nur etwa 2 cm frei, damit das Stück beim Essen angefasst werden kann.

**Custom (Individuell)** – Verwenden Sie Ihren Lieblingsrand und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu, um Ihre eigene Pizza zu kreieren.

**BAKE (BACKEN):** Zum Zubereiten von Backwaren, die innen fluffig weich und außen schön knusprig sind.

**PROVE (TEIG GEHEN LASSEN):** Schaffen Sie die perfekte Umgebung, damit der Teig ruhen und aufgehen kann, um die Geschmacksentwicklung zu fördern und die Verarbeitbarkeit des Teigs vor dem Backen zu verbessern. Ideal, um reichhaltige, gut entwickelte Aromen und eine geschmeidigere Textur in Ihren Teigwaren zu erzielen.

**AIR FRY (HEISSLUFT-FRITTIEREN):** Zubereitung mit wenig bis gar keinem Öl. Genießen Sie gesündere Mahlzeiten mit extra knusprigen Ergebnissen – von knusprigen Pommes frites über gebratenes Gemüse bis hin zu Brathähnchen.

### BEDIENTASTEN/DREHKNÖPFE/ ANZEIGELEUCHTEN

- 1 **TASTE POWER (EIN-/AUSSCHALTSTASTE):** Drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht benutzt wird.
- 2 **TASTE MODE (MODUS):** Verwenden Sie die Pfeiltasten, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
- 3 **TASTEN TEMP/TIME (TEMPERATUR/ZEIT):** Die Taste TEMP (TEMPERATUR) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Temperatur auswählen. Die Taste TIME (ZEIT) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die gewünschte Zeit auswählen.
- 4 **RECHTER DREHKNOFF:** Dieser Drehknopf wird zusammen mit den Tasten TEMP (TEMPERATUR) und TIME (ZEIT) verwendet, um Temperatur und Zeit einzustellen und den Pizzatyp auszuwählen.
- 5 **START/STOP (START/STOP):** Drücken Sie diesen Drehknopf, um die aktuelle Zubereitungsfunktion zu starten oder zu beenden.

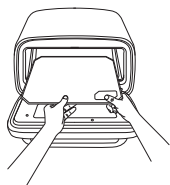
**HINWEIS:** Obwohl es nicht empfohlen wird, können Sie das Vorheizen überspringen, indem Sie den rechten Drehknopf 4 Sekunden lang gedrückt halten.

- 6 **READY (BEREIT):** Bei der Zubereitung mehrerer Pizzen leuchtet die Anzeige READY (BEREIT) auf, wenn der Pizzastein die notwendige Temperatur erreicht hat, um die nächste Pizza einlegen zu können.
- 7 **ON (EIN):** Wenn der Ofen eingeschaltet ist, leuchtet diese Anzeige, was bedeutet, dass der Ofen noch heiß und eingeschaltet ist. Wenn der Ofen nicht benutzt wird, drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten.
- 8 **LIGHT (LICHT):** Drücken, um den Innenraum des Ofens 30 Sekunden lang zu beleuchten. Während der letzten 30 Sekunden der Zubereitung schaltet sich das Licht automatisch ein.

# VERWENDUNG DES NINJA ARTISAN ELEKTRO-PIZZA- UND HEISLUFT-OFENS

## ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

### Pizza (Pizza)



- 1 Den Pizzastein in den Ofen schieben.
- 2 Drücken Sie die Taste Mode (Modus), um PIZZA (PIZZA) auszuwählen.

**HINWEIS:** Für die Zubereitung einer Pan Pizza ist eine tiefe Pfanne erforderlich (nicht im Lieferumfang enthalten). Die Pfanne muss während des Backens auf den Pizzastein gestellt werden.

- 3 Mit dem rechten Drehknopf wird der gewünschte voreingestellte Pizzatyp ausgewählt (Artisan, Dünn, New York Style, Pan Pizza, Individuell).

**HINWEIS:** Die Temperatur kann nur mit der Funktion CUSTOM (INDIVIDUELL) eingestellt werden.

- 4 Drücken Sie START/STOP (START/STOP), um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 10 bis 25 Minuten (siehe Abschnitt Vorheizzeiten und Gartabelle).
- 5 Mit dem rechten Drehknopf wird die Zeit eingestellt (TIME). Die Einstellungszeit für PIZZA ist unterschiedlich. Dadurch wird der Backzeit-Timer für Pizza eingestellt (ähnlich einem Ofen-Timer). Wenn die Zeit abgelaufen ist, bleibt das Gerät bis zu einer Stunde lang eingeschaltet, um Back-to-Back-Pizzas zu backen.
- 6 Sobald das Gerät die Temperatur erreicht hat, wird auf der Anzeige ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS STRT (START DRÜCKEN) angezeigt. Die Pizza direkt auf dem Stein platzieren.
- 7 Erneut START/STOP (START/STOP) drücken, damit der Timer beginnt, herunterzuzählen.
- 8 Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint GET FOOD (ESSEN ENTNEHMEN). Die Pizza mit der Pizzaschaufel aus dem Ofen nehmen.

**HINWEIS:** Für das Auflegen der Pizza auf den Stein empfehlen wir die Ninja Pizzaschaufel und etwas Mehl.

**HINWEIS: BACK-TO-BACK-PIZZEN BACKEN –** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss gewartet werden, bis READY (BEREIT) auf der Anzeige erscheint. Dies zeigt an, dass der Stein wieder die richtige Temperatur erreicht hat. Fügen Sie dann die nächste Pizza hinzu.

### Bake, Prove (Teig gehen lassen, Backen)

- 1 Drücken Sie die Taste Mode (Modus), um BAKE, PROVE (BACKEN, TEIG GEHEN LASSEN) auszuwählen.
- 2 Die Taste TEMP (TEMPERATUR) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Temperatur einstellen. Die Taste TIME (ZEIT) drücken und dann mithilfe des rechten Drehknopfs die Zeit einstellen.

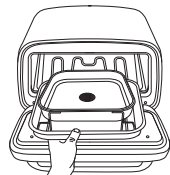
**HINWEIS:** Prove (Teig gehen lassen) stellt die Temperatur automatisch auf 35 °C ein. Die Zeit kann durch Drücken von Time (Zeit) eingestellt werden.

- 3 Drücken Sie START/STOP (START/STOP), um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die geschätzte Vorheizzeit beträgt je nach eingestellter Temperatur 5 bis 25 Minuten (siehe Abschnitt Vorheizzeiten und Gartabelle).
- 4 Während der Ofen vorheizt, kann mit der Vorbereitung der Zutaten begonnen werden.
- 5 Wenn der Ofen vorgeheizt ist, erscheint auf der Anzeige ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN), PRS START (START DRÜCKEN).
- 6 Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Pfanne mit den Zutaten in den Ofen zu schieben.
- 7 Drücken Sie auf START/STOP (START/STOP), um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (FERTIG).
- 9 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

**HINWEIS:** Für die Funktion Prove (Teig gehen lassen) gibt es keine Vorheizzeit.

### Air Fry (Heißluft-Frittieren)

- 1 Drücken Sie die Taste Mode (Modus), bis Air Fry (Heißluft-Frittieren) ausgewählt ist.



- 2 Verwenden Sie den Drehschalter, um die Temperatur einzustellen.
- 3 Drücken Sie die Taste Time (Zeit), um die Garzeit einzustellen.
- 4 Zum Vorheizen auf START/STOP (START/STOP) drücken.
- 5 Den Heißluft-Fritteusen Korb auf das Backblech geben und die Zutaten hinzufügen.
- 6 Nach dem Vorheizen zeigt die Anzeige ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) und PRS START (START DRÜCKEN) an. Den Heißluft-Fritteusen Korb und das Backblech in den Ofen geben und die Tür schließen. Auf Start drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept der Ofen und auf der Anzeige erscheint DONE (FERTIG).
- 8 Beim Entnehmen von Speisen aus dem Ofen sollten Ofenhandschuhe getragen werden. Vor dem Servieren ruhen lassen.

# REINIGUNG UND PFLEGE

## REINIGUNG DES OFENS

- 1 Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung IMMER abkühlen.
- 2 Vor der Reinigung muss der Ofen von der Stromversorgung getrennt werden. Die Klappe sollte nach der Entnahme des Grill- oder Garguts offen bleiben, damit der Ofen schneller abkühlen kann.
- 3 Der Innenraum des Ofens und die Innenseite der Glastür lassen sich mit Wasser und Seife und einer Nylonbürste reinigen. **KEINE** scheuernden Reinigungsmittel oder chemischen Reinigungsmittel verwenden, da diese den Ofen beschädigen würden.
- 4 Nach jedem Gebrauch Speisespritzer an den Innenwänden und der Glastür des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm abwischen.

**HINWEIS:** Das Gerät wurde getestet, um den Elementen im Freien standzuhalten. Wir empfehlen den Kauf der Abdeckung für zusätzlichen Schutz und um das Gerät sauber zu halten.

## Pizzastein

Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen. Der Pizzastein kann reißen oder brechen, wenn er mit kaltem Wasser in Berührung kommt, während er heiß ist.

- 1 Sanft abkratzen. **VERWENDEN SIE KEINE** Metallspachtel oder -messer, da diese den Pizzastein zerkratzen können.
- 2 Wischen Sie alle verbleibenden Schmutzpartikel mit einem weichen Tuch vom Stein ab.

**HINWEIS:** Der Pizzastein darf **NICHT** nass werden.

## Backblech

- 1 Das Backblech abkühlen lassen. Geben Sie das Backblech **NICHT** in die Geschirrspülmaschine.
- 2 Verwenden Sie Spülmittel, warmes Wasser und die raue Seite eines Schwamms, um eventuelle Verfärbungen zu entfernen. **KEINE** Stahlwolle oder andere scheuernde Hilfsmittel verwenden, da die Töpfe und Pfannen zerkratzen können.
- 3 Spülen Sie die Pfanne aus und trocknen Sie ihn/sie mit einem Geschirrtuch ab.

## ERSATZTEILE

Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie [ninjakitchen.de/ninja-ersatzteile-zubehoer/](http://ninjakitchen.de/ninja-ersatzteile-zubehoer/) oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **+49 800 000 9063**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter [ninjakitchen.eu/registergarantie](http://ninjakitchen.eu/registergarantie) und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

## FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG SOWIE HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

**WARNHINWEIS: Um Stromschläge oder unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden, schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes, bevor Sie mit der Fehlerdiagnose und -behebung beginnen.**

- **Warum wird "ADD FOOD (GRILL-/GARGUT HINZUFÜGEN) UND PRS STRT (START DRÜCKEN)" auf der Anzeige des Bedienfelds angezeigt?**  
Das Gerät hat das Vorheizen abgeschlossen und Sie können nun die Zutaten auflegen.
- **Warum wird „E“ auf der Anzeige des Bedienfelds angezeigt?**  
Der Ofen funktioniert nicht richtig. Wenden Sie sich an den Kundendienst unter **+49 800 000 9063**, um Unterstützung zu erhalten. Bitte registrieren Sie das Produkt online unter [registryourninja.com](http://registryourninja.com) und halten Sie das Produkt bei Ihrem Anruf griffbereit.
- **Sollte ich das Grill-/Gargut vor oder nach dem Vorheizen hineinlegen?**  
Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Ofen vorheizen lassen und anschließend das Grill-/Gargut hineingeben.
- **Warum wurde der Trennschalter ausgelöst, während der Ofen benutzt wurde?**  
Dieser Ofen hat eine Leistungsaufnahme von 1800 Watt und muss daher an eine Steckdose mit entsprechender Leistung angeschlossen werden. Vermeiden Sie es, mehrere Geräte an derselben Steckdose zu betreiben, um den Stromkreis nicht zu überlasten.
- **Warum lässt sich das Gerät nicht einschalten?**  
Vergewissern Sie sich, dass der GFCI-Stecker eingesteckt ist und die RESET-Taste gedrückt wurde. Die Anzeige auf dem Stecker sollte rot leuchten, wenn sie eingeschaltet ist. Um den Ofen einzuschalten, drücken Sie die Einschalttaste auf der linken Seite des Bedienfelds. Lässt sich der Ofen immer noch nicht einschalten, vergewissern Sie sich, dass der Stecker eingesteckt ist oder versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose. Sollte auch das nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice unter **+49 800 000 9063**.
- **Kann der Ofen an eine Autosteckdose angeschlossen werden?**  
Nur wenn die Steckdose für mindestens 8 Ampere, 220-240 V ausgelegt ist.
- **Kann ich ein Verlängerungskabel verwenden?**  
Ja, vorausgesetzt, es ist für die Verwendung im Freien geeignet und für mindestens 10 Ampere Dauerstrom ausgelegt. Achten Sie darauf, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen, um Überhitzung oder Schäden zu vermeiden.
- **Kann der Ofen in Innenräumen verwendet werden?**  
Nein, dieses Gerät ist nur für den Außenbereich geeignet.
- **Können beim Garen im Ofen bei hohen Temperaturen Öle verwendet werden?**  
Die unten aufgeführten empfohlenen Fette/Öle sollten sparsam verwendet werden. Die explizit nicht-empfohlenen Fette/Öle sollten nur verwendet werden, wenn sie im Ninja Rezept angegeben sind (mehr zu den zugelassenen Fetten/Ölen unter „Bewährte Verfahren beim Garen über 250°C“, beim Produkt dabei).
- **Wie kann bei der Zubereitung mehrerer Portionen bei hohen Temperaturen Feuer im Ofen vermieden werden?**  
Es ist wichtig, das Fett/Öl vom Backblech zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Das Backblech muss vor jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Dadurch wird verhindert, dass das Fett brennt und Rauch entsteht.
- **Wie kann das Aufflammen beim Öffnen des Ofens verhindert werden?**  
Beim Garen bei hohen Temperaturen, insbesondere beim Braten, die Klappe langsam und in einem Abstand von einer Armlänge öffnen. Es ist wichtig, das Fett/Öl vom Backblech zu entfernen, um ein Überlaufen zu vermeiden. So lassen sich Rauch und Flammenbildung weitgehend vermeiden.
- **Was bedeutet die Anzeige READY (BEREIT)?**  
READY (BEREIT) zeigt an, dass der Pizzastein die Temperatur erreicht hat und zum Backen bereit ist.
- **Was bedeutet die Anzeige ON (AN)?**  
Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet diese Leuchte auf und zeigt damit an, dass das Gerät noch eingeschaltet und heiß ist. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten.
- **Kann ich mein eigenes Backblech verwenden?**  
Ja. Legen Sie Ihr Backblech (oder die tiefe Pizzapfanne, wenn Sie die Voreinstellung „Pan“ (Pan Pizza) verwenden) auf das Backblech. Stellen Sie **KEIN** Zubehör, das nicht für den Ninja Artisan Elektro-Pizza- und Heißluft-Ofen bestimmt ist, direkt auf die Heizelemente.

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Die Garantiefrist beginnt mit der Lieferung des Produktes. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die Ninja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

### Ninja-Garantie

#### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden. Die Garantie deckt Ihr Gerät erst ab dem Kaufdatum und nur in dem Land, in dem es gekauft wurde.

#### Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. 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 uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. 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.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an **kundendienst-de@sharkninja.com** schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

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**

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

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber 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**

#### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

#### 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 Haushaltgerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Gerätes 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?

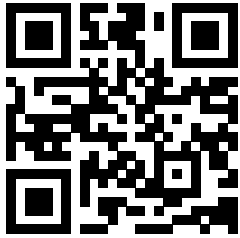
Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihr Gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

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

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

## MERCI

d'avoir acheté le four électrique pour pizzas et fritures sans huile Ninja Artisan



SCANNEZ ICI pour connaître les accessoires et regarder des vidéos pratiques.

Scannez le QR code pour consulter la notice d'utilisation, obtenir de l'aide, enregistrer la garantie et trouver l'inspiration.

NinjaKitchen.eu

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Puissance : 1 760 W

### INFORMATIONS À CONSERVER

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

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

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

# NINJA

## FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

Série MO200 | Notice d'utilisation



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER



Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



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



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

## ⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures voire la mort. Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- 3 **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 4 **NE PAS** utiliser à l'intérieur. Ce four est conçu pour une **UTILISATION À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT** dans un endroit bien aéré. En cas d'utilisation dans un endroit couvert, des fumées toxiques, dont du monoxyde de carbone, peuvent s'accumuler et causer des blessures corporelles graves ou la mort.
- 5 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 6 Pour éviter les dommages matériels causés par les flammes ou la chaleur, maintenir une distance minimale de 92 cm entre l'arrière, les côtés ainsi que le dessus de l'appareil et les murs, rails ou autres constructions combustibles.
- 7 S'assurer que la surface est plane, stable, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil près du bord de la surface sur laquelle il est placé durant le fonctionnement.
- 8 Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du four afin d'éviter toute brûlure. **TOUJOURS** ouvrir partiellement la porte avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de projections. Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes.
- 9 Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser des enfants nettoyer ou entretenir l'appareil.
- 10 L'appareil doit être alimenté par un dispositif différentiel résiduel (DDR) présentant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. L'appareil doit être branché sur une prise de courant dotée d'un contact de mise à la terre.
- 11 Connecter l'appareil uniquement sur des circuits adaptés à ses besoins énergétiques et de minimum 16 ampères, pour éviter des surcharges du circuit, d'éventuels dommages à l'appareil et des risques d'incendie.
- 12 Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire le risque que des enfants ne l'attrapent ou ne s'y emmêlent, ou que des personnes ne trébuchent sur un câble plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés avec précaution.
- 13 Pour éviter toute blessure ou brûlure, laisser refroidir avant de nettoyer, démonter, ajouter ou retirer des pièces, ou ranger l'appareil.
- 14 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants, ainsi que les poignées et boutons prévus à cet effet. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long pour ajouter ou retirer des aliments.
- 15 **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson. Le four devient extrêmement chaud lors de la cuisson. Éviter tout contact physique en retirant l'accessoire de l'appareil. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de l'utilisation du produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 16 Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** s'assurer que le four est complètement froid avant de sortir les éléments de cuisson ou de le déplacer.
- 17 Pour éviter les risques de choc électrique, garder le cordon d'alimentation sec et ne pas le poser au sol. **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou un autre liquide.
- 18 **NE PAS** placer l'appareil dans un endroit où le cordon pourrait pendre sur les bords des tables ou des plans de travail, là où les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher.
- 19 **NE PAS** placer l'appareil dans un endroit où le cordon pourrait toucher des surfaces chaudes.
- 20 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.

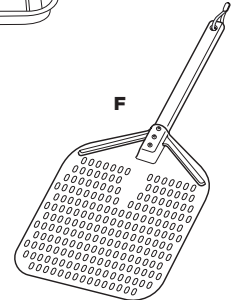
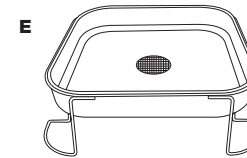
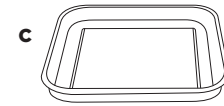
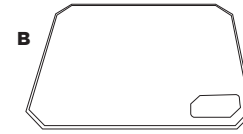
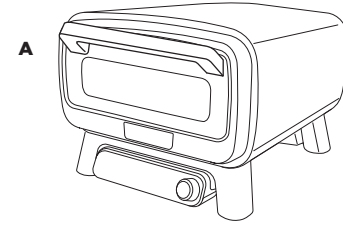
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT • LIRE ATTENTIVEMENT TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

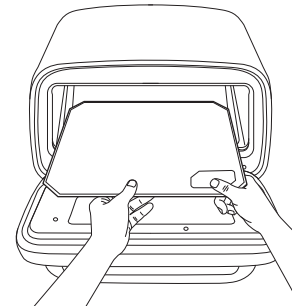
- 21 Utiliser uniquement les accessoires recommandés fournis avec cet appareil ou approuvés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie ou de blessures.
- 22 Avant de placer les accessoires dans l'appareil, s'assurer qu'ils sont propres et secs.
- 23 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 24 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air quand l'appareil fonctionne. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 25 **NE PAS** poser d'objets sur l'appareil lorsque la porte est fermée durant l'utilisation.
- 26 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 27 En cas de feu d'huile ou si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 28 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Afin d'éviter toute maladie éventuelle, **TOUJOURS** utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 29 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 30 Pour débrancher l'appareil, appuyer sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 31 **NE PAS** nettoyer ce produit avec un pulvérisateur d'eau ou un équipement similaire.
- 32 **NE PAS** nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 33 Stocker à l'intérieur si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée.
- 34 Ranger hors de la portée des enfants.
- 35 **NE PAS** laisser le four non couvert et exposé aux éléments. **TOUJOURS** protéger le four avec une housse lorsqu'il est entreposé à l'extérieur.
- 36 Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du four afin d'éviter toute brûlure. **TOUJOURS** ouvrir la porte jusqu'au cran d'arrêt avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de projections. Certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes.
- 37 **NE PAS** utiliser d'huiles ou de graisses, telles que le beurre, l'huile d'olive et la margarine, lors de la cuisson à plus de 260 °C, afin d'éviter tout risque de fumée et de dommages matériels dus à la fumée.
- 38 Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** prendre les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à manche long et de maniques ou de gants de cuisine isolants.
- 39 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** utiliser l'appareil à proximité des enfants, et ne pas les laisser le nettoyer ou l'entretenir. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 40 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le support pour accessoires avec une plaque, un plat ou une pierre à pizza Ninja. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.

## PIÈCES ET ACCESSOIRES

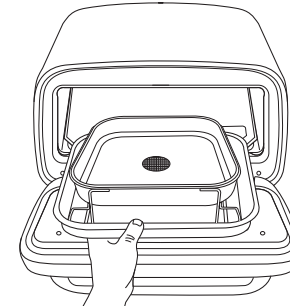
- A Appareil principal assemblé (cordon d'alimentation non illustré)
- B Pierre à pizza
- C Plat de cuisson
- D Housse (n'est pas incluse avec tous les modèles)
- E Panier Crousti
- F Pelle à pizza



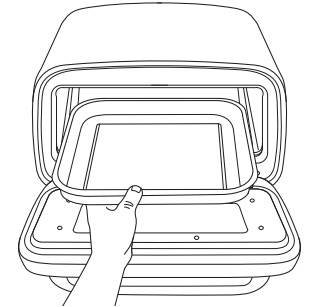
## ACCESSOIRES INSTALLÉS



**Pierre à pizza :** Placez la pierre à pizza dans le four, en veillant à ce qu'elle soit bien à plat et placée dans les rainures. Aucun autre accessoire ne doit être placé sous la pierre, sauf pour le rangement.



**Panier Crousti :** Placez toujours le panier Crousti à l'intérieur du plat de cuisson lorsque vous l'utilisez à l'intérieur du four, afin de recueillir la graisse et les débris.



**Plat de cuisson :** Placez le plat de cuisson dans le four, en veillant à ce qu'il soit bien à plat et placé dans les rainures. Lorsque vous placez le plat de cuisson sur la pierre à pizza, veuillez d'abord à ce que la pierre soit propre.

**CONSERVER CETTE NOTICE D'UTILISATION EN LIEU SÛR.**

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Retirez tous les emballages, le ruban adhésif et les sachets de gel de silice du four.

- 1 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 2 Lavez le plat de cuisson et le panier Crousti à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
- 3 **N'UTILISEZ PAS** d'éponges ou de brosses abrasives sur la surface de cuisson. Cela risque d'endommager le revêtement.

**REMARQUE :** NE PAS mouiller la pierre à pizza ni la mettre au lave-vaisselle. Placez-la dans le four après avoir retiré tous les emballages.

**REMARQUE :** Nous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et d'utiliser le mode BAKE (CUIRE AU FOUR) à 250 °C pendant 20 minutes, sans ajouter d'aliments. Cela permet d'éliminer les résidus. Cette opération est tout à fait sûre et ne nuit pas aux performances du four ou des accessoires.

### RALLONGE

En cas d'utilisation d'une rallonge, assurez-vous qu'elle convient à une utilisation à l'extérieur avec des appareils extérieurs. L'utilisation d'une rallonge inadaptée peut entraîner une surchauffe, une fonte et/ou une chute de tension. Une chute de tension peut augmenter les temps de préchauffage et avoir un impact sur les performances de cuisson et/ou les temps de cuisson.

### PORTE EN VERRE

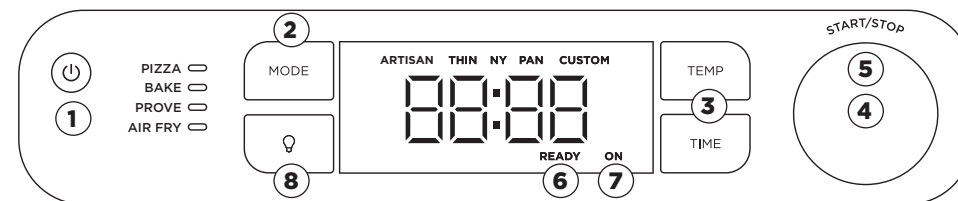
Laissez le four refroidir complètement avant de nettoyer la porte en verre. Vous pouvez dégraisser à l'aide d'essuie-tout ou d'un chiffon sec. Pour un nettoyage plus à fond, utilisez de l'eau chaude savonneuse, puis assurez-vous que le four est complètement sec avant de le rallumer.

## TEMPÉRATURES ET DURÉES DE PRÉCHAUFFAGE

**REMARQUE :** Le fait d'ouvrir la porte et d'utiliser des rallonges peut prolonger les temps de préchauffage. Veillez à utiliser une rallonge prévue pour une utilisation en extérieur.

TEMPÉRATURE	DURÉE
150 °C-200 °C	5 à 7 minutes
200 °C-250 °C	7 à 10 minutes
250 °C-300 °C	10 à 15 minutes
300 °C-375 °C	15 à 25 minutes

## DÉCOUVREZ LE FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN



**REMARQUE :** Les modes peuvent varier selon le modèle.

### MODES

**PIZZA (PIZZA) :** Préparez vos pizzas préférées à la maison, qu'elles soient fraîches ou surgelées

**Artisan (Artisanale)** - Les pizzas de style artisanal ont une croûte fine et croustillante à l'extérieur et sont garnies de mozzarella fraîche.

**Thin (Pâte fine)** - La pâte fine peut accueillir une multitude d'ingrédients finement hachés qui cuisent rapidement.

**Pan (Chicago)** - La pâte plus épaisse et le moule profond permettent de superposer les ingrédients, car la cuisson est plus longue que pour une pâte fine.

**New York Style (Style New York)** - Une pâte plus fine garnie d'une belle quantité de mozzarella sèche. La pâte est recouverte de fromage jusqu'au bord, en laissant une bande d'environ un centimètre pour pouvoir saisir une part et la déguster.

**Custom (Personnalisée)** - Choisissez votre pâte préférée et ajoutez vos ingrédients favoris pour créer votre propre pizza sur mesure.

**BAKE (CUIRE AU FOUR) :** Confectionnez des produits de boulangerie avec des croûtes croustillantes et des cœurs moelleux.

**PROVE (FAIRE LEVER) :** Créez un environnement parfait pour le repos et la levée de la pâte, améliorant le développement des saveurs et rendant la pâte plus facile à travailler avant la cuisson. Idéal pour obtenir des saveurs riches et bien développées, ainsi qu'une texture plus lisse pour vos produits de boulangerie.

**AIR FRY (FRIRE SANS HUILE) :** Idéal pour cuisiner avec peu ou pas de matières grasses ajoutées. Dégustez des repas plus sains, avec des résultats très croustillants : des frites épaisses aux légumes rôtis, en passant par le poulet frit.

### TOUCHES DE COMMANDE/BOUTONS/VOYANTS LUMINEUX

- 1 **BOUTON POWER (MARCHÉ/ARRÊT) :** Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil. Veillez à ce que l'appareil soit éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 2 **BOUTON MODE (MODE) :** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le mode souhaité.
- 3 **BOUTONS TEMP/TIME (TEMPÉRATURE/TEMPS) :** Appuyez sur la touche TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner la température souhaitée. Appuyez sur la touche TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner la durée.
- 4 **BOUTON DE DROITE :** Utilisez ce bouton avec les touches TEMP (TEMPÉRATURE) et TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la température et la durée, ainsi que pour choisir le type de pizza.
- 5 **START/STOP (MARCHÉ/ARRÊT) :** Appuyez sur le bouton pour démarrer ou arrêter le mode de cuisson en cours.

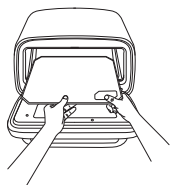
**REMARQUE :** Bien que cela ne soit pas recommandé, il est possible de passer le préchauffage en appuyant sur le bouton de droite pendant 4 secondes.

- 6 **READY (PRÊT) :** Lors de la cuisson de plusieurs pizzas, le voyant READY (PRÊT) s'allume afin d'indiquer que la pierre à pizza est à bonne température pour cuire la pizza suivante.
- 7 **ON (MARCHÉ) :** Si le four est allumé et fonctionne, ce voyant s'allume, indiquant que le four est toujours allumé et chaud. Lorsque le four n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- 8 **LIGHT (ÉCLAIRAGE) :** Appuyez sur cette touche pour éclairer l'intérieur du four pendant 30 secondes. La lumière s'allume toujours pendant les 30 dernières secondes de cuisson.

## UTILISER LE FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZAS ET FRITURES SANS HUILE NINJA ARTISAN

### MODES DE CUISSON

#### Pizza (Pizza)



- 1 Placez la pierre à pizza dans le four.
- 2 Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner PIZZA (PIZZA).

**REMARQUE :** Un moule adapté (non inclus) est nécessaire pour cuisiner une pizza Pan (Chicago). Celui-ci doit être placé sur la pierre à pizza pendant la cuisson.

- 3 Utilisez le bouton de droite pour sélectionner le type de pizza prédéfini souhaité (Artisan (Artisanale), Thin (Fine), NY (New York), Pan (Chicago), Custom (Personnalisée)).

**REMARQUE :** La température ne peut être réglée qu'en mode CUSTOM (PERSONNALISÉE).

- 4 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 10 à 25 minutes, en fonction de la température réglée (reportez-vous à la section Températures et durées de préchauffage et au tableau).
- 5 Utilisez le bouton de droite pour régler la durée. La gestion du temps est différente pour le mode PIZZA (PIZZA). Un minuteur de cuisson pour pizza (similaire au minuteur d'un four) se déclenche. Lorsque le temps est écoulé, le four reste allumé jusqu'à une heure pour permettre la cuisson consécutive de pizzas.
- 6 Une fois le four à température, ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START) s'affichent. Placez la pizza directement sur la pierre.
- 7 Appuyez de nouveau sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer le minuteur.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et GET FOOD (RETIRER LES ALIMENTS) apparaît sur le panneau de commande. Utilisez la pelle pour sortir la pizza du four.

**REMARQUE :** Nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja avec de la farine pour placer la pizza sur la pierre.

**REMARQUE : CUISSONS CONSÉCUTIVES DE PIZZAS** – Pour obtenir de meilleurs résultats, attendez que READY (PRÊT) s'affiche sur le panneau de commande. Cela indique que la pierre est de nouveau à bonne température. Ajoutez ensuite la pizza suivante.

#### Bake (Cuire au four), Prove (Faire lever)

- 1 Appuyez sur le bouton de mode pour sélectionner BAKE (CUIRE AU FOUR), PROVE (FAIRE LEVER).
- 2 Appuyez sur la touche TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le bouton de droite pour régler la température. Appuyez sur la touche TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le bouton de droite pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

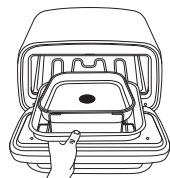
**REMARQUE :** La levée se règle automatiquement sur 35 °C. Appuyez sur TIME (TEMPS DE CUISSON) pour régler la durée de la levée.

- 3 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 5 à 25 minutes en fonction de la température réglée (reportez-vous à la section Temps de préchauffage et au tableau).
- 4 Pendant que le four préchauffe, commencez à préparer vos aliments.
- 5 Lorsque le four est préchauffé, le panneau de commande affiche ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START).
- 6 Utilisez des gants de cuisine pour glisser le panier contenant les ingrédients dans le four.
- 7 Appuyez sur START/STOP (MARCHE/ARRÊT) pour lancer la cuisson. Le minuteur démarre.
- 8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (TERMINÉ) apparaît sur le panneau de commande.
- 9 Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

**REMARQUE :** Il n'y a pas de temps de préchauffage pour le mode Prove (Faire lever).

#### Air Fry (Frire sans huile)

- 1 Appuyez sur le bouton de mode jusqu'à ce que Air Fry (Frire sans huile) soit sélectionné.



- 2 Utilisez le bouton pour régler la température.
- 3 Appuyez sur le bouton Time (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson.
- 4 Appuyez sur Start/Stop (Marche/Arrêt) pour démarrer le préchauffage.
- 5 Placez le panier Crousti dans le plat de cuisson et ajoutez les ingrédients.
- 6 Une fois le four préchauffé, le panneau de commande indique ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) et PRS START (APPUYER SUR START). Placez le panier Crousti et la plaque de cuisson dans le four, puis fermez la porte. Appuyez sur Start (Démarrer) pour démarrer la cuisson.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et DONE (TERMINÉ) apparaît sur le panneau de commande.
- 8 Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments du four. Laissez reposer, puis servez.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYER LE FOUR

- 1 L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Laissez TOUJOURS l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.
- 2 Débranchez le four de la source d'alimentation avant le nettoyage. Laissez la porte ouverte après avoir sorti les aliments pour permettre un refroidissement plus rapide de l'appareil.
- 3 Utilisez de l'eau savonneuse avec une brosse en nylon pour nettoyer l'intérieur du four et l'intérieur de la porte en verre. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeurs abrasifs ou chimiques, car ils endommageraient le four.
- 4 Après chaque utilisation, essuyez les projections d'aliments sur les parois intérieures et la porte vitrée de l'appareil avec une éponge douce et humide.

**REMARQUE :** L'appareil est testé pour résister aux éléments extérieurs. Nous vous recommandons d'acheter la housse pour une protection supplémentaire, et de garder l'appareil propre.

### Pierre à pizza

Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. La pierre à pizza peut se fissurer ou se casser si elle entre en contact avec de l'eau froide alors qu'elle est encore chaude.

- 1 Grattez-la légèrement. **N'UTILISEZ PAS** de spatule ou de couteau en métal, car ils peuvent rayer la pierre à pizza.
- 2 Essuyez les résidus restants à l'aide d'un chiffon doux.

**REMARQUE : NE MOUILLEZ PAS** la pierre à pizza.

### Plat de cuisson

- 1 Laissez refroidir le plat de cuisson. **NE METTEZ PAS** le plat de cuisson au lave-vaisselle.
- 2 Utilisez du liquide vaisselle, de l'eau chaude et le côté rugueux d'une éponge pour éliminer toute décoloration restante. **N'UTILISEZ PAS** de tampons en laine d'acier ou toute autre matière abrasive, car ils risquent de rayer le revêtement.
- 3 Rincez le plat et séchez-le avec un torchon.

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) ou contactez le service client au **+33 (800) 908874**. Veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [www.ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://www.ninjakitchen.eu/registerguarantee) et avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions vous aider plus efficacement.

**AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc et de démarrage intempestif, éteignez et débranchez l'appareil avant le dépannage.**

- **Pourquoi ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS) ET PRS START (APPUYER SUR START) apparaissent sur le panneau de commande ?**  
Le four a terminé son préchauffage, il est maintenant temps d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi « E » apparaît sur le panneau de commande ?**  
Le four ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client au **+33 (800) 908874** afin que nous puissions vous aider. Veuillez enregistrer votre produit en ligne sur [www.registeryourninja.com](http://www.registeryourninja.com) et avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?**  
Pour de meilleurs résultats, laissez le four préchauffer avant d'y placer des ingrédients.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché pendant l'utilisation du four ?**  
Ce four consomme 1 800 watts, il doit donc être branché sur une prise de courant ayant une puissance adaptée. Évitez de brancher plusieurs appareils sur la même prise pour ne pas surcharger le circuit.
- **Pourquoi mon appareil ne s'allume pas ?**  
Assurez-vous que la fiche GFCI est branchée et que le bouton RESET (RÉINITIALISER) a été enfoncé. Le voyant de la prise doit passer au rouge lorsqu'il est allumé. Pour allumer le four, appuyez sur le bouton d'alimentation situé sur le côté gauche du panneau de commande. Si le four ne s'allume toujours pas, vérifiez qu'il est bien branché ou essayez une autre prise. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, contactez le service client au **+33 (800) 908874**.
- **Puis-je brancher le four sur une prise de courant de voiture ?**  
Seulement si la prise peut délivrer au moins 8 ampères, 220-240 V.
- **Puis-je utiliser une rallonge ?**  
Oui, à condition qu'elle soit adaptée à un usage en extérieur et qu'elle soit prévue pour fournir au moins 10 ampères en continu. Veillez à respecter les instructions du fabricant pour éviter toute surchauffe ou tout dommage.
- **Puis-je utiliser le four à l'intérieur ?**  
Non, cet appareil est destiné à un usage en extérieur uniquement.
- **Puis-je utiliser de l'huile dans mon four pour cuisiner à des températures élevées ?**  
Utilisez les graisses/huiles recommandées avec parcimonie et n'utilisez les « graisses/huiles non recommandées » que lorsqu'une recette Ninja le prévoit expressément (reportez-vous aux « Bonnes pratiques de cuisson au-dessus de 250 °C » pour connaître les graisses/huiles approuvées, incluses dans l'emballage).
- **Comment éviter l'apparition de flammes dans mon four lors de cuissons successives à haute température ?**  
N'oubliez pas de vider les graisses/huiles du plat de cuisson pour éviter les débordements. Veillez à nettoyer soigneusement le plat de cuisson avant chaque utilisation. Ceci permet d'éviter à l'huile de prendre feu et de produire de la fumée.
- **Comment éviter l'apparition de flammes lorsque j'ouvre le four ?**  
Lorsque vous cuisinez à haute température, et plus particulièrement lorsque vous rôtissez des aliments, ouvrez la porte lentement en vous tenant à bonne distance. N'oubliez pas de vider les graisses/huiles du plat de cuisson pour éviter les débordements. Vous éviterez ainsi l'apparition de fumée et de flammes.
- **Que signifie le voyant READY (PRÊT) ?**  
READY (PRÊT) indique que la pierre à pizza est à température et prête à cuire.
- **Que signifie le voyant ON (MARCHE) ?**  
Si l'appareil est en marche, ce voyant s'allume, indiquant que l'appareil est toujours en fonctionnement et chaud. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre.
- **Puis-je utiliser mon propre plat de cuisson ?**  
Oui. Placez votre plat de cuisson (ou votre plat à pizza Deep-dish si vous utilisez le réglage prédéfini Pizza « Pan » (Chicago)) sur le plat de cuisson. **NE PLACEZ PAS** d'accessoires non prévus pour le four électrique pour pizzas et fritures sans huile Ninja Artisan directement sur les éléments chauffants.

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

### Garantie commerciale Ninja

Votre appareil Ninja constitue un investissement important. Votre nouvel appareil doit donc fonctionner correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec l'appareil reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité de fabrication.

Chaque produit Ninja bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (+33 (800) 908874) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu). "Les produits achetés directement auprès de Ninja sont automatiquement enregistrés."

### IMPORTANT

- La garantie couvre votre produit uniquement à partir de la date d'achat et dans le pays d'achat.
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

### Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja (à la discrétion de Ninja), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au +33 (800) 908874.

### Où puis-je acheter des pièces de rechange 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 Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

**Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficiaire de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.**

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

- 1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;
- 2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien. »

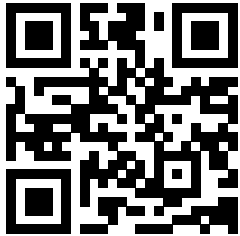
SharkNinja Europe Ltd,  
1st/2nd Floor Building 3150,  
Thorpe Park, Century Way,  
Leeds, LS15 8ZB, United Kingdom

Numéro gratuit du service client -  
**+33800908874**

Adresse e-mail -  
**serviceclients.fr@sharkninja.com**

TAK

for dit køb af denne Ninja Artisan Electric Pizza & Air Fry Oven



SCAN HER for at se tilbehør og videoeguides.

Scan QR-koden for at få instruktioner, registrere garantien og få lidt inspiration.

NinjaKitchen.eu

#### TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V ~50-60 Hz

Watt: 1760 W

#### GEM DENNE INFORMATION

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

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

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

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

# NINJA

## NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

MO200 Series | Brugervejledning



DANSK

## VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG • LÆS ALLE ANVISNINGER OMHYGGELIGT IGennem INDEN ANVENDELSE



Læs og gennemgå anvisningerne for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



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



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

### ⚠ ADVARSEL

Manglende overholdelse af disse anvisninger kan resultere i elektrisk stød, brand eller forbrændingsfare, som kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid følges, inklusive følgende:

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal du kassere alt emballagemateriale umiddelbart efter udpakningen.
- 2 Brug **IKKE** dette apparat til andet, end det er beregnet til.
- 3 Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Forkert brug kan medføre personskader.
- 4 Må **IKKE** bruges indendørs. Denne ovn er KUN designet til **UDENDØRS BRUG** i et velventileret område. Hvis det bruges under en overdækning, kan giftige dampe, herunder kullite, samle sig og forårsage alvorlig personskade eller død.
- 5 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået opsyn eller vejledning i brugen af apparatet på en sikker måde, samt hvis de forstår de involverede farer.
- 6 For at undgå materielle skader fra flammer eller varme skal man holde en minimumsafstand på 92 cm (3 fod) fra bagsiden, siderne og toppen til vægge, skinner eller andre brændbare konstruktioner.
- 7 Sørg for, at overfladen er plan, stabil, ren og tør. Apparatet må **IKKE** placeres nær kanten af overfladen, hvor ovnen er placeret under brug.
- 8 Vær forsigtig, når du åbner ovnen for at undgå forbrændinger. Åbn **ALTID** lågen delvist, før den åbnes helt, for at kontrollere, om det blusser op, da nogle fødevarer kan få fedtstoffer, olier eller fedt til at sprøjte og skabe opblussen eller flammer.
- 9 Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn må **IKKE** rengøre eller vedligeholde apparatet.
- 10 Apparatet skal forsynes via en reststrømsenhed (RCD) med en nominal reststrøm på højst 30 mA. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- 11 Tilslut kun dette apparat til kredsløb, der er klassificeret til dets strømkrav og minimum 16 ampere for at forhindre overbelastning, potentiel beskadigelse af apparatet og brandfare.
- 12 Der medfølger en kort strømledning for at reducere risikoen for, at børn griber ledningen eller bliver viklet ind i den, samt for at mindske risikoen for, at folk snubler over en længere ledning. En længere aftagelig strømforsyningsledning eller forlængerledninger er tilgængelige og kan bruges, hvis der udvises forsigtighed.
- 13 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af, sætter dem på eller opbevarer det for at undgå personlige skade og forbrændinger.
- 14 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag. Anbefal brug af langskafte til anbringelse eller fjernelse af ingredienser.
- 15 Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug. Ovnen bliver meget varm under tilberedningen. Undgå fysisk kontakt, når du fjerner tilbehør fra apparatet. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Vi anbefaler brug af langskafte redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 16 Sørg **ALTID** for, at ovnen er helt afkølet, før du slipper og fjerner kogepladerne eller flytter dem for at undgå forbrændinger eller personskade.
- 17 For at beskytte mod elektrisk stød skal du holde ledningen tør og væk fra jorden. Nedsænk **IKKE** ledning, stik eller hovedenhedens hus i vand eller anden væske.

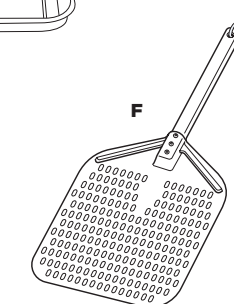
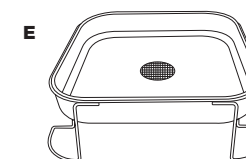
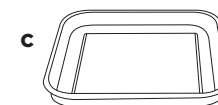
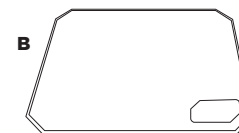
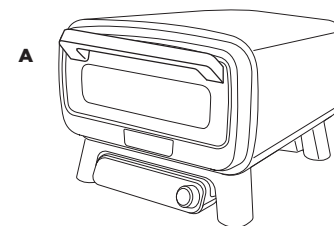
# VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL UDENDØRSBRUG • LÆS ALLE ANVISNINGER OMHYGGELIGT IGENNEM INDEN ANVENDELSE

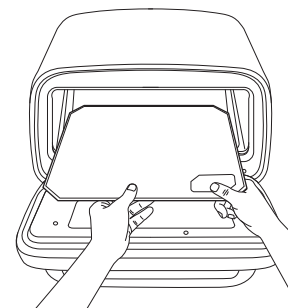
- 18 Anbring **IKKE** apparatet, hvor ledningen kan hænge ud over kanterne på borde, eller hvor de kan blive trukket i af børn eller udgøre en snubelfare.
- 19 Anbring **IKKE** apparatet, hvor ledningen kan røre varme overflader.
- 20 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.
- 21 Anvend kun anbefalet tilbehør, der følger med dette apparat eller er godkendt af SharkNinja. Brug af tilbehør eller udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan medføre risiko for brand eller personskade.
- 22 Inden evt. tilbehør anbringes i ovnen, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 23 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 24 Dæk **IKKE** indsugnings- eller udluftningsventilen til under tilberedning. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 25 **PLACÉR IKKE** noget på toppen af produkter, når låget er lukket under brug eller opbevaring.
- 26 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning
- 27 Hvis der opstår en fedtbrand, eller apparatet udsender sort røg, skal du straks trække stikket ud. Vent, til røgen er stoppet, før du fjerner udstyret.
- 28 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå potentielle sygdomme skal du **ALTID** bruge et eksternt termometer til at måle, om din mad har nået den anbefalede kerntemperatur.
- 29 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 30 For at afbryde skal du trykke på sluk-knappen og slukke for apparatet og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 31 Rengør **IKKE** dette produkt med en vandspray eller lignende.
- 32 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 33 Opbevares indendørs, når det ikke er i brug i længere perioder.
- 34 Opbevares utilgængeligt for børn.
- 35 Opbevar **IKKE** utildækkede ovne på en måde, så de udsættes for vind og vejr. Brug **ALTID** ovnbetrækket, når den opbevares udendørs.
- 36 Vær forsigtig, når du åbner ovnen for at undgå forbrændinger. Åbn **ALTID** lågen delvist, før den åbnes helt, for at kontrollere, om det blusser op, da nogle fødevarer kan få fedtstoffer, olier eller fedt til at sprøjte og skabe opblussen eller flammer.
- 37 Brug **IKKE** olier/fedtstoffer, såsom smør, olivenolie og margarine, når du tilbereder ved over 260°C, så du undgår risikoen for røg samt ejendomsskader på grund af røg.
- 38 For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Vi anbefaler brug af langskafte redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 39 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **MÅ IKKE** bruges af eller nær børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- 40 Brug **IKKE** apparatet uden tilbehørsrammen med en installeret Ninja-pande, -plade eller -pizzasten. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

## DELE OG TILBEHØR

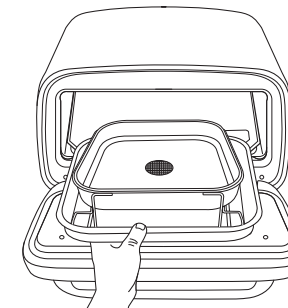
- A Samlet hovedenhed (ledning ikke vist)
- B Pizzasten
- C Bageplade
- D Betræk (ikke inkluderet med alle modeller)
- E Airfryer-kurv
- F Pizzamåtte



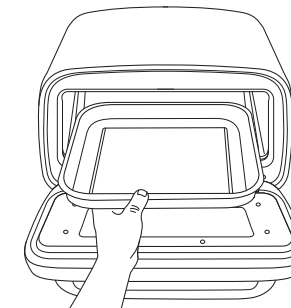
## TILBEHØR INSTALLERET



**Pizzasten:** Placer pizzastenen i ovnen, og sørg for, at den står fladt og sidder i rillerne. Andet tilbehør må aldrig placeres under stenen, undtagen ved opbevaring.



**Airfryer-kurv:** Placer altid airfryer-kurven inde i bagepladen, når den bruges i ovnen, så den kan fange fedt og snavs.



**Bageplade:** Placer bagepladen i ovnen, og sørg for, at den ligger fladt og er inde i rillerne. Når du placerer bagepladen på pizzastenen, skal du først sikre dig, at stenen er ren.

# GEM DISSE ANVISNINGER.

## INDEN FØRSTE BRUG

**VIGTIGT:** Fjern al emballage, tape og silicapakker fra ovnen.

- 1 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.
- 2 Vask bagepladen og airfryer-kurven i varmt sæbevand. Skyl og aftør derefter omhyggeligt.
- 3 Brug **IKKE** slibende børster eller svampe på tilberedningsoverfladen. Belægningen kan blive beskadiget.

**BEMÆRK:** Gør **IKKE** pizzastenen våd, og kom den ikke i opvaskemaskinen. Anbring den i ovnen, når al emballage er fjernet.

**BEMÆRK:** Vi anbefaler, at alt tilbehør anbringes i ovnen, som herefter anvendes med funktionen BAKE (BAGNING) ved 250 °C i 20 minutter uden mad. Dette vil fjerne alle rester. Dette er fuldkommen sikkert og ikke skadeligt for ovnens eller tilbehørets ydeevne.

### FORLÆNGERLEDNING

Hvis du bruger en forlængerledning, skal du sikre dig, at den er egnet til udendørs brug med udendørs apparater. Brug af den forkerte ledning kan føre til, at ledningen overophedes, smelter og/eller fald i spænding. Et fald i spænding kan øge forvarmningstiden og påvirke tilberedningsydelsen og/eller tilberedningstiden.

### GLASLÅGE

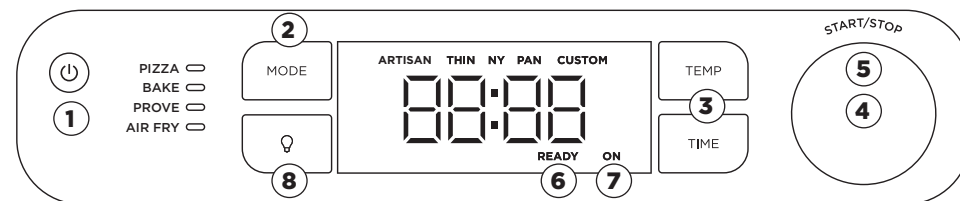
Vent, indtil ovnen er helt afkølet, før du rengør glaslågen. Du kan fjerne fedt ved at bruge tør køkkenrulle eller en tør klud. For mere grundig rengøring kan du bruge varmt sæbevand, men sørg for, at ovnen er helt tør, før du tænder den igen.

## FORVARMNING - TEMPERATURER OG TIDER

**BEMÆRK:** Hvis lågen åbnes, eller der bruges forlængerledning, kan forvarmningstiden være længere. Sørg for at bruge en forlængerledning til udendørs brug.

TEMP	TID
150°C-200°C	5-7 minutter
200°C-250°C	7-10 minutter
250°C-300°C	10-15 minutter
300°C-375°C	15-25 minutter

## LÆR NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN AT KENDE



**BEMÆRK:** Funktionerne kan variere efter model.

### FUNKTIONER

**PIZZA (PIZZA):** Lav pizza på den måde, du foretrækker, derhjemme fra frisk til frossen

**Artisan (Artisan)** – pizzaer i Artisan-stil er kulbrændte på ydersiden af den tynde, sprøde skorpe og har masser af frisk mozzarellaost på.

**Thin (Tynd)** – en tyndere skorpe med forskellige tyndt skårne ingredienser, der tilberedes hurtigt.

**Pan (Pande)** – en tykkere skorpe og brug af en dyb pande betyder, at du kan bruge flere ingredienser, da den skal bages i længere tid end én med en tynd skorpe.

**New York Style (Newyorker)** – tyndere skorpe med masser af tør mozzarellaost oven på. Osten når næsten ud til kanten af dejen og efterlader ca. 2,5 cm til at håndtere pizzaslicen, når du spiser den.

**Custom (Tilpasset)** – brug din foretrukne skorpe, og tilføj dine yndlingsingredienser for at skabe din egen hjemmelavede pizza.

**BAKE (BAGNING):** Lav luftigt bagværk med sprøde skorper.

**PROVE (HÆVNING):** Skaber det perfekte miljø for dejen, så den kan hvile og hæve, hvilket udvikler smagen bedre og gør dejen nemmere at arbejde med før bagning. Ideel til at opnå rige, veludviklede smage og en glattere tekstur i dit bagværk.

**AIR FRY (AIRFRYING):** Madlavning med lidt eller ingen olie. Nyd sunderne måltider med ekstra sprøde resultater – fra tykke chips og ristede grøntsager til stegt kylling.

### BETJENINGSKNAPPER/ DREJEKNAPPER/INDIKATORLYS

- 1 **POWER (TÆND/SLUK)-KNAP:** Tryk på denne knap for at tænde og slukke apparatet. Sørg for, at apparatet er slukket, når den ikke er i brug.
- 2 **MODE (TILSTAND)-KNAP:** Tryk på den ønskede funktion.
- 3 **TEMP/TIME (TEMPERATUR/TID)-KNAPPER:** Tryk på knappen TEMP (TEMPERATUR), og brug derefter højre drejeknap til at vælge den ønskede temperatur. Tryk på knappen TIME (TID), og drej på højre drejeknap for at vælge den ønskede tid.
- 4 **HØJRE DREJEKNAP:** Brug denne drejeknap sammen med knapperne TEMP (TEMPERATUR) og TIME (TID) til at justere temperaturen og tiden og til at vælge pizzatype.

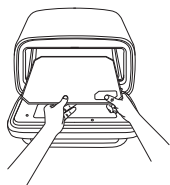
**BEMÆRK:** Selvom det ikke anbefales, kan forvarmning springes over ved at trykke på højre drejeknap og holde den inde i fire sekunder.

- 5 **START/STOP (START/STOP):** Tryk på drejeknappen for at starte eller stoppe den aktuelle tilberedningsfunktion.
- 6 **READY (KLAR):** Når du tilbereder flere pizzaer, lyser READY (KLAR)-indikatoren, hvilket angiver, at pizzastenen har nået en temperatur, hvor den næste pizza kan tilberedes.
- 7 **TÆNDT:** Hvis ovnen er tændt og kører, vil denne lampe lyse, hvilket indikerer, at ovnen stadig er tændt og varm. Når ovnen ikke er i brug, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke for den.
- 8 **LIGHT (LYS):** Tryk for at oplyse ovnens indre i 30 sekunder. Lyset vil altid tænde i de sidste 30 sekunder af en tilberedning.

# BRUG AF NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

## TILBEREDNINGSFUNKTIONER

### Pizza (Pizza)



- 1 Placer pizzastenen i ovnen.
- 2 Tryk på tilstandsknappen for at vælge PIZZA (PIZZA).

**BEMÆRK:** Hvis du tilbereder Pan-pizza, skal du gøre det i en dyb pande (medfølger ikke). Pladen placeres på pizzastenen under tilberedningen.

- 3 Brug den højre drejeskive til at vælge den ønskede forudstillede pizzatype (Artisan (Artisan), Thin (Tynd), NY (Newyorker), Pan (Pande), Custom (Tilpasset)).

**BEMÆRK:** Temp (Temperatur) kan kun indstilles ved hjælp af CUSTOM (TILPASSET).

- 4 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at begynde forvarmningen. Den estimerede forvarmningstid er 10 til 25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur (se afsnittet og skemaet for forvarmningstider).
- 5 Brug højre drejeknap til at indstille TIME (TID). Indstilling af TIME (TID) er forskellig for PIZZA (PIZZA). Dette indstiller pizzaens tilberedningstimer (svarer til en ovntimer). Når tiden er gået, forbliver ovnen tændt i op til en time til tilberedning af pizzaer fra start til slut.
- 6 Når ovnen har nået temperaturen, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS STRT (TRYK PÅ START). Læg pizzaen direkte på stenen.
- 7 Tryk på START/STOP (START/STOP) igen, og timeren begynder at tælle ned.
- 8 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen, og displayet viser GET FOOD (TAG MADEN). Brug en pizzaspade til at fjerne pizza fra ovnen.

**BEMÆRK:** Vi anbefaler, at du bruger en Ninja Pizza Peel (pizzamåtte) med mel til at placere pizzaen på stenen.

**BEMÆRK: BAGNING AF PIZZAER FRA START TIL SLUT** For at opnå de bedste resultater skal du vente, indtil READY (KLAR) vises på displayet. Dette indikerer, at stenen har den rette temperatur igen. Tilsæt derefter den næste pizza.

### Bake (Bagning), Prove (Hævning)

- 1 Tryk på tilstandsknappen for at vælge BAKE (BAGNING), PROVE (HÆVNING).
- 2 Tryk på knappen TEMP (TEMPERATUR) og brug derefter højre drejeknap til at indstille temperaturen. Tryk på knappen TIME (TID), og drej på højre drejeknap for at indstille den ønskede tid.

**BEMÆRK:** Hævning vil automatisk blive indstillet til 35°C. Tryk på tid for at justere hævetiden.

- 3 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at begynde forvarmningen. Den estimerede forvarmningstid er 5 til 25 minutter afhængigt af den indstillede temperatur (se afsnittet og skemaet for forvarmningstider).
- 4 Begynd at tilberede ingredienser, mens ovnen forvarmer.
- 5 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS START (TRYK PÅ START) på displayet.
- 6 Brug grydelapper til at skubbe pladen med ingredienser ind i ovnen.
- 7 Tryk på START/STOP (START/STOP) for at starte tilberedningen. Timeren begynder at tælle ned.
- 8 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 9 Brug grydelapper til at fjerne mad fra ovnen. Lad den hvile, og server den.

**BEMÆRK:** Der er ingen forvarmningstid for Prove (Hævning).

### Air Fry (Airfrying)

- 1 Tryk på tilstandsknappen, indtil Air Fry (Airfrying) er valgt.



- 2 Brug drejeknappen til at justere temperaturen.
- 3 Tryk på tidsknappen for at justere tilberedningstiden.
- 4 Tryk på Start/Stop (Start/Stop) for at begynde forvarmning.
- 5 Placer airfry-kurven på bagepladen, og tilsæt ingredienser.
- 6 Når den er forvarmet, vil skærmen vise ADD FOOD (TILSÆT MAD) PRS START (TRYK PÅ START). Sæt både airfry-kurven og bagepladen i ovnen og luk lågen. Tryk på start for at sætte tilberedningen i gang.
- 7 Når tilberedningstiden er færdig, bipper ovnen og viser DONE (FÆRDIG).
- 8 Brug grydelapper til at fjerne mad fra ovnen. Lad den hvile, og server den.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## RENGØRING AF OVNE

- 1 Ovnen skal altid rengøres grundigt efter hver brug. Lad ALTID apparatet køle af, før du rengør det.
- 2 Tag ovnen ud af stikkontakten før rengøring. Hold lågen åben, når du har taget din mad ud, så ovnen køler hurtigere af.
- 3 Brug sæbe og vand samt en nylonbørste til at rengøre indersiden af ovnen og indersiden af glaslågen. **BRUG IKKE** slibende eller kemiske rengøringsmidler, da de vil beskadige ovnen.
- 4 Hver gang du har brugt den, skal du efterfølgende tørre mad af, som er sprøjtet op på apparatets interne vægge og glasdøren, med en blød og fugtig svamp.

**BEMÆRK:** Apparatet kan modstå udendørs vejr. Vi anbefaler at købe betrækket for have ekstra beskyttelse og holde apparatet rent.

## Pizzasten

Lad pizzastenen køle helt af inden rengøring. Pizzastenen kan revne eller knække, hvis den kommer i kontakt med koldt vand, mens den er varm.

- 1 Skrab let. **BRUG IKKE** en metalspatel eller kniv, da de kan ridse pizzastenen.
- 2 Tør resterende snavs af stenen med en blød klud.

**BEMÆRK:** Gør **IKKE** pizzastenen våd.

## Bageplade

- 1 Lad bagepladen køle af. **SÆT IKKE** bagepladen i opvaskemaskinen.
- 2 Brug opvaskemiddel, varmt vand og den ru side af en svamp for at fjerne eventuelle tilbageværende misfarvninger. **BRUG IKKE** ståuld eller andre slibende skrubbere, da dette kan ridse kogegrejset.
- 3 Skyl bagepladen og tør den med et viskestykke.

For at bestille nye reservedele og tilbehør bedes du gå ind på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller ringe til kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**. Registrer produktet online på [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) og hav produktet foran dig, når du ringer, så kan vi bedre hjælpe dig.

## FEJLFINDING OG OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

**ADVARSEL: For at reducere risikoen for stød og utilsigtet betjening skal du afbryde strømmen og trække stikket til apparatet ud, inden fejlfinding påbegyndes.**

- **Hvorfor vises "ADD FOOD PRS STRT (TILSÆT MAD TRYK PÅ START)" på kontrolpanelets skærm?**  
Ovnen har afsluttet forvarmningen, og det er nu tid til at tilføje ingredienserne.
- **Hvorfor vises "E" på kontrolpanelets skærm?**  
Ovnen fungerer ikke korrekt. Kontakt kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**, så vi kan hjælpe dig. Registrer produktet online på [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com), og hav produktet ved hånden, når du ringer.
- **Skal jeg lægge mine ingredienser i før eller efter forvarmning?**  
For at få det bedste resultat skal ovnen opvarmes, inden der kommer noget i.
- **Hvorfor blev en sikring udløst, mens du brugte ovnen?**  
Denne ovn bruger 1800 watt strøm, så den skal tilsluttes en stikkontakt, der er passende til dette. Undgå at køre flere apparater fra samme stikkontakt for at forhindre overbelastning af kredsløbet.
- **Hvorfor tænder mit apparat ikke?**  
Sørg for, at GFCL-stikket er sat i, og at der er trykket på RESET-knappen (NULSTIL-knappen). Indikatoren på stikket skal skifte til rød, når den er tændt. For at tænde ovnen skal du trykke på tænd/sluk-knappen på venstre side af kontrolpanelet. Hvis ovnen stadig ikke tænder, skal du sørge for, at den er tilsluttet, eller prøv en anden stikkontakt. Hvis ovnen stadig ikke tænder, bedes du kontakte kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**.
- **Kan jeg tilslutte ovnen til en stikkontakt i bilen?**  
Kun hvis stikkontakten er egnet til mindst 8 ampere, 220-240V.
- **Kan jeg bruge en forlængerledning?**  
Ja, hvis den er egnet til udendørs brug og vurderet til mindst 10 kontinuerlige ampere. Sørg for, at producentens instruktioner følges for at forhindre overophedning eller skade.
- **Kan jeg bruge ovnen indenfor?**  
Nej, dette apparatet er kun til udendørs brug.
- **Kan jeg bruge olie til tilberedning ved høje temperaturer i min ovn?**  
Brug de anbefalede fedtstoffer/olier sparsomt, og brug kun de "ikke anbefalede fedtstoffer/olier", når det specifikt er påkrævet i en Ninja-opskrift (se "Bedste praksis under madlavning over 250°C for godkendte fedtstoffer/olier", der er inkluderet i emballagen).
- **Hvordan undgår jeg brand i min ovn, mens jeg laver flere retter ved høje temperaturer?**  
Husk at tømme fedtet/olien i bagepladen for at forhindre spild. Sørg for, at bagepladen er vasket grundigt hver gang før brug. Dette vil forebygge, at fedtet brænder eller udvikler røg.
- **Hvordan undgår jeg opblussen, når jeg åbner ovnen?**  
Når du laver mad ved høje temperaturer, især når du steger mad, skal du langsomt åbne lågen og holde den en armslængde væk. Husk at tømme fedtet/olien i bagepladen for at forhindre spild. Dette vil hjælpe med at forhindre røg og opblussen.
- **Hvad betyder READY-lyset (KLAR-lyset)?**  
READY (KLAR) angiver, at pizzastenen er den rette temperatur og klar til at lave mad.
- **Hvad betyder ON-lyset (TÆNDT-lyset)?**  
Hvis apparatet er tændt, vil denne lampe lyse, hvilket indikerer, at apparatet stadig er tændt og varm. Når apparatet ikke er i brug, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke for den.
- **Kan jeg bruge min egen bageplade?**  
Ja. Placer din bageplade (eller pizzapande, hvis du bruger den forudindstillede Pizza "Pan" (Pande)-indstilling) på bagepladen. **ANBRING IKKE** tilbehør, der ikke er beregnet til Ninja Artisan elektronisk pizzaovn og airfryer, direkte på varmeelementerne.

## TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Danmark, drager fordel af juridiske rettigheder i forbindelse med produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. De påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med denne.

### Ninja-garantier

Hvert Ninja-apparat leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan finde online-support på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

Køb foretaget fra Ninja-hjemmesiden registreres automatisk for den garanti på to år. Du kan registrere din garanti online inden for 28 dage efter købet. For at spare tid skal du vide følgende om dit apparat:

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringseddell)

Besøg [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) for at registrere online

### VIGTIGT:

- Garantien dækker først dit produkt fra købsdatoen og kun i det land, hvor du har købt det.
- Behold altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

### Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd, om hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed og høre de seneste nyheder om ny Ninja-teknologi og udgivelser. Registreres garantien online, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

### Hvor længe er nye Ninja-apparater dækket af garantien?

Vores tillid til vores design- og kvalitetskontrol betyder, at der er to års garanti på din nye Ninja-enhed.

### Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af Ninja-apparatet (efter Ninjas valg) inklusive alle dele og alt arbejde. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som kunde.

### Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

1. Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
3. Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

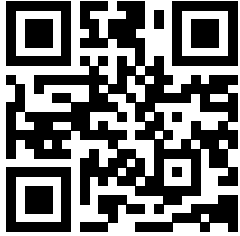
### Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

Husk, at skader forårsaget af brug af uoriginale Ninja-dele muligvis ikke er dækket af din garanti.

# GRACIAS

por haber adquirido el horno Air Fry y para pizzas eléctrico Ninja Artisan



ESCAÑA  
ESTE CÓDIGO para  
ver accesorios  
y videotutoriales.

Escanea el código QR para ver instrucciones, asistencia, registro de la garantía y algo de inspiración.

NinjaKitchen.eu

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

Vatios: 1760 W

## ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

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

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

# NINJA

## HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN

Gama MO200 | Guía del usuario



ESPAÑOL

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO EXCLUSIVO AL AIRE LIBRE • LEER ATENTAMENTE ANTES DE USAR



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.



Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.

## ⚠️ ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría suponer riesgo de descarga eléctrica, incendio o quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones o la muerte. Cuando utilices productos eléctricos, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las que se indican a continuación:

- 1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar el producto.
- 2 **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado.
- 3 **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.
- 4 **NO** lo utilices en interiores. Este horno se ha diseñado exclusivamente para **USO AL AIRE LIBRE** en un área con buena ventilación. Si se utiliza bajo cualquier tipo de techo, pueden acumularse humos tóxicos, como monóxido de carbono, y causar lesiones corporales graves o la muerte.
- 5 Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y siempre que hayan recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de haber comprendido los posibles riesgos.
- 6 Para evitar que se produzcan daños materiales a causa de las llamas o el calor, debe dejarse una distancia mínima de 92 cm entre la parte trasera, los laterales y la parte superior del producto y las paredes, barandillas u otras estructuras combustibles.
- 7 Asegúrate de que la superficie esté nivelada, sea estable y esté limpia y seca. **NO** coloques el horno cerca del borde de la superficie sobre la que se encuentre cuando esté en funcionamiento.
- 8 Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela **SIEMPRE** parcialmente antes para comprobar que no se hayan producido llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- 9 Supervisa a los niños para asegurarte de que no jueguen con el producto. Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños limpien o lleven a cabo tareas de mantenimiento en el producto.
- 10 El producto debe recibir alimentación a través de un interruptor diferencial (ID) con una corriente residual de funcionamiento nominal que no exceda los 30 mA. El producto debe conectarse a una toma de corriente con contacto de toma a tierra.
- 11 Este producto solo se debe conectar a circuitos clasificados para sus requisitos de potencia y un mínimo de 16 amperios con el fin de evitar sobrecargas de la red, posibles daños al producto y riesgos de incendio.
- 12 Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud. Hay disponibles cables de alimentación más largos o alargadores, que pueden utilizarse siempre que se extremen las precauciones durante su uso.
- 13 Para evitar lesiones y quemaduras, deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas en este o extraerlas, o guardarlo.
- 14 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante y después de su funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el producto. Te aconsejamos emplear utensilios con mango largo para añadir o retirar ingredientes.
- 15 **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta. El horno alcanzará altas temperaturas durante el cocinado. Evita el contacto físico directo con el accesorio cuando extraigas el producto. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 16 Asegúrate **SIEMPRE** de que el horno esté completamente frío antes de desenganchar y retirar las placas de cocción o moverlas para evitar quemaduras o lesiones.
- 17 Para evitar descargas eléctricas, mantén la conexión del cable seca y fuera del suelo. **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos.
- 18 **NO** coloques el producto donde el cable pueda quedar suspendido de bordes de mesas o encimeras, ya que los niños podrían tirar de él o tropezarse.

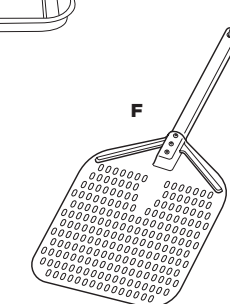
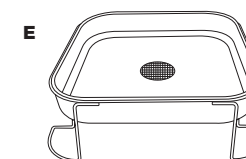
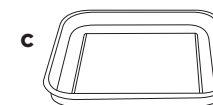
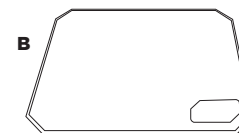
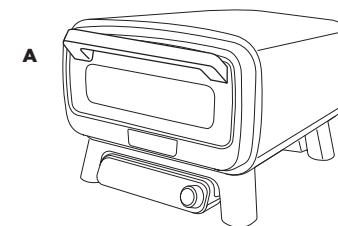
# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PARA USO EXCLUSIVO AL AIRE LIBRE • LEER ATENTAMENTE ANTES DE USAR

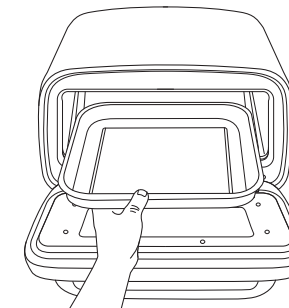
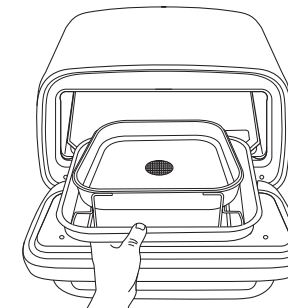
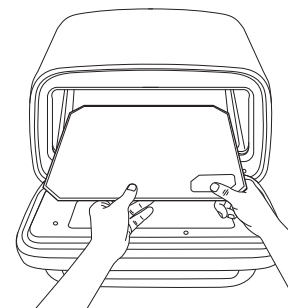
- 19** NO coloques el producto donde el cable pueda tocar superficies calientes.
- 20** **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 21** Utiliza únicamente los accesorios incluidos con este producto o aquellos autorizados por SharkNinja. El uso de accesorios o complementos no recomendados por SharkNinja podría provocar incendios o lesiones.
- 22** Antes de colocar cualquier accesorio en el horno, asegúrate de que esté limpio y seco.
- 23** NO muevas el producto mientras esté en uso.
- 24** NO tapes el conducto de entrada de aire ni el conducto de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 25** NO coloques ningún objeto sobre el producto cuando la tapa esté cerrada durante el uso.
- 26** NO utilices este producto para freír en abundante aceite.
- 27** En caso de que se produzca un incendio provocado por la grasa o que del producto salga humo negro, desenchúfalo de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 28** El voltaje de los enchufes puede variar y esto podría afectar al rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza **SIEMPRE** un termómetro de cocina externo para comprobar que la comida se haga a las temperaturas recomendadas.
- 29** Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento, donde podrás ver información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 30** Para desconectarlo, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar el producto y, a continuación, desenchúfalo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- 31** NO limpies este producto con agua pulverizada o similar.
- 32** NO lo limpies con estropajos metálicos. Se podrían desprender virutas del estropajo y entrar en contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría un riesgo de descarga eléctrica.
- 33** Guárdalo bajo techo cuando no vayas a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.
- 34** Guárdalo fuera del alcance de los niños.
- 35** NO dejes el horno sin tapar a la intemperie. Usa **SIEMPRE** una funda para el horno cuando lo guardes en el exterior.
- 36** Ten cuidado al abrir el horno para evitar quemaduras. En lugar de abrir la puerta del todo, ábrela **SIEMPRE** hasta el retén antes para comprobar que no se hayan producido llamaradas, ya que algunos alimentos pueden provocar salpicaduras de grasa o aceite y crear llamaradas o chispas.
- 37** NO uses grasas o aceites, como mantequilla, aceite de oliva y margarina, cuando cocines a más de 260 °C para evitar el riesgo de humo y daños al producto debido al humo.
- 38** Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al interactuar con el producto. Se recomienda el uso de utensilios de brazo largo y manoplas o guantes para horno aislantes.
- 39** Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. NO permitas que los niños utilicen ni limpien el producto, ni que lleven a cabo tareas de mantenimiento en él. Extrema las precauciones cuando utilices el producto cerca de los niños.
- 40** NO utilices el producto sin que tenga instalada la rejilla interior con una sartén, bandeja o piedra para pizza Ninja. Inspecciona con regularidad el producto y el cable. NO utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.

## PIEZAS Y ACCESORIOS

- A** Unidad principal (no se muestra el cable)
- B** Piedra para pizza
- C** Molde para hornear
- D** Funda (no se incluye con todos los modelos)
- E** Cesta para freír con aire
- F** Pala para pizza



## ACCESORIOS INSTALADOS



**Piedra para pizza:** coloca la piedra para pizza en el horno, asegurándote de que quede plana y en las ranuras. No se debe colocar nunca ningún otro accesorio debajo de la piedra, excepto cuando se guarde la unidad.

**Cesta para freír con aire:** coloca siempre la cesta para freír con aire dentro del molde para hornear cuando se use dentro del horno para recoger la grasa y los residuos.

**Molde para hornear:** coloca el molde para hornear en el horno, asegurándote de que quede plano y en las ranuras. Al colocar el molde para hornear sobre la piedra para pizza, asegúrate primero de que la piedra esté limpia.

# GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

## ANTES DEL PRIMER USO

**IMPORTANTE:** Retira todo el material de embalaje, la cinta adhesiva y los paquetes de sílice del horno.

- 1 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 2 Lava el molde para hornear y la cesta para freír con aire con agua templada y jabón. Aclara y seca bien.
- 3 **NO** utilices cepillos o esponjas abrasivos en las superficies de cocción. Podría dañarse el revestimiento.

**NOTA: NO** mojes la piedra para pizza ni la laves en el lavavajillas. Ponla en el horno después de haber retirado todo el embalaje.

**NOTA:** Recomendamos colocar todos los accesorios dentro del horno y activar la función BAKE (HORNEAR) a 250 °C durante 20 minutos sin añadir alimentos. Esto sirve para eliminar cualquier residuo. Es totalmente seguro y no perjudica el rendimiento del horno o los accesorios.

### CABLE ALARGADOR

Si utilizas un cable alargador, asegúrate de que sea adecuado para usar al aire libre con productos de exterior. El uso de un cable que no sea adecuado puede provocar que se sobrecaliente, se funda o que haya una caída de tensión. Una caída de tensión puede aumentar los tiempos de precalentamiento y afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

### PUERTA DE VIDRIO

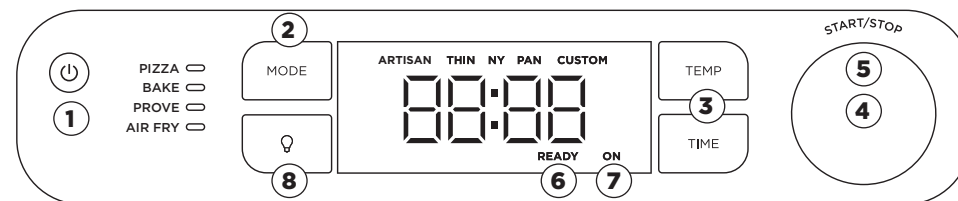
Espera hasta que el horno se haya enfriado del todo antes de limpiar la puerta de vidrio. Puedes eliminar la grasa con papel de cocina seco o un paño seco. Para efectuar una limpieza más profunda, utiliza agua templada y jabón, pero asegúrate de que el horno esté totalmente seco antes de volver a encenderlo.

## TEMPERATURAS Y TIEMPOS DE PRECALENTAMIENTO

**NOTA:** Abrir la puerta y usar alargadores puede aumentar los tiempos de precalentamiento. Asegúrate de utilizar un alargador adecuado para uso en exteriores.

TEMPERATURA	TIEMPO
150 °C-200 °C	5-7 min
200 °C-250 °C	7-10 min
250 °C-300 °C	10-15 min
300 °C-375 °C	15-25 min

## CARACTERÍSTICAS DEL HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN



**NOTA:** Las funciones pueden variar según el modelo.

### FUNCIONES

**PIZZA (PIZZA):** prepara tus pizzas favoritas en casa, ya sean frescas o congeladas.

**Artisan (Artesanal):** las pizzas artesanales tienen una corteza fina y crujiente ligeramente tostada y llevan muchísima mozzarella fresca.

**Thin (Fina):** pizzas con una corteza más fina e ingredientes cortados en rodajas finas que se cocinan rápidamente.

**Pan (Estilo Chicago):** pizzas con una corteza mucho más gruesa, lo que permite ponerles muchísimos ingredientes, ya que se hornean durante más tiempo que las de corteza fina.

**New York Style (Estilo Nueva York):** pizzas con una corteza muy fina a las que se les pone mucha mozzarella con bajo contenido de humedad. El queso se extiende hasta casi el borde de la masa, dejando tan solo unos dos centímetros sin cubrir para poder coger el trozo y comerlo con las manos.

**Custom (Personalizada):** usa el estilo de corteza que más te guste y añade tus ingredientes favoritos para crear tu propia pizza personalizada.

**BAKE (HORNEAR):** prepara productos horneados y consigue que queden crujientes por fuera y tiernos por dentro.

**PROVE (FERMENTAR):** crea el entorno perfecto para que la masa descansa y suba, potenciando el sabor y facilitando el trabajo con la masa antes de hornearla. Ideal para lograr sabores ricos e intensos y una textura más homogénea en tus productos horneados.

**AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** cocina usando poco o nada de aceite. Disfruta de platos más sanos, con resultados extracrujientes, desde patatas fritas gruesas y verduras asadas hasta pollo asado.

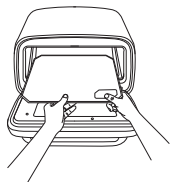
### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO/ SELECTORES/INDICADORES LUMINOSOS

- 1 **BOTÓN DE ENCENDIDO/APAGADO:** púlsalo para encender o apagar la unidad. Asegúrate de que la unidad esté apagada cuando no se esté usando.
  - 2 **BOTÓN MODE (MODO):** púlsalo para seleccionar la función deseada.
  - 3 **BOTONES TEMP (TEMPERATURA)/TIME (TIEMPO):** pulsa el botón TEMP (TEMPERATURA) y, a continuación, selecciona la temperatura que prefieras con el selector de la derecha. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y selecciona el tiempo que prefieras con el selector de la derecha.
  - 4 **SELECTOR DE LA DERECHA:** utiliza este selector junto con los botones TEMP (TEMPERATURA) y TIME (TIEMPO) para ajustar la temperatura y el tiempo y elegir el tipo de pizza.
  - 5 **START/STOP (INICIAR/DETENER):** pulsa el selector para iniciar o detener la función de cocción actual.
- NOTA:** Aunque no lo aconsejamos, el precalentamiento se puede omitir manteniendo pulsado el selector de la derecha durante 4 segundos.
- 6 **READY (LISTO):** cuando cocines varias pizzas, se iluminará en la pantalla el indicador READY (LISTO), lo que indica que la piedra para pizza se encuentra a la temperatura idónea para la siguiente pizza.
  - 7 **ON (ENCENDIDO):** si el horno está encendido y en funcionamiento, este indicador se iluminará, lo que indica que el horno está encendido y caliente. Cuando el horno no esté en uso, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.
  - 8 **LIGHT (LUZ):** pulsa para iluminar el interior del horno durante 30 segundos. La luz siempre se encenderá durante los últimos 30 segundos de cocción.

# CARACTERÍSTICAS DEL HORNO AIR FRY Y PARA PIZZAS ELÉCTRICO NINJA ARTISAN

## FUNCIONES DE COCCIÓN

### Pizza (Pizza)



- 1 Coloca la piedra para pizza en el horno.
- 2 Pulsa el botón de modo para seleccionar PIZZA (PIZZA).

**NOTA:** Si vas a cocinar pizza estilo Chicago (ajuste preestablecido PAN), tendrás que prepararla en un molde hondo (no viene incluido). El molde se debe poner sobre la piedra para pizza durante el cocinado.

- 3 Utiliza el selector de la derecha para seleccionar el tipo de pizza preestablecida que prefieras [Artisan (Artesanal), Thin (Fina), NY (Estilo Nueva York), Pan (Estilo Chicago) o Custom (Personalizada)].

**NOTA:** La temperatura solo se puede ajustar si utilizas la función CUSTOM (PERSONALIZADA).

- 4 Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 10 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida (consulta la sección y la tabla de temperaturas y tiempos de precalentamiento).
- 5 Utiliza el selector de la derecha para ajustar el tiempo. El ajuste del tiempo es diferente para la función PIZZA (PIZZA), ya que se usa para establecer el tiempo de cocción de la pizza (similar al temporizador de un horno). Cuando haya finalizado el tiempo, el horno permanecerá encendido hasta un máximo de una hora para que puedas cocinar varias pizzas consecutivas.
- 6 Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS STRT» (Añadir alimentos y pulsar Iniciar). Coloca la pizza directamente sobre la piedra.
- 7 Vuelve a pulsar START/STOP (INICIAR/DETENER) y el temporizador empezará la cuenta atrás.
- 8 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «GET FOOD» (SACAR LOS ALIMENTOS) en la pantalla. Utiliza la pala para pizza para retirar la pizza del horno.

**NOTA:** Recomendamos usar la pala para pizza Ninja Pizza Peel con harina por encima para colocar la pizza sobre la piedra.

**NOTA: COCINAR VARIAS PIZZAS UNA DETRÁS DE OTRA:** Para obtener los mejores resultados, espera hasta que aparezca el mensaje «READY» (Listo) en la pantalla. Esto indica que la piedra vuelve a estar a la temperatura necesaria. A continuación, introduce la siguiente pizza.

### Bake (Hornear), Prove (Fermentar)

- 1 Pulsa el botón de modo para seleccionar BAKE (HORNEAR), PROVE (FERMENTAR).
- 2 Pulsa el botón TEMP (temperatura) y, a continuación, ajusta la temperatura con el selector de la derecha. Pulsa el botón TIME (TIEMPO) y selecciona el tiempo con el selector de la derecha.

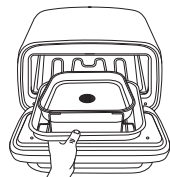
**NOTA:** La fermentación se establecerá automáticamente en 35 °C. Pulsa Time (Tiempo) para ajustar el tiempo de fermentación.

- 3 Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento estimado es de 5 a 25 minutos y varía en función de la temperatura establecida (consulta la sección y la tabla de tiempos de precalentamiento).
- 4 Mientras el horno se va precalentando, empieza a preparar los ingredientes.
- 5 Cuando el horno ya se haya precalentado, aparecerá en la pantalla el mensaje «ADD FOOD, PRS START» (AÑADIR ALIMENTOS Y PULSAR INICIAR).
- 6 Utiliza manoplas de horno para introducir la fuente con ingredientes en el horno.
- 7 Pulsa el botón START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.
- 8 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (LISTO) en la pantalla.
- 9 Usa unas manoplas de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

**NOTA:** En la función Prove (Fermentar) no hay tiempo de precalentamiento.

### Air Fry (Freír con aire)

- 1 Pulsa el botón de modo hasta que se seleccione Air Fry (Freír con aire).



- 2 Usa el selector para ajustar la temperatura.
- 3 Pulsa el botón Time (Tiempo) para ajustar el tiempo de cocción.
- 4 Pulsa Start/Stop (Iniciar/detener) para comenzar el precalentamiento.
- 5 Coloca la cesta para freír con aire en el molde para hornear y añade los ingredientes.
- 6 Una vez precalentado, en la pantalla aparecerá ADD FOOD PRS START (AÑADIR ALIMENTOS Y PULSAR INICIAR). Coloca la cesta para freír con aire y la bandeja para hornear en el horno y cierra la puerta. Pulsa el botón de inicio para comenzar la cocción.
- 7 Cuando termine el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «DONE» (LISTO) en la pantalla.
- 8 Usa unas manoplas de horno para retirar los alimentos del horno. Deja que reposen antes de servirlos.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

## LIMPIEZA DEL HORNO

- 1 El horno debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Deja **SIEMPRE** que el producto y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- 2 Desenchufa el horno antes de proceder con la limpieza. Mantén la puerta abierta después de retirar los alimentos para que el horno se enfríe más rápidamente.
- 3 Utiliza agua y jabón con un cepillo de nailon para limpiar el interior del horno y la parte interior de la puerta de vidrio. **NO** utilices limpiadores abrasivos o químicos, ya que dañarán el horno.
- 4 Después de cada uso, limpia cualquier salpicadura de comida en las paredes interiores y la puerta de vidrio de la unidad con una esponja suave y húmeda.

**NOTA:** La unidad se ha sometido a pruebas para comprobar su resistencia a las inclemencias meteorológicas. Te aconsejamos comprar la funda para lograr una mayor protección y mantener la unidad limpia.

## Piedra para pizza

Deja que la piedra para pizza se enfríe por completo antes de limpiarla. Si entra en contacto con agua fría mientras está caliente puede agrietarse o romperse.

- 1 Ráspala con suavidad. **NO** utilices una espátula de metal o un cuchillo, ya que podrían rayar la piedra.
- 2 Limpia cualquier resto de suciedad de la piedra con un paño suave.

**NOTA: NO** mojes la piedra para pizza.

## Molde para hornear

- 1 Deja que el molde de hornear se enfríe. **NO** introduzcas el molde de hornear en el lavavajillas.
- 2 Usa líquido lavavajillas, agua tibia y el lado áspero de una esponja para eliminar cualquier mancha o decoloración que presente. **NO** uses estropajos de acero ni estropajos abrasivos ya que podrían rayar el menaje de cocina.
- 3 Aclara el molde y sécalo con un trapo de cocina.

## PIEZAS DE RECAMBIO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita la sección de accesorios en [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453**. Para que podamos ayudarte mejor, registra tu producto en línea en [ninjakitchen.eu/registreguarantee](http://ninjakitchen.eu/registreguarantee) y ten el producto a mano cuando llames.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descargas y la puesta en marcha accidental de la unidad, apágala y desenchúfala antes de solucionar cualquier fallo.**

- **¿Por qué aparece «ADD FOOD PRS STRT» (Añadir alimentos y pulsar Iniciar) en la pantalla del panel de control?**  
El horno ha completado el precalentamiento y ahora es el momento de añadir los ingredientes.
- **¿Por qué aparece «E» en la pantalla del panel de control?**  
El horno no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453** para que podamos ayudarte. Registra tu producto en línea en [registryourinja.com](http://registryourinja.com) y ten el producto a mano cuando llames.
- **¿Se deben incorporar los ingredientes antes o después del precalentamiento?**  
Para conseguir los mejores resultados, deja que el horno se precaliente antes de agregar los ingredientes.
- **¿Por qué ha saltado un cortacircuitos mientras usaba el horno?**  
Este horno utiliza 1800 W de potencia, por lo que debe enchufarse a una toma con la clasificación adecuada. No hagas funcionar varios productos conectados a la misma toma para evitar sobrecargar el circuito.
- **¿Por qué la unidad no se enciende?**  
Asegúrate de que el enchufe GFCI esté conectado y se haya pulsado el botón RESET (RESTAURAR). El indicador del enchufe debe cambiar a rojo cuando está encendido. Para encender el horno, pulsa el botón de encendido/apagado del lateral izquierdo del panel de control. Si el horno sigue sin encenderse, asegúrate de que esté enchufado o prueba con otra toma. Si el horno sigue sin encenderse, ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al **900 839 453**.
- **¿Puedo enchufar el horno a una toma de coche?**  
Solo si la toma tiene clasificación para al menos 8 A, 220-240 V.
- **¿Puedo usar un cable alargador?**  
Sí, siempre que sea adecuado para su uso al aire libre y tenga clasificación para al menos 10 A continuos. Asegúrate de seguir las instrucciones del fabricante para evitar sobrecargas o daños.
- **¿Puedo usar el horno en interiores?**  
No, esta unidad se ha diseñado para un uso en exteriores.
- **¿Se pueden utilizar aceites para cocinar en el horno a altas temperaturas?**  
Utiliza con moderación grasas o aceites y usa solo las «grasas/aceites no recomendados» solamente cuando se indique específicamente en una receta de Ninja (consulta las prácticas recomendadas para cocinar por encima de los 250 °C que se incluyen en el embalaje para obtener información sobre las grasas y los aceites aprobados).
- **¿Cómo puede evitarse que se produzca un incendio en el horno cuando hago «batch cooking» a altas temperaturas?**  
Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde de hornear para evitar que se derrame. Asegúrate de lavar bien el molde de hornear antes de cada uso. De esta manera, evitarás que la grasa se queme y genere humo.
- **¿Cómo puede evitarse que se produzcan llamaradas al abrir el horno?**  
Cuando cocines a altas temperaturas, sobre todo cuando ases alimentos, abre la puerta lentamente y mantente a un brazo de distancia del horno. Recuerda vaciar la grasa o el aceite del molde de hornear para evitar que se derrame. Esto ayudará a evitar que salga humo o se produzcan llamaradas.
- **¿Qué significa el indicador READY (LISTO)?**  
READY (LISTO) indica que la piedra para pizza está a la temperatura adecuada y lista para cocinar.
- **¿Qué significa el indicador ON (ENCENDIDO)?**  
Si el horno está encendido, este indicador se iluminará, lo que indica que la unidad está encendida y caliente. Cuando la unidad no esté en uso, pulsa el botón de encendido/apagado para apagar la unidad.
- **¿Puedo usar mi propio molde de hornear?**  
Sí. Coloca tu molde de hornear (o molde hondo de pizza si usas el preajuste para pizza «Pan») [Estilo Chicago]] en el molde de hornear. **NO** pongas ningún accesorio no diseñado para el horno Air Fry y para pizzas eléctrico Ninja directamente sobre los elementos térmicos.

# NINJA

## GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la España, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 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

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### ¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

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

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE:

- La garantía solo cubre el producto a partir de la fecha de compra y en el país donde lo adquirió.
- 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?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

### ¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

### ¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

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

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

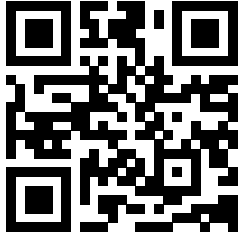
### ¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

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


Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

# GRAZIE

per aver acquistato il forno elettrico per pizza e friggitrice ad aria Ninja Artisan



SCANSIONA QUI  
per visualizzare gli  
accessori e i video  
dimostrativi.

 **Per istruzioni,  
assistenza,  
registrazione della  
garanzia, idee  
e suggerimenti,  
scansiona il codice QR.**

 **NinjaKitchen.eu**

## SPECIFICHE TECNICHE

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

Watt: 1760 W

## ANNOTARE QUESTI DATI

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

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

Data di acquisto: \_\_\_\_\_

(Conservare lo scontrino fiscale)

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

# NINJA

**FORNO ELETTRICO PER PIZZA  
E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN**  
serie MO200 | Manuale d'uso



ITALIANO

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO ESTERNO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO



Leggere e prendere visione 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 associata a questo simbolo viene ignorata.



Evitare il contatto con superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.

## AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare scosse elettriche, fiamme o pericolo di ustioni che possono causare danni materiali, lesioni personali o decesso. Quando si utilizza un elettrodomestico, osservare sempre le principali precauzioni di sicurezza, tra cui:

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.
- 3 **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. Un uso errato può causare lesioni.
- 4 **NON** utilizzare al chiuso. Questo forno è progettato **SOLO PER USO ESTERNO** in zone ben aeraggiate. Se usato al coperto, fumi tossici come l'ossido di carbonio possono accumularsi e causare lesioni gravi o morte.
- 5 Questo elettrodomestico **NON** è destinato all'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza non ne supervisioni l'operato o non abbia fornito loro adeguate istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- 6 Per evitare danni materiali causati dalle fiamme o dal calore, tenere la parte posteriore, i lati e la parte superiore dell'apparecchio a una distanza minima di 92 cm da pareti, guide o altre strutture infiammabili.
- 7 Verificare che la superficie di appoggio sia piana, stabile, pulita e asciutta. **NON** posizionare il forno vicino al bordo della superficie di appoggio durante l'uso.
- 8 Aprire con cautela il forno per evitare ustioni. Aprire **SEMPRE** lo sportello parzialmente prima di spalancarlo del tutto, per escludere la presenza di fiamme, poiché alcuni alimenti possono causare schizzi di olio o grasso e generare fiammate.
- 9 È necessaria la supervisione di un adulto per garantire che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di pulire o effettuare interventi di manutenzione dell'apparecchio.
- 10 L'apparecchio deve essere alimentato tramite un interruttore differenziale (Residual Current Device, RCD) con una corrente residua nominale di funzionamento non superiore a 30 mA. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- 11 Collegare l'apparecchio esclusivamente a circuiti compatibili con la sua potenza e con un minimo di 16 ampere per evitare sovraccarichi del circuito, potenziali danni e il rischio di incendio.
- 12 La presente unità ha un cavo di alimentazione corto pensato appositamente per evitare che i bambini lo afferrino o vi rimangano impigliati, oppure che le persone vi inciampino. Sono disponibili cavi di alimentazione staccabili più lunghi o cavi di prolunga che possono essere usati se maneggiati con attenzione.
- 13 Per evitare lesioni personali e bruciateure lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e prima di conservarlo.
- 14 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e servirsi dei manici e dei pomelli di cui dispone l'apparecchio. Per aggiungere o rimuovere gli ingredienti, si consiglia l'uso di utensili con manico lungo.
- 15 **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura. Durante la cottura, il forno raggiunge temperature estremamente elevate. Evitare qualunque contatto fisico quando si estrae l'accessorio dall'apparecchio. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 16 Accertarsi **SEMPRE** che il forno si sia raffreddato completamente prima di sganciare e rimuovere le piastre di cottura per evitare ustioni o ferite.
- 17 Al fine di evitare scosse elettriche, mantenere il cavo asciutto e sollevato da terra. **NON** immergere il cavo, le spine e l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- 18 **NON** collocare l'apparecchio in punti dove il cavo potrebbe pendere dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, in quanto potrebbe essere afferrato dai bambini oppure costituire un pericolo di inciampo.
- 19 **NON** posizionare l'apparecchio in punti in cui il cavo potrebbe entrare in contatto con superfici calde.
- 20 **NON** collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

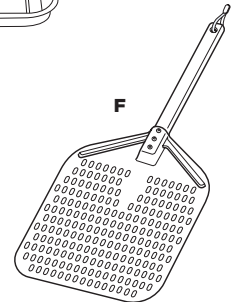
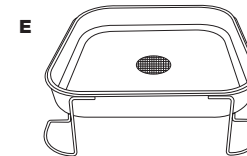
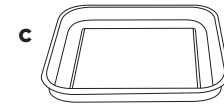
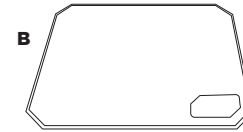
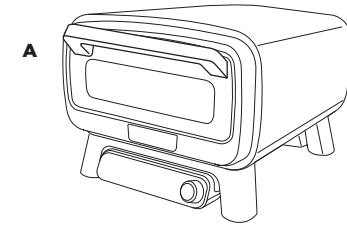
# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO ESTERNO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

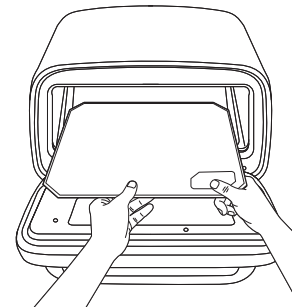
- 21 Usare solamente gli accessori raccomandati in dotazione a questo apparecchio o autorizzati da SharkNinja. L'uso di accessori o componenti non raccomandati da SharkNinja potrebbe causare incendi o lesioni.
- 22 Prima di inserire qualsiasi accessorio nel forno, assicurarsi che sia pulito e asciutto.
- 23 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 24 **NON** coprire le prese di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'unità. In caso contrario, la cottura potrebbe risultare poco uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.
- 25 **NON** collocare oggetti in cima all'apparecchio quando il coperchio è chiuso durante l'utilizzo.
- 26 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 27 Se il grasso di cottura dovesse prendere fuoco o l'apparecchio dovesse emettere fumo nero, scollegare immediatamente l'unità. Attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 28 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare danni alla salute, utilizzare **SEMPRE** un termometro esterno per alimenti che consenta di verificare che gli alimenti vengano cotti alle temperature consigliate.
- 29 Per scollegarlo, premere il pulsante di accensione e spegnere l'unità, quindi togliere la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
- 30 **NON** pulire questo prodotto spruzzando acqua o altri liquidi.
- 31 **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche dell'apparecchio, con il conseguente rischio di elettrocuzione.
- 32 Conservare l'apparecchio al chiuso quando non viene utilizzato per periodi prolungati.
- 33 Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- 34 **NON** lasciare il forno scoperto ed esposto agli agenti atmosferici. Utilizzare **SEMPRE** l'apposita custodia quando il forno è riposto all'esterno.
- 35 Aprire con cautela il forno per evitare ustioni. Aprire **SEMPRE** lo sportello parzialmente prima di spalancarlo del tutto, per escludere la presenza di fiamme, poiché alcuni alimenti possono causare schizzi di olio o grasso e generare fiammate.
- 36 **NON** utilizzare oli/grassi come burro, olio d'oliva e margarina, durante la cottura a una temperatura superiore a 260 °C per evitare il rischio di fumo e danni materiali dovuti al fumo.
- 37 Per evitare ustioni o ferite, prestare **SEMPRE** la massima attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Si consiglia l'uso di utensili con manico lungo e presine o guanti da forno isolanti.
- 38 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di bambini. **NON** consentire ai bambini di pulire o effettuare interventi di manutenzione dell'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando si utilizza l'apparecchio in prossimità di bambini.
- 39 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver prima installato il supporto per gli accessori con teglia o pietra refrattaria per pizza Ninja. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e contattare il Servizio clienti.

## COMPONENTI E ACCESSORI

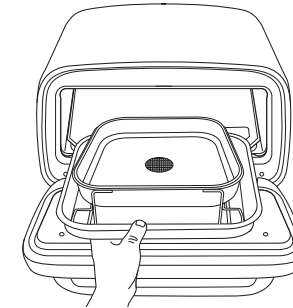
- A Unità principale assemblata (cavo di alimentazione non illustrato)
- B Pietra refrattaria per pizza
- C Teglia
- D Custodia (non inclusa con tutti i modelli)
- E Cestello per frittura ad aria
- F Pala per pizza



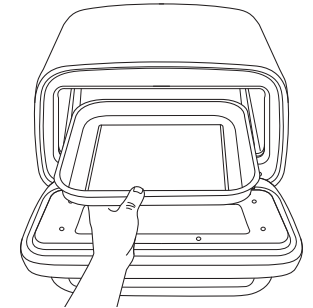
## ACCESSORI INSTALLATI



**Pietra refrattaria per pizza:** mettere la pietra refrattaria per pizza nel forno, assicurandosi che sia perfettamente inserita nelle scanalature. Non collocare altri accessori sotto la pietra, se non quando il forno non è in uso.



**Cestello per frittura ad aria:** posizionare sempre il cestello per frittura ad aria all'interno della teglia per raccogliere grasso e residui.



**Teglia:** mettere la teglia nel forno, assicurandosi che sia perfettamente inserita nelle scanalature. Assicurarsi che la pietra refrattaria per pizza sia pulita prima di metterci sopra la teglia.

# CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

**IMPORTANTE:** rimuovere tutti gli imballaggi, il nastro adesivo e i sacchetti di gel di silice dal forno.

- 1 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni relative al funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 2 Lavare la teglia e il cestello per frittura ad aria in acqua saponata tiepida. Sciacquare e asciugare accuratamente.
- 3 **NON** utilizzare spazzole o spugne abrasive sulla superficie di cottura per evitare di arrecare danni al rivestimento.

**NOTA: NON** bagnare la pietra refrattaria per pizza né metterla in lavastoviglie. Collocarla nel forno dopo aver rimosso tutti gli imballaggi.

**NOTA:** consigliamo di collocare tutti gli accessori all'interno del forno e di azionarlo su BAKE (COTTURA AL FORNO) a 250 °C per 20 minuti senza introdurre alimenti. Questo rimuove gli eventuali residui. Si tratta di una procedura completamente sicura che non influisce negativamente sulle prestazioni del forno o degli accessori.

### CAVO DI PROLUNGA

Se si usa un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto per l'uso all'aperto, con apparecchi esterni. L'uso di un cavo non adatto potrebbe portare al surriscaldamento o alla fusione del cavo stesso e/o causare cali di tensione. Un eventuale calo di tensione può allungare il tempo di preriscaldamento e avere un effetto negativo sulle prestazioni e/o i tempi di cottura.

### SPORTELLO IN VETRO

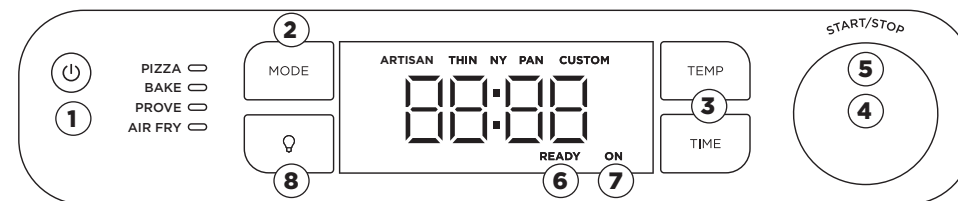
Prima di pulire lo sportello in vetro, attendere che il forno si sia raffreddato completamente. È possibile rimuovere il grasso con della carta da cucina o un panno asciutto. Per una pulizia più accurata, lavare con acqua saponata tiepida e assicurarsi che il forno sia completamente asciutto prima di accenderlo di nuovo.

## TEMPERATURE E TEMPI DI PRERISCALDAMENTO

**NOTA:** l'apertura dello sportello e l'uso di cavi di prolunga possono allungare i tempi di preriscaldamento. Accertarsi di utilizzare un cavo di prolunga per uso esterno.

TEMPERATURA	TEMPO
150 °C-200 °C	5-7 minuti
200 °C-250 °C	7-10 minuti
250 °C-300 °C	10-15 minuti
300 °C-375 °C	15-25 minuti

## INTRODUZIONE AL FORNO ELETTRICO PER PIZZA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN



**NOTA:** i programmi possono variare in base al modello.

### FUNZIONI

**PIZZA (PIZZA):** prepara le tue pizze preferite, sia fresche sia surgelate, direttamente a casa tua.

**Artisan (Napoletana)** - "Bruciacchiate" sul cornicione croccante, le sottili pizze in stile artigianale sono arricchite da bocconcini di mozzarella fresca.

**Thin (Romana)** - Una base più sottile accoglie una miriade di ingredienti affettati finemente che cuociono rapidamente.

**Pan (Alta)** - Con una base più spessa e l'uso di una teglia profonda potrai aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, cuocendoli più a lungo rispetto a una pizza romana.

**New York Stile (Classica)** - Base più sottile arricchita con molta mozzarella a pasta compatta. Distribuire il formaggio lasciando circa 2.5 cm di bordo, dal quale sarà possibile afferrare la fetta per mangiarla.

**Custom (Personalizzata)** - Usa la tua base preferita e ingredienti a piacere per creare una pizza personalizzata.

**BAKE (COTTURA AL FORNO):** consente di realizzare prodotti da forno con crosta croccante e un cuore soffice.

**PROVE (LIEVITAZIONE):** crea l'ambiente perfetto per lasciare riposare e fare lievitare l'impasto, migliorandone il sapore e la lavorabilità prima della cottura. Ideale per preparare pizze squisite dalla consistenza leggera e croccante.

**AIR FRY (FRITTURA AD ARIA):** cucina con poco o zero olio. Prepara pasti più salutari e croccanti al punto giusto: dalle deliziose patatine tagliate a mano alle verdure arrosto e al pollo fritto.

### PULSANTI/MANOPOLE/SPIE

- 1 **PULSANTE DI ACCENSIONE:** premere per accendere o spegnere l'unità. Assicurarsi che l'unità sia spenta quando non è in uso.
- 2 **PULSANTE MODE (MODALITÀ):** premere per scegliere la funzione desiderata.
- 3 **PULSANTI TEMP/TIME (TEMPERATURA/TEMPO):** premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA), quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e ruotare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- 4 **MANOPOLA DESTRA:** utilizzare questa manopola insieme ai pulsanti TEMP (TEMPERATURA) e TIME (TEMPO) per regolare la temperatura e il tempo di cottura, e per scegliere il tipo di pizza.

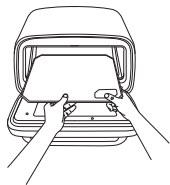
**NOTA:** sebbene non sia consigliato, è possibile saltare il preriscaldamento tenendo premuta la manopola destra per 4 secondi.

- 5 **START/STOP (AVVIO/ARRESTO):** premere la manopola per iniziare o arrestare il programma di cottura.
- 6 **READY (PRONTO):** durante la cottura di più pizze, la spia READY (PRONTO) si illuminerà a indicare che la pietra refrattaria per pizza ha raggiunto la temperatura adatta per cuocere la pizza successiva.
- 7 **ON (ACCESO):** se il forno è in funzione, questa spia si illuminerà a indicare che è ancora acceso e caldo. Quando il forno non è in uso, premere il pulsante di accensione per spegnere l'unità.
- 8 **LUCE:** premere per illuminare l'interno del forno per 30 secondi. La luce si accenderà sempre negli ultimi 30 secondi della cottura.

## UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO PER PIZZA E FRIGGITRICE AD ARIA NINJA ARTISAN

### PROGRAMMI DI COTTURA

#### Pizza (Pizza)



- 1 Posizionare la pietra refrattaria per pizza nel forno.
- 2 Premere il pulsante Mode (Modalità) per selezionare PIZZA (PIZZA).

**NOTA:** se si cucina la pizza alta, è necessario prepararla in una teglia profonda (non inclusa). Durante la cottura la teglia deve essere posizionata sulla pietra refrattaria per pizza.

- 3 Utilizzare la manopola destra per scegliere il tipo di pizza preimpostato desiderato: (Artisan (Napoletana), Thin (Romana), NY (Classica), Pan (Alta), Custom (Personalizzata)).

**NOTA:** la temperatura può essere impostata solo con CUSTOM (PERSONALIZZATA).

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento. Il tempo di preriscaldamento previsto è di 10-25 minuti a seconda della temperatura impostata (fare riferimento alla sezione "Temperature e tempi di preriscaldamento" e alla relativa tabella).
- 5 Utilizzare la manopola destra per impostare il tempo. L'impostazione del tempo è diversa per la funzione PIZZA (PIZZA) poiché imposta il timer per la cottura della pizza (come per il timer di qualsiasi forno). Al termine del tempo, il forno rimarrà acceso fino a un massimo di un'ora per la cottura consecutiva di altre pizze.
- 6 Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzato il messaggio ADD FOOD PRS STRT (Aggiungi alimenti, PREMI AVVIO). Collocare la pizza direttamente sulla pietra.
- 7 Premere di nuovo START/STOP (AVVIO/ARRESTO). Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 8 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà il messaggio GET FOOD (RITIRA ALIMENTI). Utilizzare l'apposita pala per rimuovere la pizza dal forno.

**NOTA:** per collocare la pizza sulla pietra consigliamo di utilizzare la pala per pizza Ninja infarinata.

#### **NOTA: COTTURA CONSECUTIVA DI PIÙ PIZZE -**

Per risultati ottimali, attendere che sul display appaia la scritta READY (PRONTO) a indicare che la pietra ha raggiunto nuovamente la temperatura. Infornare quindi la pizza successiva.

### Bake, Prove (Cottura al forno, Lievitazione)

- 1 Premere il pulsante Mode (Modalità) per selezionare BAKE, PROVE (COTTURA AL FORNO, LIEVITAZIONE).
- 2 Premere il pulsante TEMP (TEMPERATURA), quindi utilizzare la manopola destra per selezionare la temperatura. Premere il pulsante TIME (TEMPO) e ruotare la manopola destra per selezionare il tempo di cottura.

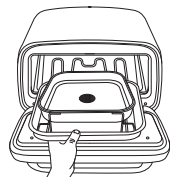
**NOTA:** la lievitazione sarà impostata automaticamente a 35 °C. Premere TIME (TEMPO) per regolare il tempo di lievitazione.

- 3 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per iniziare il preriscaldamento. Il tempo di preriscaldamento previsto è di 5-25 minuti a seconda della temperatura impostata (fare riferimento alla sezione "Tempi di preriscaldamento" e alla relativa tabella).
- 4 Durante il preriscaldamento del forno, iniziare a preparare gli ingredienti.
- 5 Quando il forno si sarà preriscaldato, sul display comparirà la dicitura ADD FOOD, PRS START (AGGIUNGI ALIMENTI, PREMI AVVIO).
- 6 Inserire la teglia con gli ingredienti nel forno utilizzando appositi guanti da forno.
- 7 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 8 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (FINE).
- 9 Rimuovere gli ingredienti dal forno usando appositi guanti da forno. Lasciare riposare, quindi servire.

**NOTA:** non ci sono tempi di preriscaldamento per la funzione Prove (Lievitazione).

### Frittura ad aria

- 1 Premere il pulsante Mode (Modalità) fino a selezionare Air Fry (Frittura ad aria).



- 2 Utilizzare la manopola per regolare la temperatura.
- 3 Premere il pulsante Time (Tempo) per regolare il tempo di cottura.
- 4 Premere Start/Stop (Avvio/Arresto) per avviare il preriscaldamento.
- 5 Collocare il cestello per frittura ad aria nella teglia e aggiungere gli ingredienti.
- 6 Al termine del preriscaldamento, sul display apparirà ADD FOOD PRS START (AGGIUNGI ALIMENTI PREMI AVVIO). Collocare sia il cestello per frittura ad aria sia la teglia nel forno e chiudere lo sportello. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
- 7 Al termine del tempo di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta DONE (FINE).
- 8 Rimuovere gli ingredienti dal forno usando appositi guanti da forno. Lasciare riposare, quindi servire.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

### PULIZIA DEL FORNO

- 1 Il forno deve essere pulito a fondo dopo ogni utilizzo. Lasciare SEMPRE che l'apparecchio e gli accessori si raffreddino prima di pulirli.
- 2 Scollegare il forno dalla presa elettrica prima della pulizia. Dopo aver rimosso il cibo, lasciare aperto lo sportello per permettere al forno di raffreddarsi più velocemente.
- 3 Pulire l'interno del forno e dello sportello in vetro con una spazzola in nylon, acqua tiepida e detersivo per piatti. **NON** utilizzare detersivi chimici o abrasivi poiché potrebbero danneggiare il forno.
- 4 Dopo ogni utilizzo, pulire eventuali residui di cibo schizzati sulle pareti interne e sullo sportello di vetro con una spugna morbida inumidita.

**NOTA:** l'unità è testata per resistere agli agenti atmosferici esterni. Per una maggiore protezione e pulizia dell'unità, consigliamo di acquistare la custodia.

### Pietra refrattaria per pizza

Lasciare raffreddare completamente la pietra prima di pulirla. La pietra refrattaria per pizza può creparsi o rompersi se viene a contatto con acqua fredda quando è ancora calda.

- 1 Raschiare leggermente. **NON** utilizzare spatole metalliche o coltelli che potrebbero graffiare la pietra refrattaria per pizza.
- 2 Rimuovere eventuali residui dalla pietra usando un panno morbido.

**NOTA: NON** bagnare la pietra refrattaria per pizza.

### Teglia

- 1 Lasciare raffreddare la teglia. **NON** mettere la teglia nella lavastoviglie.
- 2 Utilizzare detersivo per piatti, acqua tiepida e il lato ruvido di una spugna per rimuovere eventuali macchie. **NON** utilizzare lana d'acciaio o altri prodotti abrasivi poiché potrebbero graffiare gli utensili.
- 3 Sciacquare la teglia e asciugarla con uno strofinaccio.

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) oppure contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Per consentirci di offrire un migliore servizio di assistenza, consigliamo di registrare il prodotto online all'indirizzo [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) e tenerlo a portata di mano nel caso in cui si debba chiamare l'assistenza.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E DOMANDE FREQUENTI

**AVVERTENZA: per ridurre il rischio di scosse elettriche e di funzionamento accidentale, spegnere e scollegare l'unità prima di qualsiasi intervento di assistenza.**

• **Perché sul display del pannello di controllo viene visualizzato il messaggio "ADD FOOD PRS STRT" (AGGIUNGI ALIMENTI PREMI AVVIO)?**

Il forno ha terminato il preriscaldamento ed è il momento di aggiungere gli ingredienti.

• **Perché sul display del pannello di controllo appare la lettera "E"?**

Il forno non sta funzionando correttamente. Per ricevere assistenza, contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**. Registrare il proprio prodotto online all'indirizzo [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) e tenerlo a portata di mano nel caso in cui si debba chiamare l'assistenza.

• **Gli ingredienti devono essere aggiunti prima o dopo il preriscaldamento?**

Per risultati ottimali lasciare preriscaldare il forno prima di aggiungere gli ingredienti.

• **Come mai è scattato il salvavita mentre il forno era in funzione?**

Il forno ha una potenza di 1800 W, quindi deve essere collegato a una presa idonea. Non collegare più apparecchi sulla stessa presa (tramite una multipresa) per evitare un sovraccarico nel circuito.

• **Perché l'apparecchio non si accende?**

Assicurarsi che l'interruttore differenziale sia collegato e che sia stato premuto il pulsante RESET (RIPRISTINA). Quando è acceso, la spia presente sulla spina diventerà rossa. Per accendere il forno premere l'apposito pulsante a sinistra nel pannello di controllo. Se il forno non si è ancora acceso, assicurarsi che sia collegato o provare con un'altra presa. Se il forno continua a non accendersi, contattare il Servizio clienti al numero **800 961655**.

• **Posso collegare il forno a una presa di corrente per auto?**

Solo se la presa ha una potenza nominale di almeno 8 A, 220-240 V.

• **Posso usare una prolunga?**

Sì, a condizione che sia adatta per l'uso all'esterno e abbia una potenza nominale di almeno 10 A CC. Assicurarsi di seguire le istruzioni del produttore per evitare surriscaldamento o danni.

• **Posso usare il forno al chiuso?**

No, questa unità è solo per uso all'aperto.

• **Posso usare olio per cuocere al forno ad alte temperature?**

Utilizzare con moderazione gli oli/grassi consigliati e usare gli "oli/grassi non consigliati" solo se specificatamente indicati nella ricetta Ninja (fare riferimento alle "Migliori pratiche per la cottura sopra i 250 °C per gli oli/grassi approvati" incluse nella confezione).

• **Come posso evitare lo sviluppo di fiamme nel forno durante cotture consecutive a temperature elevate?**

Ricordarsi di smaltire i grassi/oli della teglia per evitare versamenti. Assicurarsi che la teglia sia ben pulita prima di ogni uso. In questo modo, si eviterà che il grasso bruci ed emetta fumo.

• **Come posso evitare le fiammate quando apro il forno?**

Quando si cucina a temperature elevate, in particolare durante la cottura arrosto, aprire lentamente lo sportello, tenendosi a un braccio di distanza dal forno. Ricordarsi di smaltire i grassi/oli della teglia per evitare versamenti, fumo e fiammate.

• **Che cosa significa la spia READY (PRONTO)?**

READY (PRONTO) indica che la pietra refrattaria è alla temperatura giusta e pronta per la cottura.

• **Che cosa significa la spia ON (ACCESO)?**

Se il forno è in funzione, questa spia si illuminerà a indicare che è ancora acceso e caldo. Quando l'unità non è in uso, premere il pulsante di accensione per spegnerla.

• **Posso usare una delle mie teglie?**

Sì. Metti la tua teglia da forno (o teglia profonda per pizza se stai usando l'impostazione predefinita "Pan" (Alta)) sulla teglia Ninja. **NON** collocare accessori non destinati all'uso con il forno elettrico per pizza e friggitrice ad aria Ninja Artisan direttamente sugli elementi riscaldanti.

Quando un consumatore acquista un prodotto in Italia, beneficia di una serie di diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge del cliente). Il cliente può far valere questi diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

### Garanzie Ninja

Ogni apparecchio Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. La nostra linea diretta di assistenza clienti (**800 961655**) è attiva dalle ore 09:00 alle ore 18:00, dal lunedì al venerdì. La telefonata è gratuita e il cliente verrà messo direttamente in contatto con un rappresentante di Ninja. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Come devo fare per registrare la mia garanzia estesa Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per farti risparmiare tempo, ricorda di tenere a portata di mano le seguenti informazioni relative al dispositivo:

- Data di acquisto dispositivo (scontrino fiscale o bolla di consegna).

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

### IMPORTANTE

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto e nel Paese 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 offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Quando il cliente registra la garanzia, l'azienda avrà i suoi dati qualora sia necessario contattarlo.

L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità del dispositivo e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja. Registrando la garanzia online, l'utente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati.

### Per quanto tempo sono garantiti gli apparecchi Ninja nuovi?

La nostra fiducia nel design e nella qualità significa che il tuo nuovo dispositivo è garantito per un totale di due anni.

### Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

### Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

1. La presente garanzia non copre la normale usura e rottura delle parti soggette a usura (ad esempio gli accessori). Le parti di ricambio possono essere acquistate sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
3. Danni causati da manutenzione non autorizzata Ninja.

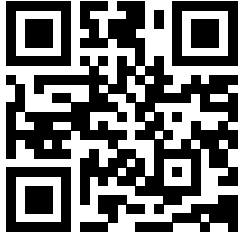
### Dove è possibile acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il dispositivo. È possibile trovare una gamma completa di parti di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja sul sito [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali Ninja potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

# BEDANKT

voor uw aankoop van de Ninja Artisan elektrische pizzaoven en airfryer



SCAN HIER voor  
accessoires en  
uitlegvideo's.

Scan de QR-code  
voor instructies,  
ondersteuning,  
garantieregistratie en  
een beetje inspiratie.

NinjaKitchen.eu

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watt: 1760 W

## NOTEER DEZE INFORMATIE

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

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

Datum van aankoop: \_\_\_\_\_  
(Bewaar het aankoopbewijs)

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

# NINJA

## NINJA ARTISAN ELEKTRISCHE PIZZAOVEN EN AIRFRYER

MO200-serie | Gebruikershandleiding



NEDERLANDS

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES



Lees en bekijk de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



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



Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.

## ⚠ WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of brandgevaar, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- 3 Gebruik het apparaat **NIET** in een bewegend voertuig of op een boot. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 4 Gebruik het apparaat **NOOIT** binnenshuis. Deze oven is uitsluitend bestemd voor gebruik **BUITENSHUIS** in een goed geventileerde omgeving. Bij gebruik onder een overkapping kunnen giftige dampen, waaronder koolmonoxide, zich ophopen en ernstig lichamelijk letsel of de dood veroorzaken.
- 5 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 6 Om schade aan eigendommen door vlammen of hitte te voorkomen, moet u een minimumafstand van 92 cm aan de achterkant, zijkanten en bovenkant tot muren, relingen of andere brandbare constructies aanhouden.
- 7 Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Plaats het apparaat **NIET** in de buurt van de rand van het oppervlak waarop de oven staat tijdens gebruik.
- 8 Wees voorzichtig bij het openen van de oven om brandwonden te voorkomen. Open de deur **ALTIJD** gedeeltelijk voordat u deze volledig opent om te controleren op opvlamingen, omdat sommige voedingsmiddelen oliën of vetten kunnen doen spatten en opvlamingen of vlammen kunnen veroorzaken.
- 9 Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** wordt gereinigd of onderhouden door kinderen.
- 10 Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Het apparaat moet worden aangesloten op een contactdoos met een aardingscontact.
- 11 Sluit dit apparaat alleen aan op stroomkringen die voldoen aan de elektrische vereisten van het apparaat en minimaal 16 ampère aankunnen om overbelasting van de stroomkring, mogelijke schade aan het apparaat en brandgevaar te voorkomen.
- 12 Er is een kort netsnoer meegeleverd om het risico te beperken dat kinderen het snoer grijpen of erin verstrikt raken, en om het risico te beperken dat mensen over een langer snoer struikelen. Er zijn langere afneembare netsnoeren of verlengsnoeren beschikbaar, die kunnen worden gebruikt als ze voorzichtig worden gebruikt.
- 13 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of het opbergt om persoonlijk letsel of brandwonden te voorkomen.
- 14 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare handvatten en knoppen om brandwonden en persoonlijk letsel te voorkomen. Aanbevolen wordt om keukengerei met een lange steel te gebruiken voor het toevoegen of verwijderen van ingrediënten.
- 15 Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken. De oven wordt extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd fysiek contact als u het accessoire uit het apparaat verwijdert. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Het gebruik van langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 16 Zorg **ALTIJD** dat de oven volledig is afgekoeld voordat u de kookplaten losmaakt en verwijdert of de oven verplaatst om brandwonden en persoonlijk letsel te voorkomen.
- 17 Houd de aansluiting van het netsnoer droog en van de grond om elektrische schokken te voorkomen. Dompel, om elektrische schokken te voorkomen, het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

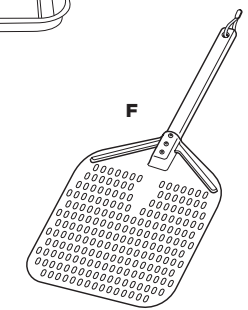
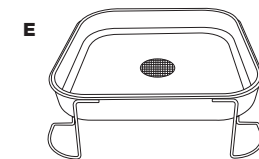
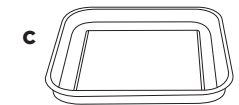
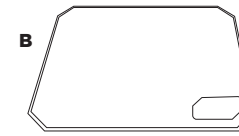
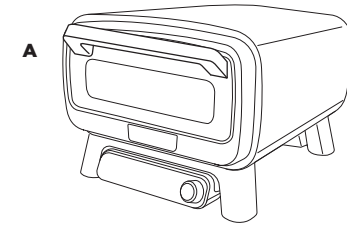
UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 18 Zet het apparaat **NIET** op zo'n manier dat het snoer over randen of werkbladen ligt waardoor kinderen eraan kunnen trekken of erover kunnen vallen.
- 19 Zet het apparaat **NIET** ergens waar het snoer in contact kan komen met hete oppervlakken.
- 20 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 21 Gebruik alleen de aanbevolen accessoires die bij dit apparaat zijn geleverd of die door SharkNinja zijn goedgekeurd. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand of letsel veroorzaken.
- 22 Zorg ervoor dat accessoires schoon en droog zijn voor ze in de oven te plaatsen.
- 23 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 24 Dek de luchtinlaat of luchtafvoer **NOOIT** af wanneer het apparaat in werking is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat beschadigd of oververhit raken.
- 25 Leg **NIETS** op het product wanneer het deksel gesloten is tijdens het gebruik.
- 26 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 27 Als er vet in brand schiet of als er zwarte rook uit het apparaat komt, trek dan onmiddellijk de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht tot er geen rook meer uit komt, voordat u eventuele kookaccessoires verwijderd.
- 28 Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen invloed heeft op de prestaties van het product. Om mogelijke ziekten te voorkomen, moet u **ALTIJD** een externe voedselthermometer gebruiken om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- 29 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 30 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen en haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 31 Reinig dit product **NIET** met een waterspuit of iets dergelijks.
- 32 **NIET** reinigen met schuursponsjes met metaal. Onderdelen van schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 33 Binnen bewaren wanneer niet gebruikt voor langere periodes.
- 34 Buiten bereik van kinderen houden.
- 35 **BESCHERM** de oven tegen de elementen. **ALTIJD** de hoer over de oven doen bij bewaring buitenshuis.
- 36 Wees voorzichtig bij het openen van de oven om brandwonden te voorkomen. Open de deur **ALTIJD** gedeeltelijk voordat u deze volledig opent om te controleren op opvlammingen, omdat sommige voedingsmiddelen oliën of vetten kunnen doen spatten en opvlammingen of vlammen kunnen veroorzaken.
- 37 **GEEN** olie/vet zoals boter, olijfolie of margarine gebruiken bij temperaturen van meer dan 260 °C om het risico op rook en schade aan eigendommen als gevolg van rook te voorkomen.
- 38 Ga **ALTIJD** voorzichtig om met het product om brandwonden en lichamelijk letsel te voorkomen. Het gebruik van langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wordt aanbevolen.
- 39 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** wordt gebruikt in de buurt van of wordt gereinigd of onderhouden door kinderen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 40 Gebruik het apparaat **NIET** zonder accessoireframe wanneer er een pan, lade of pizzasteen van Ninja is geplaatst. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.

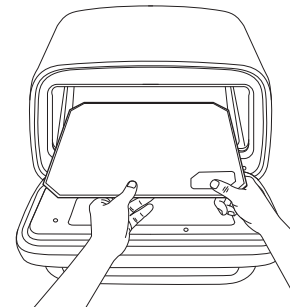
## BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

## ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

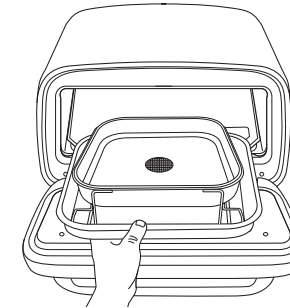
- A Gemonteerde hoofdeenheid (netsnoer niet weergegeven)
- B Pizzasteen
- C Braadpan
- D Hoer (niet bij alle modellen inbegrepen)
- E Airfry-mand
- F Pizzaschep



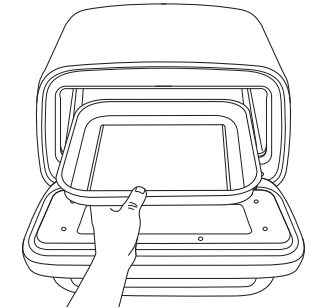
## GEÏNSTALLEERDE ACCESSOIRES



**Pizzasteen:** Plaats de pizzasteen horizontaal in de groeven in de oven. Plaats nooit andere accessoires onder de pizzasteen, tenzij bij het opbergen.



**Airfry-mand:** Plaats de airfry-mand altijd in de braadpan bij gebruik in de oven zodat vet en stukjes eten worden opgevangen.



**Braadpan:** Plaats de braadpan horizontaal in de groeven in de oven. Maak de pizzasteen eerst schoon voordat u de braadpan erop zet.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

**BELANGRIJK:** Verwijder al het verpakkingsmateriaal, de tape en de zakjes silicagel uit de oven.

- 1 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.
- 2 Was de braadpan en airfry-mand af in een warm sopje. Grondig spoelen en drogen.
- 3 Gebruik **GEEN** schuurborstels of sponzen op het kookoppervlak. Er kan schade aan de coating optreden.

**OPMERKING:** Zorg ervoor dat de pizzasteen **NIET** nat wordt en plaats hem niet in de vaatwasser. Plaats hem in de oven nadat u alle verpakkingen heeft verwijderd.

**OPMERKING:** We adviseren alle accessoires in de oven te plaatsen en deze gedurende 20 minuten op 250 °C op de stand BAKE (BAKKEN) te verwarmen zonder eten erin. Hierdoor worden eventuele resten verwijderd. Dit is volledig veilig en onschadelijk voor de oven en de accessoires.

### VERLENGSNOER

Als u een verlengsnoer gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor gebruik buitenshuis met buitenapparatuur. Het gebruik van een verkeerd snoer kan leiden tot oververhitting, smelten en/of spanningsverlies. Een daling van de spanning kan de voorverwarmingstijd verlengen en de kookprestaties en/of kooktijden beïnvloeden.

### GLAZEN DEUR

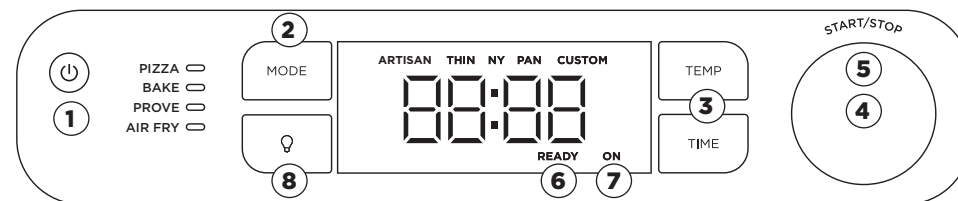
Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u de glazen deur reinigt. Vet kunt u verwijderen met droog keukenpapier of een droge doek. Voor een grondige reiniging gebruikt u een warm sopje. Let er wel op dat de oven helemaal droog moet zijn voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.

## VOORVERWARMINGSTEMPERATUREN EN -TIJDEN

**OPMERKING:** Het openen van de deur en het gebruik van verlengsnoeren kunnen voorverwarmingstijden verlengen. Gebruik een verlengsnoer dat geschikt is voor buitengebruik.

TEMP	TIJD
150 °C-200 °C	5-7 minuten
200 °C-250 °C	7-10 minuten
250 °C-300 °C	10-15 minuten
300 °C-375 °C	15-25 minuten

## DE NINJA ARTISAN ELEKTRISCHE PIZZAOVEN EN AIRFRYER LEREN KENNEN



**OPMERKING:** Functies kunnen per model verschillen.

### FUNCTIES

**PIZZA (PIZZA):** Maak uw favoriete pizzastijlen thuis, zowel vers als uit de diepvries

**Artisan (Ambachtelijk):** pizza's in ambachtelijke stijl hebben een dunne, knapperige korst en lekker veel verse mozzarella.

**Thin (Dun):** een dunnere bodem met dun gesneden ingrediënten die snel gaar zijn.

**Pan (Pan):** een dikkere bodem in combinatie met deze stand zorgt ervoor dat u uw ingrediënten dikker kunt leggen, omdat deze stand langer bakt dan Thin (Dun).

**NY (New York):** een dunne bodem met veel mozzarella met minder vocht. De kaas komt tot aan de rand van het deeg en er blijft ongeveer 2,5 centimeter vrij om de punt vast te pakken en op te eten.

**Custom (Aangepast):** gebruik de bodem die u wilt en voeg uw favoriete ingrediënten toe om uw eigen pizza te maken.

**BAKE (BAKKEN):** Creëer gebakken producten met een lekker knapperig korstje en die in het midden luchtig zijn.

**PROVE (RIJZEN):** Creëer de perfecte omgeving om deeg te laten rusten en rijzen, en bovendien beter bewerkbaar te maken voordat u het gaat bakken. Ideaal voor rijke smaken die u goed proeft en een mooier glad eindresultaat.

**AIR FRY (AIRFRYEN):** Bak met weinig tot geen olie. Voor gezonder eten met een extra krokant jasje, van lekkere aardappelpartjes en gegrilde groenten tot gebraden kip.

### BEDIENINGSKNOPPEN/CONTROLELAMPJES

- 1 **AAN-UITKNOP:** Indrukken om het apparaat aan en uit te zetten. Zet het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt.
- 2 **MODE (MODUS)-KNOP:** Indrukken om de gewenste functie te selecteren.
- 3 **TEMP/TIME-KNOPPEN (TEMPERATUUR/TIJD):** Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de gewenste temperatuur te selecteren. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de rechter draaiknop om de gewenste tijd te selecteren.
- 4 **RECHTER DRAAIKNOP:** Gebruik deze draaiknop samen met de TEMP (TEMPERATUUR)- en TIME (TIJD)-knop om de temperatuur en tijd in te stellen en om het pizzatype te kiezen.

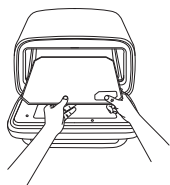
**OPMERKING:** Hoewel het niet wordt aanbevolen, kan het voorverwarmen worden overgeslagen door de rechter draaiknop 4 seconden ingedrukt te houden.

- 5 **START/STOP (START/STOP):** Draaiknop indrukken om de huidige kookfunctie te starten of te stoppen.
- 6 **READY (KLAAR):** Bij het bereiden van meerdere pizza's gaat het lampje READY (KLAAR) branden, wat aangeeft dat de pizzasteen op temperatuur is om de volgende pizza te bereiden.
- 7 **ON (AAN):** Als de oven aan is en werkt, brandt dit lampje om aan te geven dat de oven nog steeds aan en warm is. Wanneer de oven niet in gebruik is, druk dan op de aan-uitknop om het apparaat uit te zetten.
- 8 **LIGHT (LICHT):** Indrukken om de binnenverlichting van de oven 30 seconden lang te laten branden. De verlichting brandt altijd tijdens de laatste 30 seconden van de bereidingstijd.

# DE NINJA ARTISAN ELEKTRISCHE PIZZAOVEN EN AIRFRYER GEBRUIKEN

## KOOKFUNCTIES

### Pizza (Pizza)



- 1 Plaats de pizzasteen in de oven.
- 2 Druk op de modusknop en selecteer PIZZA (PIZZA).

**OPMERKING:** Als u een pizza wilt bakken met Pan (Pan), moet u dit in een diepe pan doen (niet meegeleverd). De pan moet op de pizzasteen staan tijdens het bakken.

- 3 Gebruik de rechter draaiknop om het gewenste pizzatype te selecteren (Artisan (Ambachtelijk), Thin (Dun), NY (New York), Pan (Pan), Custom (Aangepast)).

**OPMERKING:** De temperatuur kan alleen worden ingesteld bij gebruik van CUSTOM (AANGEPAST).

- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met voorverwarmen. Dit duurt 10 tot 25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur (zie het gedeelte Voorverwarmingstijden en de tabel).
- 5 Gebruik de rechter draaiknop om de TIME (TIJD) in te stellen. De instelling van de TIME (TIJD) is anders voor PIZZA (PIZZA). Hiermee stelt u de kookwekker voor pizza's in (vergelijkbaar met de kookwekker van een oven). Als de tijd voorbij is, blijft de oven nog maximaal een uur aan om meer pizza's achter elkaar te bakken.
- 6 Zodra de oven op temperatuur is, verschijnt er ADD FOOD PRS STRT (Eten toevoegen, DRUK OP START) op het display. Plaats de pizza direct op de steen.
- 7 Druk nogmaals op START/STOP (START/STOP) en de timer begint af te tellen.
- 8 Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept de oven en verschijnt er GET FOOD (ETEN PAKKEN) op het display. Gebruik de pizzaschep om de pizza uit de oven te halen.

**OPMERKING:** We raden aan om de Ninja-pizzaschep te gebruiken met wat meel om de pizza om de pizzasteen te leggen.

**OPMERKING: PIZZA'S ACHTER ELKAAR BAKKEN -** Voor de beste resultaten wacht u tot er READY (KLAAR) op het display verschijnt. Dit geeft aan dat de steen weer op temperatuur is. Doe vervolgens de volgende pizza in de oven.

### Bake (Bakken), Prove (Rijzen)

- 1 Druk op de modusknop en selecteer BAKE (BAKKEN), PROVE (RIJZEN).
- 2 Druk op de TEMP (TEMPERATUUR)-knop en gebruik vervolgens de rechter draaiknop om de temperatuur in te stellen. Druk op de TIME (TIJD)-knop en gebruik de rechter draaiknop om de tijd in te stellen.

**OPMERKING:** Prove (Rijzen) gebruikt automatisch een temperatuur van 35 °C. Druk op TIME (TIJD) om in te stellen hoelang het rijzen moet duren.

- 3 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met voorverwarmen. Dit duurt 5 tot 25 minuten, afhankelijk van de ingestelde temperatuur (zie het gedeelte Voorverwarmingstijden en de tabel).
- 4 Begin met het voorbereiden van ingrediënten terwijl de oven voorverwarmt.
- 5 Wanneer de oven is voorverwarmd, verschijnt er ADD FOOD, PRS START (ETEN TOEVOEGEN, DRUK OP START) op het display.
- 6 Doe ovenhandschoenen aan en schuif de pan met ingrediënten in de oven.
- 7 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met koken. De timer begint af te tellen.
- 8 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE (KLAAR) op het display.
- 9 Doe ovenhandschoenen aan en haal het eten uit de oven. Laat het rusten en serveer.

**OPMERKING:** De functie Prove (Rijzen) heeft geen voorverwarmingstijd.

### Air Fry (Airfryen)

- 1 Druk op de modusknop en selecteer Air Fry (Airfryen).



- 2 Stel de temperatuur in met de draaiknop.
- 3 Druk op de TIME (TIJD)-knop om de baktijd aan te passen.
- 4 Druk op START/STOP (START/STOP) om te beginnen met voorverwarmen.
- 5 Plaats de airfry-mand in de braadpan en voeg ingrediënten toe.
- 6 Wanneer de oven is voorverwarmd, verschijnt er ADD FOOD PRS START (ETEN TOEVOEGEN, DRUK OP START) op het display. Plaats de airfry-mand en bakplaat in de oven en sluit de deur. Druk op START om te beginnen met koken.
- 7 Wanneer de bereidingstijd is afgelopen, piept de oven en verschijnt er DONE (KLAAR) op het display.
- 8 Doe ovenhandschoenen aan en haal het eten uit de oven. Laat het rusten en serveer.

# REINIGING EN ONDERHOUD

## DE OVEN REINIGEN

- 1 De oven moet na elk gebruik grondig worden gereinigd. Laat het apparaat en de accessoires ALTIJD afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- 2 Trek de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Laat de deur open na het verwijderen van het eten, zodat de oven sneller kan afkoelen.
- 3 Reinig de binnenkant van de oven en de glazen deur met een sopje en een nylon borsteltje. Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen. Deze kunnen de oven beschadigen.
- 4 Veeg na elk gebruik voedselspatten op de binnenwanden en de glazen deur van het apparaat weg met een zachte, vochtige spons.

**OPMERKING:** Het apparaat is getest om bestand te zijn tegen de elementen in de buitenlucht. We raden aan om de hoes aan te schaffen als extra bescherming en om het apparaat schoon te houden.

## Pizzasteen

Laat de pizzasteen volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. De pizzasteen kan barsten of breken als hij in contact komt met koud water terwijl hij heet is.

- 1 Schraap lichtjes. Gebruik **GEEN** metalen spatel of mes, want deze kunnen krassen veroorzaken op de pizzasteen.
- 2 Veeg eventueel resterend vuil van de steen met een zachte doek.

**OPMERKING:** Zorg dat de pizzasteen **NIET** nat wordt.

## Braadpan

- 1 Laat de braadpan afkoelen. Doe de braadpan niet in de vaatwasser.
- 2 Verwijder eventuele verkleuring met een warm sopje en de ruwe kant van een spons. Gebruik **GEEN** staalwol of andere schuurmiddelen, omdat dit krassen kan veroorzaken op het kookgerei.
- 3 Pan afspoelen en afdrogen met een theedoek.

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar [ninjakitchen.nl/ninja-onderdelen-en-accessoires/](http://ninjakitchen.nl/ninja-onderdelen-en-accessoires/) of neem contact op met de Klantenservice op **+44 (0)800 862 0453**. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registreren op [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) en te zorgen dat u het product bij de hand heeft als u belt.

## PROBLEEMOPLOSSING EN VEELGESTELDE VRAGEN

**WAARSCHUWING: Om het risico op schokken en onbedoelde bediening te verkleinen, zet u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact voordat u de problemen oplost.**

• **Waarom verschijnt er "ADD FOOD PRS START (ETEN TOEVOEGEN, DRUK OP START)" op het display?**  
De oven is klaar met voorverwarmen en het is nu tijd om het eten erin te doen.

• **Waarom verschijnt er "E" op het display?**  
De oven werkt niet goed. Neem contact op met de Klantenservice op het nummer **+44 (0)800 862 0453** zodat wij u verder kunnen helpen. Om u beter van dienst te zijn, vragen we u uw product online te registreren op [registryourninja.com](http://registryourninja.com) en te zorgen dat u het product bij de hand heeft als u belt.

• **Moet ik de ingrediënten vóór of na het voorverwarmen toevoegen?**  
Voor de beste resultaten raden wij aan om de oven voor te verwarmen voordat u de ingrediënten toevoegt.

• **Waarom is er een stroomonderbreker geactiveerd tijdens mijn gebruik van de oven?**  
Deze oven trekt 1800 watt aan stroom en moet in een daartoe geschikt stopcontact worden gestoken. Voorkom overbelasting en gebruik niet meerdere apparaten tegelijk op hetzelfde stopcontact.

• **Waarom gaat mijn apparaat niet aan?**  
Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit en de RESET-knop op de stekker is ingedrukt. Het controlelampje op de stekker moet rood gaan branden wanneer de stekker werkt. Om de oven aan te zetten drukt u op de aan-uitknop aan de linkerkant van het bedieningspaneel. Als de oven nog steeds niet aan wil, controleer dan of de stekker goed in het stopcontact zit of gebruik een ander stopcontact. Als de oven dan nog steeds niet aan gaat, bel dan de Klantenservice op het nummer **+44 (0)800 862 0453**.

• **Kan ik de oven aansluiten op een stopcontact in de auto?**  
Alleen als dit stopcontact geschikt is voor minstens 8 A, 220-240 V.

• **Kan ik een verlengsnoer gebruiken?**  
Ja, mits het verlengsnoer geschikt is voor gebruik buitenshuis en een stroomsterkte van minimaal 10 A continu. Houd u aan de instructies van de fabrikant om oververhitting of schade te voorkomen.

• **Kan ik de oven ook binnenshuis gebruiken?**  
Nee, dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor buiten.

• **Kan ik olie gebruiken om in mijn oven op hoge temperaturen te koken?**  
Gebruik de aanbevolen soort olie/vet in beperkte mate en gebruik alleen niet-aanbevolen olie/vet als dat uitdrukkelijk in een recept van Ninja vermeld staat (raadpleeg de instructies voor koken op temperaturen hoger dan 250 °C met goedgekeurde olie/vet in de verpakking).

• **Hoe voorkom ik brand in mijn oven tijdens het bereiden van meerdere porties achter elkaar op hoge temperaturen?**  
Verwijder tijdig olie/vet uit de braadpan om overlopen te voorkomen. Was de braadpan voor elk gebruik goed af. Dit zal voorkomen dat vet verbrandt en rook veroorzaakt.

• **Hoe voorkom ik opvlamingen wanneer ik de deur van de oven open doe?**  
Wanneer u eten klaarmaakt op hoge temperaturen, met name bij het braden, moet u de deur langzaam openen en op afstand blijven. Verwijder tijdig olie/vet uit de braadpan om overlopen te voorkomen. Zo voorkomt u rook en opvlamingen.

• **Wat betekent het lampje READY (KLAAR)?**  
READY (KLAAR) wil zeggen dat de pizzasteen op temperatuur is en klaar voor gebruik.

• **Wat betekent het lampje ON (AAN)?**  
Als het apparaat aan is en werkt, brandt dit lampje om aan te geven dat de oven nog steeds aan staat en warm is. Wanneer de oven niet in gebruik is, druk dan op de aan-uitknop om het apparaat uit te zetten.

• **Kan ik mijn eigen braadpan gebruiken?**  
Ja. Plaats uw braadpan (of diepere pan voor een panpizza bij gebruik van de instelling Pan (Pan)) op de braadpan. Plaats **GEEN** accessoires die niet voor de Ninja Artisan elektrische pizzaoven en airfryer bedoeld zijn rechtstreeks op de verwarmingselementen.

Wanneer een consument in de Nederland een product koopt, krijgt hij/zij wettelijke rechten met betrekking tot de kwaliteit van het product (uw wettelijke rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

### Ninja-garantie

Ieder apparaat van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt online ondersteuning op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen, heeft u de volgende informatie over uw haardroger nodig:

- Datum van aankoop van de enhet

Bezoek [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu) om online te registreren

### BELANGRIJK:

De garantie dekt uw product enkel vanaf de datum van aankoop en in het land 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 gratis Ninja garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen.

U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u het meeste rendement uit uw enhet kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe technologieën en productlanceringen van Ninja. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

### Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw apparaat van Ninja?

Vanwege ons vertrouwen in ons ontwerp en onze kwaliteitscontrole heeft uw nieuwe apparaat een garantie van in totaal twee jaar.

### Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

### Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

1. Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires), vallen niet onder deze garantie. Vervangingsonderdelen zijn te koop op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
3. Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

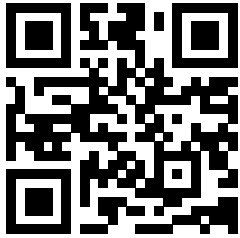
### Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw enhet hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninjaonderdelen, -vervangingsonderdelen/-accessoires voor alle apparaten van Ninja op [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

TAKK

for at du kjøpte Ninja Artisan elektrisk pizza- og airfry-ovn



SKANN HER  
for tilbehør og  
instruksjonsvideoer.

Skann QR-koden for  
instruksjoner, støtte,  
garantiregistrering og  
litt inspirasjon.

NinjaKitchen.eu

#### TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Watt: 1760 W

#### TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

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

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

Kjøpsdato: \_\_\_\_\_

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte produktet: \_\_\_\_\_

# NINJA

NINJA ARTISAN ELEKTRISK  
PIZZA- OG AIRFRY-OVN

MO200-serien | Brukerveiledning



NORSK

## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

KUN TIL UTENDØRSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK



Les og gå gjennom instruksjonene for å forstå drift og bruk av produktet.



Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller alvorlige skade på eiendom dersom advarselen inkludert med dette symbolet ignoreres.



Unngå kontakt med varm overflate. Bruk alltid håndbeskyttelse for å unngå brannskader.

### ⚠ ADVARSEL

Å unnlate å overholde disse instruksene, kan resultere i elektrisk støt, brann eller brannrisiko som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død. Når man bruker elektriske apparater skal grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alt emballasjemateriale umiddelbart etter å ha pakket ut.
- 2 **IKKE** bruk dette apparatet for noe annet enn den tiltenkte bruken.
- 3 **IKKE** bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. Misbruk kan forårsake personskade.
- 4 **IKKE** bruk innendørs. Denne ovnen er designet **KUN FOR UTENDØRSBRUK** i et godt ventilert område. Hvis brukt under overhengende deksel, kan det dannes giftig damp, inkludert karbonmonoksid og forårsake alvorlig personskade eller død.
- 5 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller instruksjon angående hvordan apparatet brukes på en trygg måte og forstår de involverte farene
- 6 For å unngå skade på eiendom fra flammer eller varme, oppretthold en minimumsavstand på 92 cm (3 fot) fra bakside, sider og topp til vegger, rekkverk eller andre brennbare konstruksjoner.
- 7 Sørg for at underlaget er jevnt, stabilt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av overflaten ovnen er plassert på under bruk.
- 8 Vær forsiktig når du åpner ovnen for å unngå brannskader. Åpne **ALLTID** døren delvis før den åpnes helt for å sjekke etter gnister, da noe mat kan forårsake sprut fra fett eller oljer og skape gnister eller flammer.
- 9 Barn må være under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** tillat at apparatet rengjøres eller vedlikeholdes av barn.
- 10 Apparatet skal forsynes med strøm via en reststrømanordning/jordfeilbryter («RCD») med en nominell reststrøm som ikke overskrider 30 mA. Apparatet må kobles til i en stikkontakt med jording.
- 11 Koble dette apparatet kun til kretser som er klassifisert for apparatets strømkrav og minimum 16 ampere for å forhindre kretsoverbelastninger, potensiell skade på apparatet og brannfare
- 12 Det følger med en kort strømledning for å redusere risikoen for at barn griper tak i ledningen eller blir viklet inn i den, og for å redusere risikoen for at personer snubler over en lengre ledning. Lengre avtakbare strømkabler eller skjøteledninger er tilgjengelige og kan brukes hvis det gjøres med forsiktighet.
- 13 For å unngå personskade og forbrenninger, la apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering eller før du setter i eller tar ut deler og oppbevarer det.
- 14 **IKKE** berør varme overflater. Apparatets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger eller personskader, bruk **ALLTID** beskyttende grytekluter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter. Det anbefales å bruke redskaper med lange håndtak for å sette inn eller ta ut ingredienser.
- 15 **IKKE** berør tilbehør under eller rett etter tilberedning. Ovnen vil bli ekstremt varm under tilberedningsprosessen. Unngå fysisk kontakt når du tar tilbehøret ut av apparatet. For å forhindre forbrenninger og personskade må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler bruk av redskaper med lange håndtak og beskyttende grytekluter eller forede grytevotter.
- 16 Sørg **ALLTID** for at ovnen er helt avkjølt før du tar ut og fjerner stekeplatene eller flytter dem for å unngå brannskader eller personskade.
- 17 For å beskytte mot elektrisk sjokk, hold ledningskoblingen tørr og borte fra bakken. **IKKE** senk ledninger, støpsler eller selve apparatet ned i vann eller annen væske.
- 18 **IKKE** plasser apparatet der ledningen kan henge over bordkanter eller benkekanter der den kan bli trukket i av barn eller snublet over.
- 19 **IKKE** plasser apparatet der ledningen kan berøre varme overflater.

# VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

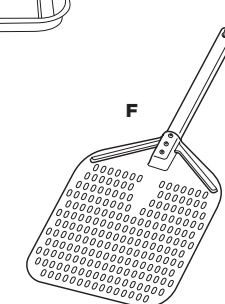
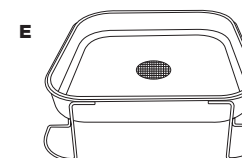
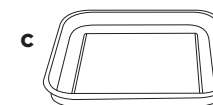
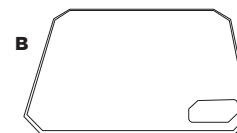
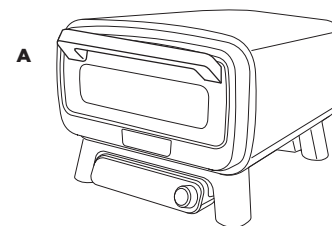
KUN TIL UTENDØRSBRUK • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

- 20 Koble **ALDRI** dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 21 Bruk bare anbefalt tilbehør som følger med dette apparatet eller som er autorisert av SharkNinja. Bruken av tilbehør eller tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake en risiko for brann eller personskade.
- 22 Før du setter tilbehør i ovnen, må du sørge for at det er rent og tørt.
- 23 **IKKE** flytt apparatet mens det er i bruk.
- 24 **IKKE** dekk til ventilator for luftinntak og luftuttak mens enheten er i bruk. Dette vil forhindre jevn tilberedning og kan skade enheten eller føre til at den overopphetes.
- 25 **IKKE** plasser noe på toppen av produktet når lokket er lukket under bruk.
- 26 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking
- 27 Hvis det skulle oppstå en fettbrann eller enheten skiller ut svart røyk, må den kobles fra umiddelbart. Vent til det slutter å komme ut røyk før du fjerner noe tilberednings-tilbehør.
- 28 Spenningen i stikkkontakten kan variere, og påvirke ytelsen til produktet ditt. For å forebygge mulig sykdom, må du **ALLTID** bruke et eksternt steketermometer for å kontrollere at maten din er stekt til anbefalte temperaturer.
- 29 Referer til avsnittet Rengjøring og vedlikehold for regelmessig vedlikehold av apparatet.
- 30 For å koble fra, trykk på strømbryteren for å slå enheten av, og trekk deretter støpselet ut fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.
- 31 **IKKE** rengjør dette produktet med vannspray eller lignende.
- 32 **IKKE** rengjør med metallbaserte skuresvamper. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og skape risiko for elektrisk støt.
- 33 Oppbevares innendørs når ikke i bruk over lengre perioder.
- 34 Oppbevares utilgjengelig for barn.
- 35 **IKKE** la utildekket ovn stå eksponert for værforhold. Bruk **ALLTID** ovndeksel når oppbevart utendørs.
- 36 Vær forsiktig når du åpner ovnen for å unngå brannskader. Åpne **ALLTID** døren til blokkeringen før den åpnes helt for å sjekke etter gnister, da noe mat kan forårsake sprut fra fett eller oljer og skape gnister eller flammer.
- 37 **IKKE** bruk oljer/fett, som for eksempel smør, olivenolje og margarin ved tilberedning over 260 °C for å unngå risikoen for røyk og skade på eiendom på grunn av røyk.
- 38 For å forhindre forbrenninger eller personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Det anbefales å bruke redskaper med lange håndtak og beskyttende grytekluter eller forede grytevotter.
- 39 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes nær, rengjøres av eller bli vedlikeholdt av barn. Grundig tilsyn er nødvendig når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 40 **IKKE** bruk apparatet uten tilbehørsrammen med en Ninja-panne, -brett eller -pizzastein installert. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom apparatet svikter eller har blitt skadet på noen måte, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundeservice.

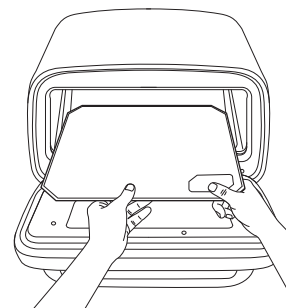
## TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE:

## DELER OG TILBEHØR

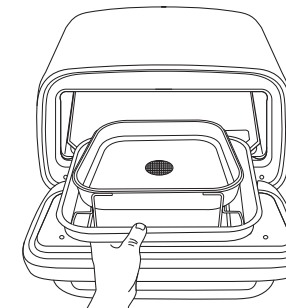
- A Monterert hovedenhet (strømledning ikke vist)
- B Pizzastein
- C Stekebrett
- D Deksel (ikke inkludert med alle modeller)
- E Luftfrityrkurv
- F Pizzaspade



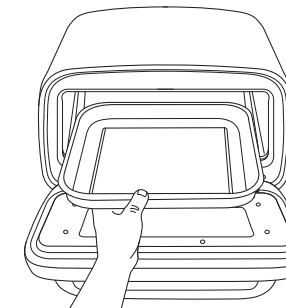
## MONTERTE TILBEHØR



**Pizzastein:** Plasser pizzasteinen i ovnen, sikre at den sitter flatt og i sporene. Ingen andre tilbehør skal noensinne plasseres under steinen, med unntak av ved oppbevaring.



**Luftfrityrkurv:** Plasser alltid luftfrityrkurven i stekebrettet når brukt inne i ovnen for å fange opp fett og rester.



**Stekebrett:** Plasser stekebrettet i ovnen, sikre at det sitter flatt og i sporene. Når du plasserer stekebrettet på pizzasteinen, sørg for at steinen er ren først.

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

**VIKTIG:** Fjern all emballasje, teip og silikonpakker fra ovnen.

- 1 Fjern alt tilbehør fra emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å være spesielt oppmerksom på bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå personskade eller skade på eiendom.
- 2 Vask stekebrettet og luftfrityrkurven i varmt såpevann. Skyll og tørk grundig.
- 3 **IKKE** bruk slipende børster eller svamper på tilberedningsoverflaten. Det kan oppstå skade på belegget.

**MERK: IKKE** la pizzasteinen bli våt eller sett den i oppvaskmaskinen. Sett den i ovnen etter at all emballasje er fjernet.

**MERK:** Vi anbefaler å plassere alt tilbehør i ovnen og kjøre det på BAKE (BAKING) ved 250 °C i 20 minutter uten å tilsette mat. Dette fjerner eventuelle rester. Dette er fullstendig trygt og ikke skadelig for ytelsen til ovnen eller tilbehøret.

### SKJØTELEDNING

Ved bruk av skjøteledning, sørg for at den er egnet til bruk utendørs med apparater som er tiltenkt for utendørsbruk. Bruk av feil ledning kan føre til at ledningen overopphetes, smelter og/eller taper spenning. Spenningstap kan øke forvarmingstider og påvirke tilberedningsytelse og/eller tilberedningstider.

### GLASSDØR

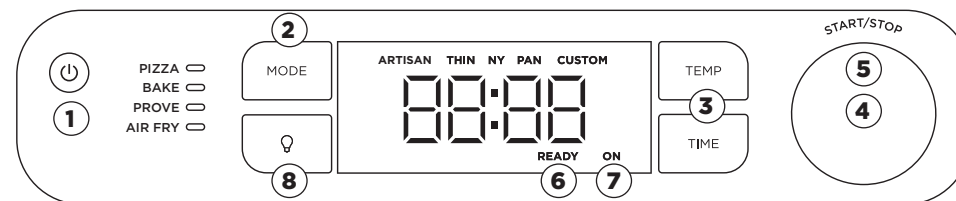
Vent til ovnen er helt avkjølt før du rengjør glassdøren. Du kan fjerne fett ved å bruke tørt tørkepapir eller en tørr klut. For mer grundig rengjøring, bruk varmt såpevann, men sørg for at ovnen er helt tørr før du slår den på igjen.

## TEMPERATURER OG TIDER FOR PREHEAT (FORVARMING)

**MERK:** Åpning av døren og bruk av skjøteledninger kan forlenge forvarmingstider. Sørg for å bruke en skjøteledning som er klassifisert for utendørs bruk.

TEMP	TID
150 °C-200 °C	5-7 min
200 °C-250 °C	7-10 min
250 °C-300 °C	10-15 min
300 °C-375 °C	15-25 min

## BLI KJENT MED NINJA ARTISAN ELEKTRISK PIZZA- OG AIRFRYOVN



**MERK:** Funksjonene kan variere etter modell.

### FUNKSJONER

**PIZZA (PIZZA):** Lag favorittpizzaen din hjemme, fra helt nylaget til frossen

**Artisan (Rustikk):** Pizza i artisanstil har grillmerker på utsiden av den tynne, sprø skorpen og er godt toppet med fersk mozzarella.

**Thin (Tynn):** En tynnere skorpe bærer et vell av ingredienser i tynne skiver som stekes fort.

**Pan (Amerikansk):** En tykkere skorpe og bruken av et dypere brett betyr at du virkelig kan stable på ingredienser, da den skal stekte lenger enn en tynn skorpe.

**New York Style (New York-stil):** Tynnere skorpe og mye mozzarella med lav fuktighet fylt på toppen. Osten flyter ut nær kanten av deigen og gir deg omtrent en tomme igjen for å holde i biten mens du spiser.

**Custom (Finn på selv):** Velg favorittskorpen din, og legg på favorittingrediensene dine for å skape din egentilpassede pizza.

**BAKE (BAKING):** Lag bakverk med sprø skorper og luftig innside.

**PROVE (HEVE):** Skap det perfekte miljøet der deigen kan hvile og heves, få bedre smaksutvikling og gjør deigen enklere å jobbe med før steking. Ideell for å oppnå rike, velutviklede smaker og en jevnere tekstur i bakverkene dine.

**AIR FRY (LUFTFRITYR):** Tilbered nesten helt fritt for eller helt uten olje. Nyt sunnere måltider med ekstra sprø resultater - fra tykke chips og stekte grønnsaker til stekt kylling.

### KNAPPER FOR DRIFT / BRYTERE / INDIKATORLYS

- 1 **AV/PÅ-KNAPP:** Trykk for å slå enheten av og på. Sikre at enheten er av når den ikke er i bruk.
- 2 **MODE (MODUS)-KNAPP:** Trykk for å velge den ønskede funksjonen.
- 3 **TEMP/TIME (TEMPERATUR/TID)-KNAPPER:** Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen og drei så på den høyre bryteren for å velge ønsket temperatur. Trykk på TIME (TID)-knappen og drei så på den høyre bryteren for å velge ønsket tid.
- 4 **HØYRE BRYTER:** Bruk denne bryteren sammen med TEMP (TEMPERATUR)- og TIME (TID)-knappene for å justere temperatur og tid og velge pizzatypen.
- 5 **START/STOP (START/STOPP):** Trykk på bryteren for å starte eller stoppe den aktuelle tilberedningsfunksjonen.

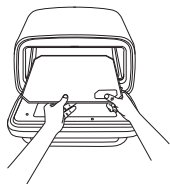
**MERK:** Selv om det ikke anbefales, kan forvarming droppes ved å trykke på og holde inne den høyre bryteren i fire sekunder.

- 6 **READY (KLAR):** Når du tilbereder flere pizzaer, lyser indikatoren for READY (KLAR) opp og indikerer at pizzasteinen har riktig temperatur for å tilberede den neste pizzaen.
- 7 **ON (PÅ):** Hvis ovnen er på og i gang, vil denne lampen lyse opp og indikere at ovnen fortsatt er på og varm. Når ovnen ikke er i bruk, trykk på av/på-knappen for å slå enheten av.
- 8 **(LIGHT (LYS):** Trykk for å lyse opp innsiden av ovnen i 30 sekunder. Lyset slås alltid på i de siste 30 sekundene av en tilberedning.

## BRUKE NINJA ARTISAN ELEKTRISK PIZZA- OG AIRFRYOVN

### TILBEREDNINGSFUNKSJONER

#### Pizza (Pizza)



- 1 Plasser pizzasteinen i ovnen.
- 2 Trykk på modusknappen for å velge PIZZA (PIZZA).

**MERK:** Hvis du lager en pizza i amerikansk stil, må du tilberede den i et dypere stekebrett (ikke inkludert). Brettet må plasseres på pizzasteinen under tilberedning.

- 3 Bruk den høyre bryteren for å velge den ønskede forhåndsinnstilte pizza-typen (Artisan (Rustikk), Thin (Tynn), New York Style (New York-stil), Pan (Amerikansk), Custom (finn på selv) oppskrift).

**MERK:** Temp (Temperatur) kan kun stilles inn ved å bruke CUSTOM (FINN PÅ SELV).

- 4 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne forvarming. Beregnet forvarmingstid er 10-25 minutter, avhengig av den innstilte temperaturen (se avsnittet om og diagrammet for forvarmingstider).
- 5 Bruk høyre bryter for å stille inn TIME (TID). Innstilling av (TIME) TID er forskjellig for PIZZA (PIZZA). Dette stiller inn timeren for tilberedning av pizza (ligner på en vanlig ovnstimer). Når tiden er over, vil ovnen være på i opptil en time for tilberedning av flere pizzaer etter hverandre.
- 6 Når ovnen har nådd temperatur, vil ADD FOOD (TILSETT MAT) PRS STRT (TRYKK PÅ START) vises. Plasser pizzaen direkte på steinen.
- 7 Trykk på START/STOP (START/STOPP) igjen, så begynner timeren å telle ned.
- 8 Når tilberedningstiden er over, piper ovnen og GET FOOD (TA UT MAT) vises på skjermen. Bruk pizzaspaden for å ta pizzaen ut av ovnen.

**MERK:** Vi anbefaler å bruke Ninjas pizzaspade med mel for å plassere pizzaen på steinen.

**MERK: TILBEREDE FLERE PIZZAER ETTER HVERANDRE** - For de beste resultatene, vent til READY (KLAR) vises på skjermen. Dette indikerer at steinen er tilbake til riktig temperatur. Sett så inn neste pizza.

#### Bake (Baking), Prove (Heve)

- 1 Trykk på modusknappen for å velge BAKE (BAKING), PROVE (HEVE).
- 2 Trykk på TEMP (TEMPERATUR)-knappen, og bruk deretter den høyre bryteren for å stille inn temperaturen. Trykk på TIME (TID)-knappen, og bruk deretter den høyre bryteren for å stille inn temperaturen.

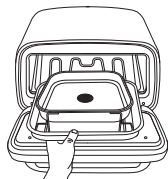
**MERK:** Prove (Heve) vil automatisk stille inn til 35 °C, Trykk på Time (Tid) for å justere hevetid.

- 3 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne forvarming. Beregnet forvarmingstid er fem til 25 minutter, avhengig av den innstilte temperaturen (se avsnittet om og diagrammet for forvarmingstider).
- 4 Start tilberedning av ingrediensene mens ovnen forvarmes.
- 5 Når ovnen er forvarmet, vises ADD FOOD (TILSETT MAT), PRS START (TRYKK PÅ START) på skjermen.
- 6 Bruk grytekluter for å skyve brettet med ingredienser inn i ovnen.
- 7 Trykk på START/STOP (START/STOPP) for å begynne tilberedningen. Timeren begynner å telle ned.
- 8 Når tilberedningstiden er over, piper ovnen og DONE (FERDIG) vises på skjermen.
- 9 Bruk grytekluter for å fjerne mat fra ovnen. La den hvile før servering.

**MERK:** Det er ingen forvarmingstid for Prove (Heve)-funksjonen.

#### Air Fry (Luftfrityr)

- 1 Trykk på modusknappen inntil Air Fry (Luftfrityr) er valgt.



- 2 Bruk bryteren for å justere temperaturen.
- 3 Trykk på Time (Tid)-knappen for å justere tilberedningstiden.
- 4 Trykk på Start/Stop (Start/Stop) for å begynne forvarming.
- 5 Plasser luftfrityrkurven i stekebrettet og tilsett ingredienser.
- 6 Når forvarmet, vil skjermen vise ADD FOOD (TILSETT MAT) PRS START (TRYKK PÅ START). Plasser både luftfrityrkurven og stekebrettet i ovnen og lukk døren. Trykk på start for å begynne tilberedningen.
- 7 Når tilberedningstiden er over, piper ovnen og DONE (FERDIG) vises.
- 8 Bruk grytekluter for å fjerne mat fra ovnen. La den hvile før servering.

## RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

### RENGJØRE OVNEN

- 1 Ovnen skal rengjøres grundig etter hver bruk. La ALLTID ovnen og tilbehør kjøle ned før rengjøring.
- 2 Koble ovnen fra strømkilden for rengjøring. Hold døren åpen etter å ha fjernet mat for å la ovnen kjøles raskere ned.
- 3 Bruk såpe og vann med en nylonbørste for å rengjøre innsiden av ovnen og innsiden av glassdøren. **IKKE** bruk slipende eller kjemiske rengjøringsmidler, da de vil skade ovnen.
- 4 Tørk av matsprut på de indre veggene og glassdøren til enheten med en myk, fuktig svamp etter hver bruk.

**MERK:** Enheten er testet for å tåle vær og vind. Vi anbefaler å kjøpe dekslet for ekstra beskyttelse, og for å holde enheten ren.

### Pizzastein

La pizzasteinen avkjøles helt før rengjøring. Pizzasteinen kan sprekke eller gå i stykker hvis den kommer i kontakt med kaldt vann når den er varm.

- 1 Skrap lett. **IKKE** bruk en stekespade i metall eller kniv da disse kan skrape opp pizzasteinen.
- 2 Tørk av gjenværende rester fra steinen med en myk klut.

**MERK: IKKE** la pizzasteinen bli våt.

### Stekebrett

- 1 La stekebrettet bli avkjølt. **IKKE** sett stekebrettet i oppvaskmaskinen.
- 2 Bruk oppvaskmiddel, varmt vann og den grove siden av en svamp for å fjerne eventuell gjenværende misfarging. **IKKE** bruk stålull eller andre slipende skrubbesvamper da dette kan ripe opp kokekaret.
- 3 Skyll brettet og tørk det med et kjøkkenhåndkle.

For å bestille ytterligere deler og tilbehør, gå til [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller ta kontakt med kundeservice på **+44 (0) 800 862 0453**. For at vi skal kunne assistere deg bedre, registrer produktet ditt på nett på [ninjakitchen.eu/registergarantee](http://ninjakitchen.eu/registergarantee) og ha produktet for hånden når du ringer.

## FEILSØKING OG OFTE STILTE SPØRSMÅL

**ADVARSEL: Slå av strømmen og koble fra enheten før feilsøking for å redusere risikoen for støt og utilsiktet drift.**

- **Hvorfor vises «ADD FOOD (TILSETT MAT) PRS STRT (TRYKK PÅ START)» på kontrollpanelskjermen?**  
Ovnen har fullført forvarming og det er nå på tide å tilsette ingrediensene.
- **Hvorfor vises «E» på kontrollpanelskjermen?**  
Ovnen fungerer ikke som den skal. Kontakt kundeservice på **+44 (0)800 862 0453** slik at vi kan hjelpe deg. Registrer produktet ditt på nett på [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) og ha produktet for hånden når du ringer.
- **Bør jeg tilsette ingrediensene mine før eller etter forvarming?**  
For de beste resultatene, la ovnen forvarme før du tilsetter ingredienser.
- **Hvorfor gikk det en sikring mens jeg brukte ovnen?**  
Denne ovnen bruker 1800 watt med strøm, så den må være koblet til en passende klassifisert stikkontakt. Unngå å kjøre flere apparater fra samme stikkontakt for å forhindre overbelastning av kretsen.
- **Hvorfor slår ikke enheten min seg på?**  
Sikre at GFCI-pluggen er pluggert inn og at RESET (TILBAKESTILL)-knappen har blitt trykket på. Indikatoren på pluggen bør endres til rød når den er på. For å slå på ovnen, trykk på av/på-knappen på venstre side av kontrollpanelet. Hvis ovnen fortsatt ikke slår seg på, sørg for at den er koblet til eller prøv en annen stikkontakt. Hvis enheten fortsatt ikke slår seg på, kontakt Kundeservice på **+44 (0)800 862 0453**.
- **Kan jeg koble ovnen til et uttak i bil?**  
Bare hvis uttaket er klassifisert for minst 8 ampere, 220–240 V.
- **Kan jeg bruke en skjøteledning?**  
Ja, gitt at den er egnet for utendørsbruk og klassifisert for minst 10 ampere kontinuerlig. Sikre at produsentens instruksjoner blir fulgt for å forhindre overoppheting eller skade.
- **Kan jeg bruke ovnen innendørs?**  
Nei, denne enheten er kun for utendørs bruk.
- **Kan jeg bruke oljer for å tilberede i ovnen min ved høye temperaturer?**  
Bruk de anbefalte fettene/oljene sparsomt, og bruk kun de «ikke-anbefalte» fettene/oljene når dette spesifikt bes om i en Ninja-oppskrift (se «Beste praksis ved tilberedning over 250 °C for godkjent(e) fett/oljer» som følger med i emballasjen).
- **Hvordan unngår jeg brann i ovnen når jeg tilbereder i partier på høye temperaturer?**  
Husk å tømme av fett/oljen fra stekebrettet for å bidra til å forhindre søl. Sikre at stekebrettet er vasket grundig før hver bruk. Dette vil hindre fett fra å brenne og forårsake røyk.
- **Hvordan unngår jeg gnister når jeg åpner ovnen?**  
Når du tilbereder ved høye temperaturer, spesielt når du steker mat, åpne døren sakte og på armlengdes avstand. Husk å tømme av fett/oljen fra stekebrettet for å bidra til å forhindre søl. Dette vil bidra til å forhindre røyk og gnister.
- **Hva betyr READY (KLAR)-lampen?**  
READY (KLAR) indikerer at pizzasteinen er ved riktig temperatur og klar til å tilberede.
- **Hva betyr ON (PÅ)-lampen?**  
Hvis enheten er på, vil denne lampen lyse opp, og indikere at enheten fortsatt er på og varm. Når enheten ikke er i bruk, trykk på av/på-knappen for å slå enheten av.
- **Kan jeg bruke mitt eget stekebrett?**  
Ja. Plasser stekebrettet ditt (eller det dype pizza-stekebrettet hvis du bruker den forhåndsinnstilte «Amerikansk»-innstillingen for pizza) på stekebrettet. **IKKE** plasser noe tilbehør som ikke er tiltenkt for Ninja Artisan elektrisk pizza- og luftfrityrovn direkte på varmeelementene.

Når en forbruker kjøper et produkt i Den Norge får de fordelene av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

### Ninja-garantier

Du finner nettstøtte på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien?

Kjøp fra Ninja-nettstedet blir automatisk registrert for den utvidede garantien på to år. Du kan registrere garantien på nett innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid, trenger du følgende informasjon om enhet:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere på nett, gå til [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIG:

- Garantien dekker kun produktet ditt fra kjøpsdatoen og i kjøpslandet.
- Ta vare på kvitteringen til enhver tid. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, kan det føre til at garantien oppheves.

### Hva er fordelene ved å registrere den frie Ninjagarantien?

Etter at du har registrert garantien, har vi personopplysningene tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best bruker Ninja-enheten og få oppdateringer om ny Ninja-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

### Hvor lang er garantien for nye Ninja-enheter?

Vår tiltro til egen design og kvalitetskontroll betyr at din nye Ninja-enhet er garantert for totalt to år.

### Hva dekkes av den frie Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-enhet (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninjagaranti kommer i tillegg til lovfestede rettigheter som forbruker.

### Hva dekkes ikke av den frie Ninja-garantien?

1. Normal slitasje på bruktdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlattelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
3. Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

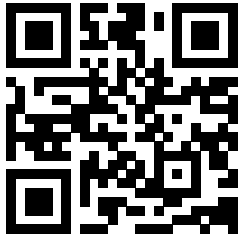
### Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

De samme ingeniørene som utviklet Ninja-enheten har også utviklet vårt utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør. Du finner et komplett utvalg av reservedeler fra Ninja, erstatningsdeler/tilbehør for alle Ninjaenheter på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)


Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

# DZIĘKUJEMY

za zakup piekarnika Ninja Artisan Electric Pizza & Air Fry Oven



ZESKANUJ TUTAJ,  
aby mieć dostęp do  
akcesoriów i filmów  
instruktażowych.

 Zeskanuj kod QR, aby przeczytać instrukcję obsługi, uzyskać pomoc, zarejestrować gwarancję i poszukać inspiracji.

 [NinjaKitchen.eu](https://www.ninjakitchen.eu)

## DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V- 50-60 Hz

Moc: 1760 W

## ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: \_\_\_\_\_

Numer seryjny: \_\_\_\_\_

Data zakupu: \_\_\_\_\_  
(zachowaj paragon)

Miejsce zakupu: \_\_\_\_\_

# NINJA




## PIEKARNIK NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

- seria MO200 | Instrukcja obsługi



POLSKI

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO – PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

	Przeczytaj i przejrzyj instrukcję, aby zrozumieć sposób działania i użytkowania produktu.
	Symbol wskazuje na ryzyko obrażenia ciała, ryzyko śmierci lub dużych szkód materialnych, jeśli ostrzeżenie w nim zawarte zostanie zignorowane.
	Unikać kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj środków ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.

## ⚠️ OSTRZEŻENIE

Niedostosowanie się do tych instrukcji może skutkować porażeniem prądem, pożarem lub oparzeniem, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć. Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym:

- 1 Aby wyeliminować ryzyko zadławienia się przez małe dzieci, należy wyrzucić wszystkie materiały opakowaniowe natychmiast po rozpakowaniu.
- 2 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
- 3 **NIE UŻYWAĆ** w pojazdach lub łodziach będących w ruchu. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
- 4 **NIE UŻYWAĆ** w pomieszczeniach. Ten piekarnik jest przeznaczony **TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ** w dobrze wentylowanym miejscu. W przypadku stosowania pod jakimkolwiek zadaszeniem, mogą gromadzić się toksyczne opary, w tym tlenek węgla, powodując poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- 5 To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- 6 Aby uniknąć uszkodzenia mienia przez płomień lub ciepło, należy zachować minimalną odległość 92 cm (3 stopy) od tyłu, boków i góry do ścian, belek lub innych palnych konstrukcji.
- 7 Upewnij się, że powierzchnia jest równa, stabilna, czysta i sucha. **NIE** umieszczaj urządzenia blisko krawędzi powierzchni, na której znajduje się piekarnik podczas pracy.
- 8 Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność przy otwieraniu piekarnika. **ZAWSZE** otwieraj drzwi częściowo jeszcze przed całkowitym otwarciem, aby sprawdzić, czy nie doszło do zapłonu. Niektóre produkty spożywcze mogą powodować rozpryskiwanie się tłuszczów lub olejów i powstawanie płomieni.
- 9 Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE** pozwalaj, aby urządzenie było używane w pobliżu dzieci, czyszczone przez nie lub konserwowane.
- 10 Urządzenie powinno być zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. Urządzenie należy podłączyć do gniazdka wyposażonego w styk uziemiający.
- 11 Podłączaj to urządzenie tylko do obwodów o mocy znamionowej odpowiadającej jego wymaganiom i co najmniej 16 amperów, aby zapobiec przeciążeniu obwodu, potencjalnemu uszkodzeniu urządzenia i zagrożeniu pożarowemu.
- 12 Krótki przewód zasilający jest dostarczany w celu zmniejszenia ryzyka złapania przewodu przez dzieci lub zaplądania się w niego oraz w celu zmniejszenia ryzyka potknięcia się o dłuższy przewód. Dostępne są dłuższe, odłączone przewody zasilające lub przedłużacze, których można używać, pod warunkiem zachowania ostrożności.
- 13 Aby uniknąć obrażeń ciała i oparzeń, przed czyszczeniem, demontażem, zakładaniem lub zdejmowaniem części oraz przechowywaniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- 14 **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące w trakcie i po zakończeniu pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** używaj podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i gatek. Do dodawania i wyjmowania składników zaleca się używanie przyborów z długim uchwytem.
- 15 **NIE WOLNO** dotykać akcesoriów w trakcie pieczenia lub bezpośrednio po jego zakończeniu. W trakcie przygotowywania potraw piekarnik będzie bardzo gorący. Unikaj kontaktu fizycznego podczas wyjmowania akcesorium z urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas używania produktu. Zalecamy używanie długich przyborów kuchennych i ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 16 **ZAWSZE** upewnij się, że piekarnik jest całkowicie zimny przed zdjęciem płyt grzewczych lub jego przesunięciem, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń ciała.
- 17 Aby uchronić się przed porażeniem prądem, przewód musi być suchy i znajdować się z dala od podłoża. **NIE** zanurzaj przewodu, wtyczek ani obudowy jednostki głównej w wodzie ani w innym płynie.

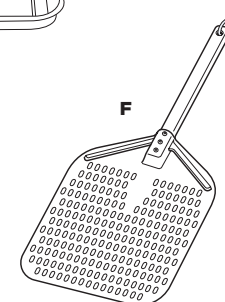
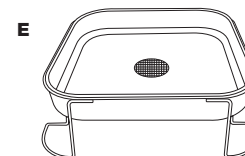
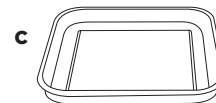
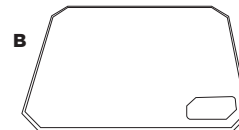
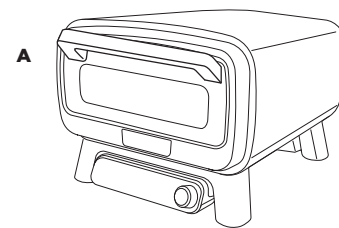
# WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

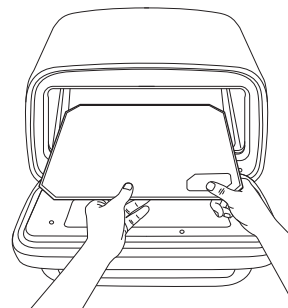
- 18 **NIE WOLNO** umieszczać urządzenia w miejscu, w którym przewód może zwisać nad krawędziami stołów lub blatów, i może zostać pociągnięty przez dzieci lub można się o niego potknąć.
- 19 **NIE** umieszczaj urządzenia w miejscu, w którym przewód może dotykać gorących powierzchni.
- 20 **POD ŻADNYM POZOREM** nie należy podłączać urządzenia do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- 21 Używaj wyłącznie akcesoriów dołączonych do urządzenia lub zatwierdzonych przez SharkNinja. Stosowanie akcesoriów i elementów mocujących niezalecanych przez SharkNinja może stwarzać ryzyko pożaru lub obrażeń.
- 22 Przed umieszczeniem jakichkolwiek akcesoriów w urządzeniu upewnij się, że są czyste i suche.
- 23 **NIE WOLNO** przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- 24 **NIE** zakrywaj otworu wlotowego ani wylotowego powietrza podczas pracy urządzenia. Nieprzestrzeganie tego zalecenia uniemożliwi równomierne upieczenie potrawy i może spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- 25 **NIE** kładź niczego na urządzeniu, gdy pokrywa jest zamknięta podczas użytkowania.
- 26 **NIE WOLNO** używać tego urządzenia do smażenia.
- 27 W przypadku zapalenia się tłuszczu lub wydzielania przez urządzenie czarnego dymu należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed zdjęciem akcesoriów kuchennych odczekaj, aż przestanie dymić.
- 28 Napięcie w gniazdach może się różnić, wpływając na wydajność produktu. Aby zapobiec możliwym chorobom, **ZAWSZE** używaj zewnętrznego termometru do żywności, aby sprawdzić, czy żywność jest ugotowana do zalecanej temperatury.
- 29 Informacje na temat regularnej konserwacji urządzenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- 30 Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, aby je wyłączyć, a następnie odłącz je od gniazdka, gdy nie jest używane, a także przed czyszczeniem.
- 31 **NIE** czyść urządzenia przy użyciu spryskiwacza wodnego ani podobnego środka.
- 32 **NIE WOLNO** czyścić urządzenia metalowymi zmywakami do szorowania. Od powierzchni mogą odpaść fragmenty, które mogą dotknąć podzespołów elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 33 Przechowuj urządzenie w zamkniętym pomieszczeniu, gdy nie jest używane.
- 34 Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- 35 **NIE** zostawiaj odkrytego piekarnika narażonego na działanie warunków atmosferycznych. **ZAWSZE** używaj pokrowca na piekarnik, gdy przechowujesz go na zewnątrz.
- 36 Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność przy otwieraniu piekarnika. **ZAWSZE** otwieraj drzwi częściowo jeszcze przed całkowitym otwarciem, aby sprawdzić, czy nie doszło do zapłonu. Niektóre produkty spożywcze mogą powodować rozpryskiwanie się tłuszczów lub olejów i powstawanie płomieni.
- 37 **NIE** używaj olejów/tłuszczów, takich jak masło, oliwa z oliwek i margaryna, podczas pieczenia w temperaturze powyżej 260°C, aby uniknąć ryzyka dymienia i szkód materialnych spowodowanych dymem.
- 38 Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom ciała, **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas używania produktu. Zalecamy używanie przyborów kuchennych z długą rączką oraz ochronnych podkładek lub izolowanych rękawic kuchennych.
- 39 Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. **NIE** pozwalaj, aby urządzenie było używane w pobliżu dzieci albo czyszczone lub konserwowane przez dzieci. W przypadku używania w obecności dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- 40 **NIE** używaj urządzenia bez ramki na akcesoria z zainstalowaną patelnią Ninja, tacą lub kamieniem do pizzy. Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający. **NIE** używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia lub jego uszkodzenia należy natychmiast zaprzestać korzystania z niego i skontaktować się z działem obsługi klienta.

## CZĘŚCI I AKCESORIA

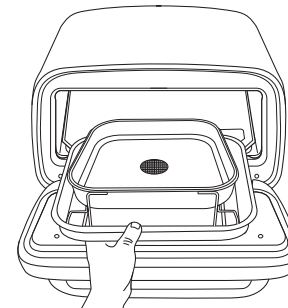
- A Zmontowana jednostka główna (nie pokazano przewodu zasilającego)
- B Kamień do pizzy
- C Blacha do pieczenia
- D Pokrywa (nie dołączona do wszystkich modeli)
- E Kosz do smażenia beztłuszczowego
- F Łopatką do pizzy



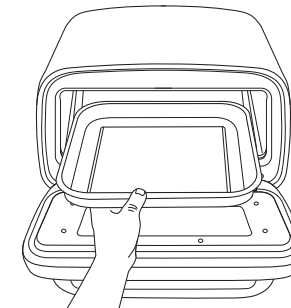
## ZAINSTALOWANE AKCESORIA



**Kamień do pizzy:** Umieść kamień do pizzy w piekarniku, upewniając się, że leży płasko i w rowkach. Żadnych innych akcesoriów nie należy nigdy umieszczać pod kamieniem, z wyjątkiem przechowywania.



**Kosz do smażenia beztłuszczowego:** Zawsze umieszczaj kosz do smażenia beztłuszczowego wewnątrz akcesoriów nie należy nigdy umieszczać pod kamieniem. Pozwoli to wylać tłuszcz i brud.



**Blacha do pieczenia:** Umieść blachę do pieczenia w piekarniku, upewniając się, że leży płasko i w rowkach. Umieszczając blachę do pieczenia na kamieniu do pizzy, upewnij się, że kamień jest czysty.

# ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

**WAŻNE:** Usuń z piekarnika wszystkie opakowania, taśmy i torebki z krzemionką.

- 1 Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję. Aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia, należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki bezpieczeństwa.
- 2 Umyj blachę do pieczenia i kosz do smażenia beztłuszczowego w ciepłej wodzie z mydłem. Oplucz i dokładnie osusz.
- 3 **NIE** używaj szorstkich szczotek ani gąbek na powierzchni do pieczenia. Może dojść do uszkodzenia powłoki.

**UWAGA:** **NIE** namaczaj kamienia do pizzy ani nie wkładaj go do zmywarki. Umieść go w piekarniku po zdjęciu całości opakowania.

**UWAGA:** Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów w piekarniku i uruchomienie programu BAKE (PIECZENIE) w temperaturze 250°C przez 20 minut bez dodawania jedzenia. W ten sposób usuwane są wszelkie pozostałości. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na działanie piekarnika ani akcesoriów.

### PRZEDŁUŻACZ

Jeśli używasz przedłużacza, upewnij się, że nadaje się do stosowania na zewnątrz, w połączeniu z urządzeniami zewnętrznymi. Użycie niewłaściwego przewodu może spowodować jego przegrzanie, stopienie i/lub spadek napięcia. Spadek napięcia może wydłużyć czas nagrzewania wstępnego i wpłynąć na wydajność i/lub czas gotowania.

### SZKLANE DRZWICZKI

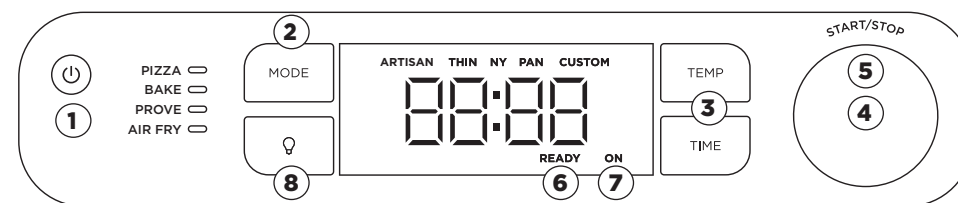
Przed przystąpieniem do czyszczenia szklanych drzwiczek należy poczekać, aż piekarnik całkowicie ostygnie. Tłuszcz można usunąć za pomocą suchych ręczników papierowych lub suchej szmatki. W celu dokładniejszego wyczyszczenia użyj ciepłej wody z mydłem, ale przed ponownym włączeniem upewnij się, że piekarnik jest całkowicie suchy.

## TEMPERATURA I CZAS NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO

**UWAGA:** Otwieranie drzwiczek i używanie przedłużacza może wydłużyć czas nagrzewania wstępnego. Upewnij się, że używasz przedłużacza przeznaczonego do użytku na zewnątrz.

TEMP (TEMPERATURA):	TIME (CZAS):
150-200°C	5-7 min
200-250°C	7-10 min
250-300°C	10-15 min
300-375°C	15-25 min

## POZNAJ PIEKARNIK NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN



**UWAGA:** Funkcje mogą się różnić w zależności od modelu.

### FUNKCJE

**PIZZA (PIZZA):** Przygotuj ulubioną pizzę w każdym stylu – od świeżej po mrożoną

**Artisan (Rzemieślnicza)** – Pizza w stylu rzemieślniczym ma zwęgloną zewnętrzną stronę cienkiego, chrupiącego spodu i jest wypełniona świeżym serem mozzarella.

**Thin (Cienka)** – Cieńszy spód komponuje się z cienko pokrojonymi składnikami, które szybko się przypiekają.

**Pan (Patelnia)** – Grubszy spód i użycie głębokiej patelni oznacza, że możesz nałożyć dużo składników, ponieważ tego typu pizza piecze się dłużej niż pizza cienka.

**New York Style (Styl nowojorski)** – Cieńszy spód z dużą ilością sera mozzarella o niskiej wilgotności, ułożonego na wierzchu. Ser rozciąga się blisko krawędzi ciasta, pozostawiając około centymetra odstępów, aby kawałek pizzy można było wygodnie trzymać podczas jedzenia.

**Custom (Własne)** – Użyj ulubionego rodzaju ciasta i dodaj własne składniki, aby stworzyć swoją pizzę.

**BAKE (WYPIEKI):** Wypieki z chrupiącym spodem i puszystym środkiem.

**PROVE (GAROWANIE CIASTA):** Idealne środowisko do odpoczynku i wyrastania ciasta. Pozwoli podkreślić smak i poprawi miękkość ciasta przed pieczeniem. Program przeznaczony do uzyskania bogatych, pełnych smaków i gładziej konsystencji wypieków.

**AIR FRY (SMAŻENIE BEZTŁUSZCZOWE):** Smażenie na niewielkiej ilości oleju lub bez niego. Delektuj się zdrowszymi posiłkami, które dodatkowo będą wyjątkowo chrupiące – od grubych frytek i pieczonych warzyw po smażonego kurczaka.

### PRZYCISKI STEROWANIA / POKRĘTŁA / KONTROLKI

- 1 **PRZYCISK POWER (ZASILANIE):** Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, gdy nie jest używane.
- 2 **Przycisk MODE (TRYB):** Naciśnij, aby wybrać żądaną funkcję.
- 3 **Przyciski TEMP/TIME (TEMPERATURA/CZAS):** Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA), a następnie użyj prawego pokrętła, aby wybrać żądaną temperaturę. Naciśnij przycisk TIME (CZAS), a następnie użyj prawego pokrętła, aby wybrać żądany czas.
- 4 **PRAWO POKRĘTŁO:** Użyj tego pokrętła wraz z przyciskami TEMP (TEMPERATURA) i TIME (CZAS), aby dostosować temperaturę i czas oraz wybrać rodzaj pizzy.
- 5 **START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE)** Naciśnij pokrętło, aby uruchomić lub zatrzymać bieżącą funkcję pieczenia.

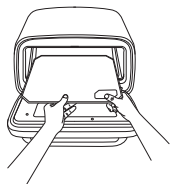
**UWAGA:** Choć nie jest to zalecane, nagrzewanie wstępne można pominąć, naciskając i przytrzymując prawe pokrętło przez 4 sekundy.

- 6 **READY (GOTOWE):** Podczas przygotowywania kilku pizz wskaźnik READY (GOTOWE) zaświeci się, wskazując, że kamień do pizzy osiągnął temperaturę umożliwiającą przygotowanie kolejnej pizzy.
- 7 **ON (WŁĄCZONY):** Jeśli piekarnik jest włączony i działa, kontrolka ta zaświeci się, wskazując, że piekarnik jest nadal włączony i gorący. Gdy piekarnik nie jest używany, naciśnij przycisk zasilania, aby wyłączyć urządzenie.
- 8 **LIGHT (ŚWIATŁO):** Naciśnij, aby podświetlić wnętrze piekarnika na 30 sekund. Światło zawsze zaięczy się na ostatnie 30 sekund pieczenia.

## UŻYWANIE PIEKARNIKA NINJA ARTISAN ELECTRIC PIZZA & AIR FRY OVEN

### FUNKCJE PIECZENIA

#### Pizza (Pizza)



- 1 Umieść kamień do pizzy w piekarniku.
- 2 Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać PIZZA (PIZZA).

**UWAGA:** Jeśli pieczesz pizzę na grubym cieście, musisz przygotować ją na głębokiej blasze (brak w zestawie). Blacha podczas pieczenia musi być umieszczona na kamieniu do pizzy.

- 3 Użyj prawego pokrętkła, aby wybrać żądany wstępnie ustawiony rodzaj pizzy – Artisan (Rzemieśnicza), Thin (Cienkie ciasto), NY (Styl nowojorski), Pan (Grube ciasto), Custom (Własne).

**UWAGA:** Temperaturę można ustawić tylko za pomocą opcji CUSTOM (WŁASNE).

- 4 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Szacowany czas nagrzewania wstępnego wynosi od 10 do 25 minut w zależności od ustawionej temperatury (patrz sekcja „Temperatura i czasy nagrzewania” i tabela).
- 5 Użyj prawego pokrętkła, aby ustawić TIME (CZAS). Ustawienie TIME (CZAS) jest inne dla trybu PIZZA (PIZZA). Spowoduje to ustawienie timera pieczenia pizzy (podobnego do timera piekarnika). Po upływie tego czasu piekarnik pozostanie włączony przez maksymalnie godzinę, aby można było upiec dwie pizze.
- 6 Gdy piekarnik osiągnie temperaturę, pojawi się komunikat ADD FOOD PRS STRT (Dodaj jedzenie, naciśnij START) Umieść pizzę bezpośrednio na kamieniu.
- 7 Naciśnij ponownie START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), a timer rozpocznie odliczanie.
- 8 Gdy czas pieczenia dobiegnie końca, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu pojawi się komunikat GET FOOD (WYJMIJ JEDZENIE). Użyj łopatkę do pizzy, aby wyjąć pizzę z piekarnika.

**UWAGA:** Zalecamy użycie łopatkę do pizzy Ninja oprószonej mąką, aby umieścić pizzę na kamieniu.

**UWAGA: PIECZENIE PIZZY JEDNA PO DRUGIEJ**  
–Aby uzyskać najlepsze rezultaty, poczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat READY (GOTOWE). Oznacza to, że kamień osiągnął pożądaną temperaturę. Następnie włóż kolejną pizzę.

### Bake (Wypieki), Prove (Garowanie ciasta)

- 1 Naciśnij przycisk trybu, aby wybrać BAKE (WYPIEKI), PROVE (GAROWANIE CIASTA).
- 2 Naciśnij przycisk TEMP (TEMPERATURA), a następnie użyj prawego pokrętkła, aby ustawić żądaną temperaturę. Naciśnij przycisk TIME (CZAS), a następnie użyj prawego pokrętkła, aby wybrać żądany czas.

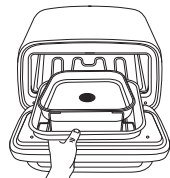
**UWAGA:** Temperatura garowania zostanie automatycznie ustawiona na 35°C. Naciśnij TIME (CZAS), aby dostosować czas garowania ciasta.

- 3 Naciśnij START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby rozpocząć nagrzewanie wstępne. Szacowany czas nagrzewania wstępnego wynosi od 5 do 25 minut w zależności od ustawionej temperatury (patrz sekcja „Czasy nagrzewania” i tabela).
- 4 Podczas gdy piekarnik się nagrzewa, zacznij przygotowywać składniki.
- 5 Gdy piekarnik jest nagrany, na wyświetlaczu pojawi się ADD FOOD, PRS START (DODAJ PRODUKTY, NACIŚNIJ START).
- 6 Użyj rękawic kuchennych, aby wsunąć blachę ze składnikami do piekarnika.
- 7 Naciśnij przycisk START/STOP (ROZPOCZĘCIE/ZATRZYMANIE), aby zacząć przygotowywanie potrawy. Timer zacznie odliczać w dół.
- 8 Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” (GOTOWE).
- 9 Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania potraw z piekarnika. Zanim podasz potrawę, zaczekaj aż lekko ostygnie.

**UWAGA:** Funkcja Prove (Garowanie ciasta) nie wymaga ustawienia czasu nagrzewania wstępnego.

### Air Fry (Smażenie beztłuszczowe)

- 1 Naciskaj przycisk trybu do momentu wybrania opcji Air Fry (Smażenie beztłuszczowe).



- 2 Użyj pokrętkła do regulacji temperatury.
- 3 Naciśnij przycisk Time (Czas), aby ustawić czas pieczenia.
- 4 Naciśnij Start/Stop (Rozpoczęcie/Zatrzymanie), aby rozpocząć nagrzewanie wstępne.
- 5 Umieść kosz do smażenia beztłuszczowego na blasze do pieczenia i dodaj składniki.
- 6 Po podgrzaniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat ADD FOOD PRS START (DODAJ PRODUKTY, NACIŚNIJ START). Umieść kosz do smażenia beztłuszczowego i blachę do pieczenia w piekarniku i zamknij drzwiczki. Naciśnij Start (Rozpoczęcie), aby rozpocząć pieczenie.
- 7 Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „DONE” (GOTOWE).
- 8 Używaj rękawic kuchennych do wyjmowania potraw z piekarnika. Zanim podasz potrawę, zaczekaj aż lekko ostygnie.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

- 1 Piekarnik należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu. ZAWSZE przed czyszczeniem zaczekaj, aż urządzenie i akcesoria ostygną.
- 2 Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Po wyjęciu jedzenia trzymaj drzwiczki otwarte, aby urządzenie szybciej ostygło.
- 3 Do czyszczenia wnętrza piekarnika i wewnętrznej strony szklanych drzwiczek użyj mydła, wody i nylonowej szczotki. **NIE** używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani chemicznych środków czyszczących, ponieważ uszkodzą piekarnik.
- 4 Po każdym użyciu wytrzyj wszelkie plamy jedzenia z wewnętrznych ścianek i szklanych drzwi urządzenia miękką, wilgotną gąbką.

**UWAGA:** Urządzenie zostało przetestowane pod kątem odporności na czynniki zewnętrzne. Zalecamy zakup pokrowca dla dodatkowej ochrony i utrzymania urządzenia w czystości.

### Kamień do pizzy

Przed czyszczeniem zaczekaj, aż kamień do pizzy całkowicie ostygnie. Gdy kamień do pizzy jest gorący, może pęknąć lub złamać się, jeśli dojdzie do kontaktu z zimną wodą.

- 1 Skrob delikatnie. **NIE** używaj metalowej szpatułki ani noża, ponieważ mogą one porysować kamień do pizzy.
- 2 Wytrzyj wszelkie pozostałe zanieczyszczenia z kamienia za pomocą miękkiej szmatki.

**UWAGA: NIE NAMACZAJ** kamienia do pizzy.

### Blacha do pieczenia

- 1 Zaczekaj, aż blacha do pieczenia ostygnie. **NIE** wkładaj blachy do pieczenia do zmywarki.
- 2 Użyj płynu do naczyń, ciepłej wody i szorstkiej strony gąbki, aby usunąć wszelkie pozostałe przebarwienia. **NIE** używaj druciaków ani innych ściernych środków do szorowania, ponieważ mogą one porysować naczynia kuchenne.
- 3 Oplucz blachę i osusz ją ręcznikiem do naczyń.

Aby zamówić dodatkowe części i akcesoria, odwiedź stronę [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) lub skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem **+44 (0)800 862 0453**. Abyśmy mogli lepiej Ci pomóc, zarejestruj swój produkt na stronie [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) i miej go pod ręką na wypadek kontaktu telefonicznego.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I CZĘSTE PYTANIA

**OSTRZEŻENIE: Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem i niezamierzonego działania urządzenia, przed próbą rozwiązania problemu wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.**

• **Dlaczego na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się komunikat „ADD FOOD PRS STRT (DODAJ JEDZENIE, NACIŚNIJ START)”?**

Piekarnik zakończył nagrzewanie wstępne. Teraz czas dodać składniki.

• **Dlaczego na wyświetlaczu panelu sterowania pojawia się „E”?**

Piekarnik nie działa prawidłowo. Aby uzyskać pomoc, skontaktuj się z działem obsługi klienta pod numerem **+44 (0)800 862 0453**. Zarejestruj swój produkt na stronie [www.registeryourninja.com](http://www.registeryourninja.com) i miej go pod ręką na wypadek kontaktu telefonicznego.

• **Czy mam dodać składniki przed nagrzewaniem wstępnym czy po jego zakończeniu?**

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed dodaniem składników należy odczekać, aż piekarnik się.

• **Dlaczego podczas korzystania z piekarnika uruchomił się wyłącznik instalacyjny?**

Ten piekarnik pobiera 1800 W mocy, więc musi być podłączony do gniazdka o odpowiedniej mocy. Unikaj uruchamiania wielu urządzeń podłączonych do tego samego gniazdka, aby zapobiec przeciążeniu obwodu.

• **Dlaczego moje urządzenie nie włącza się?**

Upewnij się, że wtyczka GFCI jest podłączona i naciśnięto przycisk RESET. Po włączeniu wskaźnik na wtyczce powinien zmienić kolor na czerwony. Aby włączyć piekarnik, naciśnij przycisk power (zasilanie) po lewej stronie panelu sterowania. Jeśli piekarnik nadal się nie włącza, upewnij się, że jest podłączony do zasilania lub spróbuj użyć innego gniazdka. Jeśli piekarnik nadal się nie włącza, skontaktuj się z działem obsługi klienta pod numerem **+44 (0)800 862 0453**.

• **Czy mogę podłączyć piekarnik do gniazdka samochodowego?**

Tylko wtedy, gdy gniazdo jest przystosowane do zasilania prądem o natężeniu co najmniej 8 A i napięciu 220–240 V.

• **Czy mogę użyć przedłużacza?**

Tak, pod warunkiem, że nadaje się do użytku na zewnątrz i jest przystosowany do ciągłego zasilania prądem o natężeniu co najmniej 10 A. Upewnij się, że przestrzegane są instrukcje producenta, aby zapobiec przegrzaniu lub uszkodzeniu.

• **Czy mogę używać piekarnika wewnątrz pomieszczeń?**

Nie, to urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.

• **Czy mogę używać olejów do smażenia w piekarniku, w wysokich temperaturach?**

Używaj zalecanych tłuszczów/olejów oszczędnie i używaj „niezalecanych tłuszczów/olejów” tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie wymagane w przepisie Ninja (patrz „Najlepsze praktyki podczas pieczenia powyżej 250°C dla zatwierdzonych tłuszczów/olejów” dołączonych do opakowania).

• **Jak uniknąć pożaru w piekarniku podczas pieczenia większych ilości w wysokich temperaturach?**

Pamiętaj, aby opróżnić tłuszcz/olej z blachy do pieczenia, aby zapobiec rozlaniu. Przed każdym użyciem należy dokładnie umyć blachę do pieczenia. Pomoże to zapobiec spalaniu się tłuszczu i powstawaniu dymu.

• **Jak uniknąć zapłonu po otwarciu piekarnika?**

Podczas pieczenia w wysokich temperaturach, w szczególności podczas pieczenia żywności, drzwiczki należy otwierać powoli, stojąc w odległości wyciągniętej ręki. Pamiętaj, aby opróżnić tłuszcz/olej z blachy do pieczenia, aby zapobiec rozlaniu. Pomoże to zapobiec dymieniu i wznieceniu ognia.

• **Co oznacza kontrolka READY (GOTOWE)?**

READY (GOTOWE) wskazuje, że kamień do pizzy osiągnął pożądaną temperaturę i urządzenie jest gotowe do rozpoczęcia pieczenia.

• **Co oznacza kontrolka ON (WŁĄCZONE)?**

Jeśli urządzenie jest włączone, kontrolka ta zaświeci się, wskazując, że urządzenie jest nadal włączone i gorące. Gdy urządzenie nie jest używane, naciśnij przycisk power (zasilanie), aby je wyłączyć.

• **Czy mogę użyć własnej blachy do pieczenia?**

Tak. Umieść blachę do pieczenia (lub głęboką blachę do pizzy, jeśli używasz wstępnie ustawionej opcji Pizza „Pan” (Patelnia)) na blasze do pieczenia. **NIE** umieszczaj bezpośrednio na elementach grzejnych żadnych akcesoriów nieprzeznaczonych do elektrycznego pieca do pizzy Ninja Artisan & Air Fry Oven.

Przy zakupie produktu w Polsce przysługują Ci prawa związane z jakością produktu (prawa ustawowe). Możesz dochodzić tych praw wobec sprzedawcy. My udzielamy dodatkowej, dwuletniej gwarancji producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie gwarancji producenta – Twoje prawa ustawowe pozostają nienaruszone.

Poniższe postanowienia opisują warunki wstępne i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają na Twoje prawa ustawowe ani na obowiązki sprzedawcy i zawartą z nim umowę.

### Gwarancje Ninja

Każde urządzenie Ninja objęte jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Wsparcie znajdziesz też online na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Gwarancję możesz zarejestrować online w ciągu 28 dni od daty zakupu. Aby zaoszczędzić czas, przygotuj poniższe informacje na temat produktu.

- Data zakupu urządzenia (paragon lub potwierdzenie odbioru).
- W celu rejestracji online odwiedź stronę [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### WAŻNE:

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra
- Prosimy o zachowanie paragonu. Jeśli w przyszłości zechcesz skorzystać z gwarancji, będziemy potrzebować paragonu, aby sprawdzić poprawność przekazanych nam informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

### Co daje zarejestrowanie bezpłatnej gwarancji Ninja?

Po zarejestrowaniu gwarancji będziemy mieć Twoje dane na wypadek konieczności kontaktu z Tobą. Możesz też otrzymywać wskazówki i porady na temat optymalnego wykorzystania urządzenia Ninja oraz najbardziej aktualne informacje o nowych technologiach i premierach Ninja. Jeśli zarejestrujesz gwarancję online, natychmiast potwierdzimy otrzymanie Twoich danych.

### Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawę lub wymianę urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robociznę. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich praw konsumenckich.

### Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

1. Normalnego zużycia eksploatacyjnego części (takich jak akcesoria). Części zamienne można nabyć na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym lub nadmiernym użytkowaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub nieostrożnym obchodzeniem się podczas transportu.
3. Uszkodzeń spowodowanych konserwacją nieautoryzowaną przez Ninja.

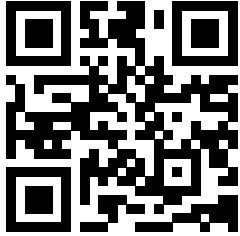
### Gdzie kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja

Pełną ofertę części zamiennych i akcesoriów Ninja do wszystkich produktów Ninja znajdziesz na stronie [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)


Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem części zamiennych innych niż marki Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

## OBRIGADO

por comprar o forno elétrico para pizza e fritadeira a ar Ninja Artisan



EFETUE A LEITURA AQUI  
para ver acessórios e  
vídeos exemplificativos.

 **Leia o código QR  
para obter instruções,  
apoio, registo de  
garantia e um pouco  
de inspiração.**

 **NinjaKitchen.eu**

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V, 50-60 Hz

Watts: 1760 W

### REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: \_\_\_\_\_

Número de série: \_\_\_\_\_

Data da compra: \_\_\_\_\_  
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: \_\_\_\_\_

# NINJA

## NINJA ARTISAN FORNO ELÉTRICO PARA PIZZA E FRITADEIRA A AR

Série MO200 | Guia do utilizador



PORTUGUÊS

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR



Leia e reveja as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.



Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos pessoais, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.



Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.

### AVISO

O não cumprimento destas instruções poderá resultar em choque elétrico, incêndio ou risco de queimadura, podendo provocar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte. Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

- 1 Para que não haja perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- 3 **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 4 **NÃO** utilize no interior. Este forno destina-se **APENAS A SER USADO NO EXTERIOR** numa zona bem ventilada. Se for utilizado numa área coberta, os fumos tóxicos, incluindo o monóxido de carbono, podem acumular-se e causar lesões corporais graves ou mesmo a morte.
- 5 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, caso tenham supervisão ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 6 Para evitar danos materiais causados pelas chamas ou pelo calor, mantenha uma distância mínima de 92 cm atrás, nos lados e no topo em relação a paredes, calhas ou outras construções combustíveis.
- 7 Certifique-se de que a superfície está nivelada, estável, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho junto à extremidade da superfície onde o forno for colocado durante o funcionamento.
- 8 Tenha cuidado ao abrir o forno para evitar queimaduras. Abra **SEMPRE** a porta parcialmente antes de a abrir totalmente, para verificar se existe algum reacendimento, uma vez que alguns alimentos podem causar salpicos de gordura ou de óleo e criar reacendimento ou chamas.
- 9 As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja limpo por crianças ou que estas façam a sua manutenção.
- 10 O aparelho deve ser alimentado através de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente nominal residual de funcionamento não superior a 30 mA. O aparelho deve ser ligado a uma tomada com um contacto de terra.
- 11 Ligue este aparelho apenas a circuitos que sejam adequados aos seus requisitos de potência e a um mínimo de 16 Amperes para evitar sobrecargas no circuito, potenciais danos no aparelho e riscos de incêndio.
- 12 É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de crianças o agarrarem ou ficarem enredadas nele e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido. Estão disponíveis cabos de alimentação ou extensões destacáveis de maior comprimento e podem ser usados desde que tenha cuidado na sua utilização.
- 13 Para evitar ferimentos pessoais e queimaduras, deixe arrefecer antes de proceder à limpeza, desmontagem, colocação ou remoção de peças e armazenamento.
- 14 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis. Recomenda-se a utilização de utensílios de manuseamento compridos para adicionar ou remover ingredientes.
- 15 **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente após. O forno ficará extremamente quente durante o processo de cozedura. Evite o contacto físico ao retirar o acessório do aparelho. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao utilizar o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 16 Certifique-se **SEMPRE** de que o forno está completamente frio antes de soltar e remover as placas de cozedura ou de as mover, para evitar queimaduras ou ferimentos pessoais.

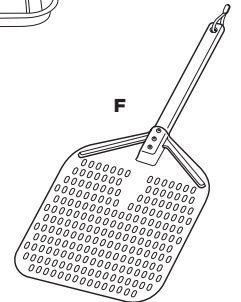
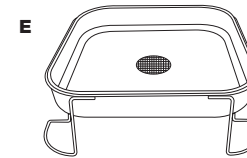
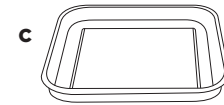
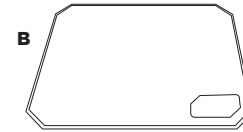
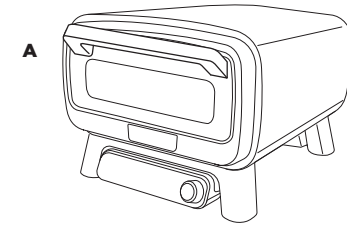
# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR

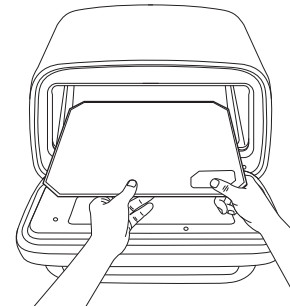
- 17 Para se proteger contra choques elétricos, mantenha a ligação do cabo seca e afastada do chão. **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou outro líquido.
- 18 **NÃO** coloque o aparelho onde o cabo possa ficar suspenso sobre bordas de mesas ou bancadas onde possam ser puxados por crianças ou fazer alguém tropeçar.
- 19 **NÃO** coloque o aparelho onde o cabo possa tocar em superfícies quentes.
- 20 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor com temporizador externo ou sistema de telecomando separado.
- 21 Utilize apenas os acessórios recomendados fornecidos com este aparelho ou autorizados pela SharkNinja. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios ou ferimentos.
- 22 Antes de colocar qualquer acessório no forno, certifique-se de que este está limpo e seco.
- 23 **NÃO** mova o aparelho quando este estiver a ser utilizado.
- 24 **NÃO** tape a entrada nem a saída do ar de ventilação enquanto o aparelho estiver a ser utilizado. Se tal acontecer, os alimentos não vão cozinhar de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que este sobreaqueça.
- 25 **NÃO** coloque nada em cima do produto quando a tampa estiver fechada durante a utilização.
- 26 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 27 Se a gordura se incendiar ou se o aparelho produzir um fumo negro, desligue-o imediatamente. Aguarde até o fumo parar antes de remover quaisquer acessórios de cozedura.
- 28 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do produto. Para evitar possíveis doenças, utilize **SEMPRE** um termómetro alimentar externo para assegurar que os alimentos são cozinhados às temperaturas recomendadas.
- 29 Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 30 Para desligar, prima o botão de alimentação para desligar a unidade e retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.
- 31 **NÃO** limpe este produto com um pulverizador de água ou produto similar.
- 32 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 33 Armazene-o no interior quando não estiver a ser utilizado durante longos períodos de tempo.
- 34 Guarde fora do alcance das crianças.
- 35 **NÃO** deixe o forno descoberto e exposto aos elementos. Utilize **SEMPRE** a tampa do forno quando o guardar ao ar livre.
- 36 Tenha cuidado ao abrir o forno para evitar queimaduras. Abra **SEMPRE** a porta parcialmente antes de a abrir totalmente, para verificar se existe algum reacendimento, uma vez que alguns alimentos podem causar salpicos de gordura ou de óleo e criar um reacendimento devido ao fumo.
- 37 **NÃO** utilize óleos/gorduras, como manteiga, azeite e margarina ao cozinhar a mais de 260 °C, para evitar o risco de fumo e danos à propriedade devido ao fumo.
- 38 Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao interagir com o produto. Recomenda-se o uso de utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 39 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado perto de crianças ou que estas o limpem ou façam a sua manutenção. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 40 **NÃO** utilize o aparelho sem a estrutura de acessórios com uma assadeira, um tabuleiro ou uma pedra de pizza Ninja instalada. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte o Apoio ao Cliente.

## PEÇAS E ACESSÓRIOS

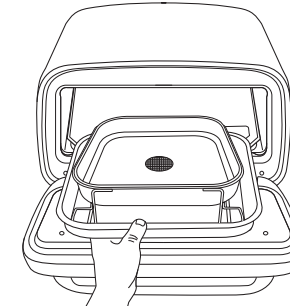
- A Unidade principal montada (cabo de alimentação não mostrado)
- B Pedra de pizza
- C Assadeira
- D Cobertura (não incluída com todos os modelos)
- E Cesto de fritar a ar
- F Pá de pizza



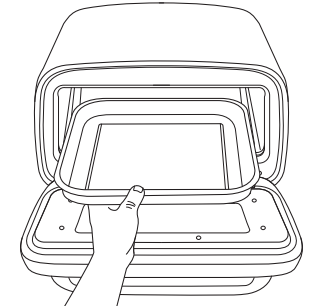
## ACESSÓRIOS INSTALADOS



**Pedra de pizza:** Coloque a pedra de pizza no forno, certificando-se de que fica plana e entre as ranhuras. Nenhum outro acessório deve ser colocado por baixo da pedra, exceto quando a armazenar.



**Cesto de fritar a ar:** Coloque o cesto de fritar a ar no interior da assadeira ao utilizar o forno, para apanhar qualquer gordura e resíduos.



**Assadeira:** Coloque a assadeira no forno, assegurando que fica plana e entre as ranhuras. Ao colocar a assadeira na pedra de pizza, primeiro certifique-se de que a pedra está limpa.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

**IMPORTANTE:** Retire todo o material de embalagem, fita adesiva e pacotes de sílica do aparelho.

- 1 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 2 Lave a assadeira e o cesto de fritar a ar em água morna com detergente. Lave e seque completamente.
- 3 **NÃO** utilize escovas ou esponjas abrasivas na superfície de cozedura. Podem ocorrer danos no revestimento.

**NOTA: NÃO** molhe a pedra de pizza nem a coloque na máquina de lavar loiça. Coloque-a no forno depois de remover todo o material de embalagem.

**NOTA:** Recomendamos que coloque todos os acessórios dentro do forno e o ligue no modo BAKE (Cozer) a 250 °C durante 20 minutos sem adicionar alimentos. Assim, remove todos os resíduos. Isto é totalmente seguro e não prejudica o desempenho do forno ou dos acessórios.

### CABO DE EXTENSÃO

Se utilizar um cabo de extensão, certifique-se de que é adequado para utilização no exterior com aparelhos de exterior. Se utilizar o cabo incorreto, este pode sobreaquecer e derreter-se, ou pode ocorrer uma queda de tensão. Uma queda na tensão pode aumentar os tempos de pré-aquecimento e afetar o desempenho e/ou os tempos de cozedura.

### PORTA DE VIDRO

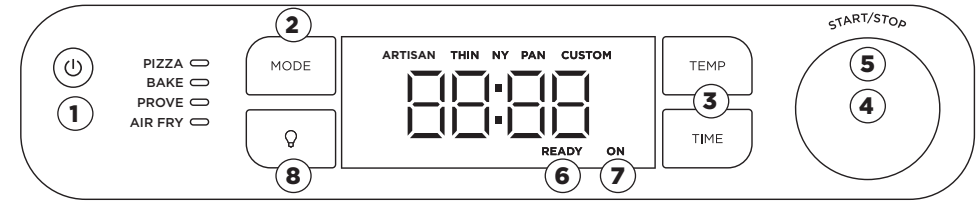
Aguarde até que o forno esteja completamente frio antes de limpar a porta de vidro. Pode remover a gordura utilizando papel de cozinha ou um pano seco. Para uma limpeza mais profunda, utilize água morna com detergente, mas certifique-se de que o forno está completamente seco antes de o voltar a ligar.

## TEMPERATURAS E TEMPOS DE PRÉ-AQUECIMENTO

**NOTA:** Abrir a porta e utilizar cabos de extensão pode prolongar os tempos de pré-aquecimento. Certifique-se de que utiliza um cabo de extensão classificado para utilização exterior.

TEMP (TEMPERATURA)	TIME (TEMPO)
150 °C - 200 °C	5-7 min
200 °C - 250 °C	7-10 min.
250 °C - 300 °C	10-15 min.
300 °C - 375 °C	15-25 min.

## CONHECER O FORNO ELÉTRICO PARA PIZZA E FRITADEIRA A AR NINJA ARTISAN



**NOTA:** As funções podem variar de acordo com o modelo.

### FUNÇÕES

**PIZZA (PIZZA):** Faça os seus estilos de pizza favoritos em casa, desde as frescas às congeladas.

**Artisan (Artesanal)** - As pizzas de estilo artesanal têm um toque carbonizado no exterior da crosta fina e estaladiça e são recheadas com queijo mozzarella fresco.

**Thin (Fina)** - Uma crosta mais fina suporta uma mistura de ingredientes fatiados finos que cozinham rapidamente.

**Pan (Tabuleiro)** - Uma crosta mais espessa e a utilização de um tabuleiro de estilo fundo significa que pode acumular os seus ingredientes, uma vez que coze durante mais tempo do que uma crosta fina.

**New York Style (Estilo nova-iorquino)** - Crosta mais fina com muito queijo mozzarella de baixa humidade empilhado por cima. O queijo estende-se perto da extremidade da massa, deixando cerca de 2,5 cm expostos para manusear a fatia enquanto come.

**Custom (Personalizado)** - Utilize o seu estilo de crosta favorito e adicione os ingredientes que prefere para criar a sua própria pizza personalizada.

**BAKE (COZER):** Crie produtos de pastelaria com crostas estaladiças e centros fofos.

**PROVE (LEVEDAR):** Crie o ambiente perfeito para a massa repousar e crescer, estimular o desenvolvimento do sabor e melhorar a maleabilidade da massa antes da cozedura. Ideal para alcançar sabores ricos e uma textura mais suave nos seus produtos assados.

**AIR FRY (FRITAR A AR):** Cozinhar com pouco ou nenhum óleo. Desfrute de refeições mais saudáveis com resultados extra crocantes - desde batatas fritas grossas a vegetais assados e frango frito.

### BOTÕES DE OPERAÇÃO/BOTÕES ROTATIVOS/LUZES DO INDICADOR

- 1 **BOTÃO POWER (ALIMENTAÇÃO):** Pressione para ligar e desligar o aparelho. Certifique-se de que o aparelho está desligado quando não estiver a ser utilizado.
- 2 **BOTÃO MODE (MODO):** Prima para selecionar a função desejada.
- 3 **BOTÕES TEMP/TIME (TEMPERATURA/TEMPO):** Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e, em seguida, utilize o botão rotativo direito para selecionar a temperatura pretendida. Prima o botão TIME (TEMPO), depois rode o botão rotativo direito para selecionar o tempo pretendido.
- 4 **BOTÃO ROTATIVO DIREITO:** Utilize este botão juntamente com os botões TEMP (TEMPERATURA) e TIME (TEMPO) para ajustar a temperatura e o tempo e para escolher o tipo de pizza.

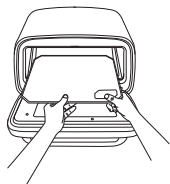
**NOTA:** Embora não seja recomendado, o pré-aquecimento pode ser ignorado premindo sem soltar o botão rotativo direito durante 4 segundos.

- 5 **START/STOP (INICIAR/PARAR):** Prima para iniciar ou parar a função de cozedura atual.
- 6 **READY (PRONTO):** Quando cozinhar várias pizzas, o indicador de READY (PRONTO) acende-se, indicando que a pedra de pizza está à temperatura para cozinhar a próxima pizza.
- 7 **ON (LIGADO):** Se o forno estiver ligado e a funcionar, esta luz acende-se, indicando que o forno ainda está ligado e quente. Quando o forno não estiver a ser utilizado, prima o botão de alimentação para desligar o aparelho.
- 8 **ÍCONE DE LÂMPADA:** Prima para iluminar o interior do forno durante 30 segundos. A luz liga-se sempre durante os últimos 30 segundos de uma cozedura.

## UTILIZAR O FORNO ELÉTRICO PARA PIZZA E FRITADEIRA A AR NINJA ARTISAN

### FUNÇÕES DE COZEDURA

#### Pizza (Pizza)



- 1 Coloque a pedra de pizza no forno.
- 2 Prima o botão de modo para selecionar PIZZA (PIZZA).

**NOTA:** Se cozinhar pizza de tabuleiro, terá de a preparar num tabuleiro fundo (não incluído). O tabuleiro tem de ser colocado sobre a pedra de pizza durante a cozedura.

- 3 Utilize o botão ROTATIVO direito para selecionar o tipo de pizza predefinido pretendido (Artisan (Artesanal), Thin (Fina), New York Style (Estilo nova-iorquino), Pan (Tabuleiro) ou Custom (Personalizado))

**NOTA:** A temperatura só pode ser definida utilizando o modo CUSTOM (PERSONALIZADO).

- 4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 10 a 25 minutos, dependendo da temperatura definida (consulte a secção de temperaturas e tempos de pré-aquecimento e a tabela).
- 5 Utilize o botão direito para definir a função TIME (TEMPO). A definição de TIME (TEMPO) é diferente para a PIZZA (PIZZA). Isto define o temporizador de cozedura da pizza (semelhante a um temporizador do forno). Quando o tempo terminar, o forno fica ligado durante até uma hora para cozinhar pizzas consecutivas.
- 6 Assim que o forno atingir a temperatura, será apresentada a indicação ADD FOOD PRS STRT (Adicione alimentos, prima Start). Coloque a pizza diretamente sobre a pedra.
- 7 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) novamente e o temporizador começará a contagem decrescente.
- 8 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (CONCLUÍDO). Utilize a pá de pizza para retirar a pizza do forno.

**NOTA:** Recomendamos a utilização da pá de pizza Ninja, com farinha, para colocar a pizza sobre a pedra.

**NOTA: COZINHAR PIZZAS CONSECUTIVAMENTE** - Para obter os melhores resultados, aguarde até que a indicação READY (PRONTO) apareça no visor. Isto indica que a pedra está de novo na temperatura certa. Em seguida, adicione a próxima pizza.

#### Cozer, levedar

- 1 Prima o botão de modo para selecionar BAKE (COZER), PROVE (LEVEDAR).
- 2 Prima o botão TEMP (TEMPERATURA) e, em seguida, utilize o botão direito para definir a temperatura. Prima o botão TIME (TEMPO), depois rode o botão direito para selecionar o tempo.

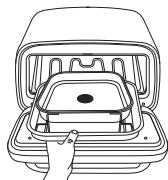
**NOTE:** Levedar será definido automaticamente para 35 °C. Prima Time (Tempo) para ajustar o tempo a levedar.

- 3 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o pré-aquecimento. O tempo de pré-aquecimento estimado é de 5 a 25 minutos, dependendo da temperatura definida.
- 4 Enquanto o forno está a pré-aquecer, comece a preparar os ingredientes.
- 5 Quando o forno estiver pré-aquecido, aparecerá no visor a indicação ADD FOOD (ADICIONAR ALIMENTOS), PRS START (INICIAR).
- 6 Utilize luvas de forno para fazer deslizar o tabuleiro com os ingredientes para o forno.
- 7 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura. O temporizador começará a contagem decrescente.
- 8 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (CONCLUÍDO).
- 9 Utilize luvas de forno para retirar alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

**NOTA:** Não há tempo de pré-aquecimento para a função Prove (Levedar).

#### Air fry (Fritar a ar):

- 1 Prima o botão de modo até Air Fry (Fritar a ar) ser selecionado.



- 2 Utilize o botão rotativo para ajustar a temperatura.
- 3 Prima o botão Time (Tempo) para ajustar o tempo de cozedura.
- 4 Prima Start/Stop (Iniciar/Parar) para iniciar o pré-aquecimento.
- 5 Coloque o cesto de fritar a ar na assadeira e adicione ingredientes.
- 6 Após o pré-aquecimento, será apresentada a indicação ADD FOOD PRS START (Adicionar alimentos, prima Start). Coloque o cesto de fritar a ar e o tabuleiro de cozer no forno e feche a porta. Prima Start (Iniciar) para começar a cozedura.
- 7 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação DONE (CONCLUÍDO).
- 8 Utilize luvas de forno para retirar alimentos do forno. Deixe repousar, depois sirva.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### LIMPEZA DO FORNO

- 1 O forno deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização. Deixe SEMPRE o aparelho e os acessórios arrefecerem antes de os limpar.
- 2 Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes da limpeza. Mantenha a porta aberta depois de retirar os alimentos para permitir que o forno arrefeça mais rapidamente.
- 3 Utilize sabão e água para limpar o interior do forno e a porta de vidro com uma escova de nylon. **NÃO** utilize produtos de limpeza abrasivos ou químicos, pois danificam o forno.
- 4 Após cada utilização, limpe qualquer salpico de comida nas paredes internas e na porta de vidro da unidade com uma esponja macia e húmida.

**NOTA:** O aparelho foi testado para resistir aos elementos atmosféricos. Recomendamos que compre a cobertura para proteção extra e mantenha o aparelho limpo.

### Pedra de pizza

Deixe a pedra de pizza arrefecer completamente antes de limpar. A pedra de pizza pode rachar ou partir-se se entrar em contacto com água fria enquanto estiver quente.

- 1 Raspe ligeiramente. **NÃO** utilize uma espátula ou faca de metal, pois podem riscar a pedra de pizza.
- 2 Limpe quaisquer resíduos restantes da pedra com um pano macio.

**NOTA: NÃO** molhe a pedra de pizza.

### Assadeira

- 1 Deixe a assadeira arrefecer. **NÃO** coloque a assadeira na máquina de lavar loiça.
- 2 Utilize detergente da loiça, água morna e o lado áspero de uma esponja para remover qualquer descoloração restante. **NÃO** utilize palha-de-aço ou outros esfregões abrasivos, pois podem riscar o utensílio.
- 3 Enxague o tabuleiro e seque-o com um pano.

Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) ou contacte a linha de Apoio ao Cliente pelo número **+44 (0)800 862 0453**. Para que possamos ajudá-lo(a) melhor, registre o seu produto online em [www.ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://www.ninjakitchen.eu/registerguarantee) e tenha o produto à mão quando telefonar.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS E PERGUNTAS FREQUENTES

**AVISO:** Para reduzir o risco de choque e funcionamento não intencional, desative e desligue o aparelho da tomada antes de tentar resolver um problema.

- **Porque é que “ADD FOOD PRS STRT” (Adicione alimentos, prima Start) aparece no ecrã do painel de controlo?**  
O forno concluiu o pré-aquecimento e chegou a altura de adicionar os ingredientes.
- **Porque é que aparece “E” no ecrã do painel de controlo?**  
O forno não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número **+44 (0)800 862 0453** para que possamos ajudá-lo(a). Registre o seu produto online em [www.registeryourninja.com](http://www.registeryourninja.com) e tenha o produto à mão quando telefonar.
- **Devo adicionar os ingredientes antes ou depois do pré-aquecimento?**  
Para obter os melhores resultados, deixe o forno pré-aquecer antes de adicionar os ingredientes.
- **Porque é que um disjuntor disparou durante a utilização do forno?**  
Este forno utiliza 1800 Watts de potência, por isso deve ser ligado a uma tomada com classificação adequada. Evite ligar vários aparelhos na mesma tomada para não sobrecarregar o circuito.
- **Porque é que o aparelho não se liga?**  
Certifique-se de que a ficha GFCI está ligada e o botão RESET (REPOR) foi premido. O indicador na ficha deve mudar para vermelho quando estiver ligada. Para ligar o forno, prima o botão de alimentação do lado direito no painel de controlo. Se o forno continuar a não ligar, certifique-se de que está ligado à corrente ou tente uma tomada diferente. Se o forno continuar a não ligar, contacte o Apoio ao Cliente através do número **+44 (0)800 862 0453**.
- **Posso ligar o forno a uma tomada de automóvel?**  
Apenas se a tomada estiver classificada para, pelo menos, 8 amperes, 220-240 V.
- **Posso utilizar um cabo de extensão?**  
Sim, desde que seja adequado para utilização no exterior e classificado para, pelo menos, 10 amperes contínuos. Certifique-se de que as instruções do fabricante são seguidas para evitar o sobreaquecimento ou danos.
- **Posso utilizar o forno em espaços interiores?**  
Não, este aparelho destina-se apenas à utilização em espaços exteriores.
- **Posso usar óleos para cozinhar no meu forno a altas temperaturas?**  
Utilize as gorduras/óleos recomendados com moderação e utilize apenas as “gorduras/óleos não recomendados” quando tal for especificamente solicitado numa receita Ninja (consulte as “Melhores práticas ao cozinhar acima de 250 °C para obter informações sobre gorduras/óleos aprovados” incluídas na embalagem).
- **Como evito o fogo no meu forno durante a cozedura por lotes a altas temperaturas?**  
Lembre-se de esvaziar a gordura/óleo da assadeira para ajudar a evitar derrames. Certifique-se de que a assadeira é bem lavada entre cada utilização. Isto impedirá que a gordura queime e produza fumo.
- **Como evito os reacendimentos ao abrir o forno?**  
Quando cozinhar a temperaturas elevadas, especificamente quando tostar alimentos, abra a porta lentamente e à distância de um braço. Lembre-se de esvaziar a gordura/óleo da assadeira para ajudar a evitar derrames. Isto irá ajudar a evitar o fumo e os reacendimentos.
- **O que significa a luz READY (PRONTO)?**  
READY (PRONTO) indica que a pedra de pizza está à temperatura e pronta para cozinhar.
- **O que significa a luz ON (LIGADO)?**  
Se o aparelho estiver ligado, esta luz acende-se, indicando que o aparelho ainda está ligado e quente. Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, prima o botão de alimentação para desligar o aparelho.
- **Posso utilizar a minha própria assadeira?**  
Sim. Coloque a assadeira (ou o tabuleiro fundo para pizza se estiver a utilizar a definição de “Tabuleiro” de Pizza “Pan” predefinida) na assadeira. **NÃO** coloque quaisquer acessórios não destinados ao forno elétrico para pizza e fritadeira a ar Ninja Artisan diretamente sobre os elementos de aquecimento.

Quando um consumidor compra um produto em Portugal, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados. As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

### A Ninja garante

Pode encontrar apoio online em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, irá precisar das seguintes informações sobre o seu dispositivo:

- Data da compra do aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para efetuar o registo online, visite [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### IMPORTANTE

- A garantia só cobre o produto a partir da data de compra e no país de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia alargada, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

### Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo.

Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu produto Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e nova tecnologia da Ninja. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

### Qual é a duração da garantia dos aparelhos Ninja novos?

A nossa confiança no nosso design e controlo de qualidade significa que o seu novo produto Ninja está garantido por um total de dois anos.

### O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (a critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

### O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

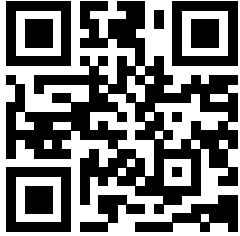
1. O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios), não é coberto por esta garantia. As peças de substituição estão disponíveis para comprar em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
3. Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

### Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?


As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu dispositivo de cabelo Ninja. Encontrará uma ampla gama de peças sobresselentes, peças de reposição e acessórios para todas as máquinas Ninja em [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

**KIITOS,**  
että ostit Ninja Artisan Pizza & Air Fry -sähköuunin



Lisävarusteisiin ja ohjevideoihin pääset SKANNAAMALLA TÄSTÄ.

 **Saat ohjeita, tukea ja inspiraatiota ja voit rekisteröidä takuun skannaamalla QR-koodin.**

 **NinjaKitchen.eu**

#### TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V-, 50–60 Hz

Teho: 1 760 W

#### SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinnumero: \_\_\_\_\_

Sarjanumero: \_\_\_\_\_

Ostopäivä: \_\_\_\_\_  
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: \_\_\_\_\_

# NINJA

**NINJA ARTISAN  
PIZZA & AIR FRY -SÄHKÖUUNI**  
MO200-sarja | Omistajan opas



SUOMI

## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



Varo koskettamasta kuumaa pintaa. Suojaa aina kädet vältyväksi palovammoilta.

### VAROITUS

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa sähköiskun, tulipalon tai palovamman, joka saattaa johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin tai kuolemaan. Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tietyt perusvaroitukset seuraavasti:

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaali välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen.
- 2 **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa.
- 3 **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 4 **EI SAA** käyttää sisätiloissa. Tämä uuni on suunniteltu **KÄYTETTÄVÄKSI AINOASTAAN ULKONA** alueella, jossa on hyvä ilmanvaihto. Jos uunia käytetään paikassa, jossa on katos, sen ympärille saattaa keraantua myrkyllisiä kaasuja, kuten häkää, mikä voi aiheuttaa vakavia vammoja tai kuoleman.
- 5 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.
- 6 Liekkien tai lämmön aiheuttamien omaisuusvahinkojen välttämiseksi uuni on pidettävä vähintään 92 cm etäisyydellä seinistä, kaiteista tai muista uunin takana, sivuilla ja yläpuolella olevista syttyvistä rakenteista.
- 7 Varmista, että pinta on tasainen, vakaa, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta käytön aikana lähelle reunaa tasolla, jolle uuni on asetettu.
- 8 Avaa uuni varovasti palovammojen välttämiseksi. Avaa luukkua **AINA** hieman ennen kuin avaat sen kokonaan, jotta voit tarkistaa, näkykö uunissa liekkejä. Jotkin ruoat voivat nimittäin saada rasvan tai öljyn roiskumaan ja aiheuttaa liekkejä.
- 9 Lapsia tulee valvoa. Heidän ei pidä antaa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- 10 Laitteen virta suositellaan syötettäväksi vikavirtasuojajytkimen kautta, jonka laskettu jännösvirta ei ylitä 30 mA. Laite tulee kytkeä maadoitettuun pistorasiaan.
- 11 Kytke tämä laite vain virtapiiriin, joka on mitoitettu sen tehontarpeelle ja vähintään 16 ampeerin teholle. Näin vältetään virtapiirin ylikuormitus, laitteen mahdollinen vaurioituminen ja tulipaloriskit.
- 12 Laitteen mukana toimitetaan lyhyt virtajohto pitemmän johdon aiheuttamien sotkeutumisen- ja kaatumisriskien välttämiseksi. Saatavilla on pitkiä, irrotettavia virta- ja jatkojohtoja. Niitä voidaan käyttää, kunhan käytön yhteydessä noudatetaan varovaisuutta.
- 13 Henkilövahinkojen ja palovammojen välttämiseksi anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoon viemistä.
- 14 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja. Suosittelemme pitkävirtisten keittövälilämpöiden käyttöä aineiden lisäämiseen tai poistamiseen.
- 15 **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Tämä uuni on kypsennyksen aikana erittäin kuuma. Vältä koskettamasta uunia, kun otat varusteen pois uunista. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 16 Palovammojen tai henkilövahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että uuni on jäähtynyt täysin ennen kuin irrotat, poistat tai siirät kypsennyslevyjä.
- 17 Sähköiskun välttämiseksi pidä johdon liittämistä kuivana ja irti maasta. **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikköä veteen tai muuhun nesteeseen.
- 18 **ÄLÄ** aseta laitetta minnekään, missä johto voi roikkua pöydän tai työtason reunan yli ja mistä lapset voivat repiä johtoa tai missä johtoon voi kompastua.
- 19 **ÄLÄ** aseta laitetta minnekään, missä johto voi koskettaa kuumia pintoja.

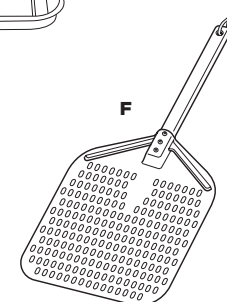
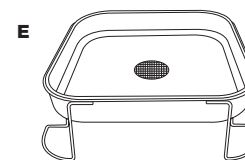
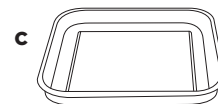
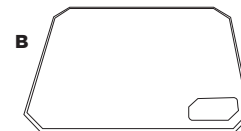
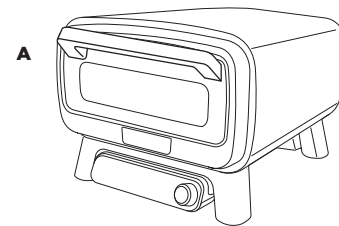
# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

VAIN ULKOKÄYTTÖÖN • LUE HUOLELLISESTI ENNEN KÄYTTÖÄ

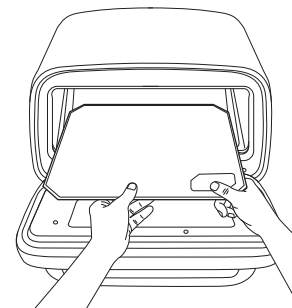
- 20** **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 21** Käytä vain suositeltuja lisävarusteita, jotka tulevat laitteen mukana tai jotka ovat SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon tai vamman.
- 22** Ennen lisävarusteen laittamista uuniin varmista, että se on puhdas ja kuiva.
- 23** **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 24** **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmanpoistoaukkoa laitteen ollessa toiminnassa. Tämä estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 25** **ÄLÄ** aseta laitteen päälle mitään, kun kansi on suljettuna käytön aikana.
- 26** **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.
- 27** Jos rasva syttyy palamaan tai tuotteesta tulee mustaa savua, irrota se välittömästi pistorasiasta. Odota, kunnes savuaminen lakkaa, ennen ruoanlaittovälineiden poistamista.
- 28** Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Vältääksesi mahdollisen sairastumisen tarkista **AINA** ulkoisella paistomittarilla, että ruoka kypsyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 29** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 30** Irrota laite virtalähteestä kytkemällä se pois päältä painamalla virtapainiketta ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.
- 31** **ÄLÄ** puhdista laitetta suihkuttamalla vettä.
- 32** **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka saattavat joutua kosketukseen sähköosien kanssa. Tämä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- 33** Säilytä laitetta sisätiloissa, kun sitä ei käytetä pitkään aikaan.
- 34** Pidä poissa lasten ulottuvilta.
- 35** **ÄLÄ** säilytä uunia sääolosuhteille alttiina ilman suojapeitettä. Käytä **AINA** uunin suojapeitettä, kun säilytät sitä ulkona.
- 36** Avaa uuni varovasti palovammojen välttämiseksi. Avaa luukku **AINA** osittain ennen kuin avaat sen kokonaan, jotta voit tarkistaa, näkykö uunissa liekkejä. Jotkin ruoat voivat nimittäin saada rasvan tai öljyn roiskumaan ja aiheuttaa liekkejä.
- 37** **ÄLÄ** käytä öljyä/rasvaa, kuten voita, oliiviöljyä tai margariinia, kun kypsennät ruokaa yli 260 °C:ssa savun ja savun aiheuttamien omaisuusvahinkojen välttämiseksi.
- 38** Tuotetta käytettäessä ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Suosittelemme pitkäkahvaisen välineen ja suojaavien patalappujen tai uunikintaiden käyttöä.
- 39** Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta. Laitetta ei myöskään saa käyttää lasten lähellä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 40** **ÄLÄ** käytä laitetta ilman Accessory Frame -lisävarustekehikkoa, kun Ninja-pannu, -pelti tai -pizzakivi on asennettuna. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

## OSAT JA LISÄVARUSTEET

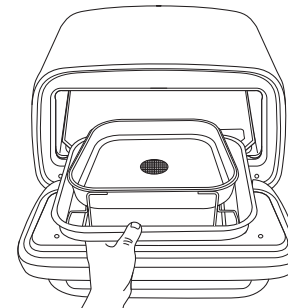
- A** Koottu pääyksikkö (virtajohto ei näy kuvassa)
- B** Pizzakivi
- C** Paistinpannu
- D** Suojapeite (ei sisälly kaikkiin malleihin)
- E** Air Fry -kori
- F** Pizzalapio



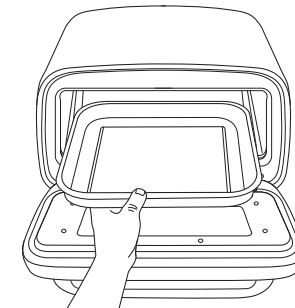
## VARUSTEIDEN ASENTAMINEN



**Pizzakivi:** Aseta pizzakivi uuniin niin, että se on tasaisesti ja urien sisällä. Älä laita muita varusteita kiven alle, paitsi säilytystä varten.



**Air Fry -kori:** Aseta Air Fry -kori aina paistinpannun sisään, kun käytät sitä uunin sisällä. Näin vältetään rasvan ja roskien joutuminen uunin pohjalle.



**Paistinpannu:** Aseta paistinpannu uuniin niin, että se on tasaisesti ja urien sisällä. Kun asetat paistinpannun pizzakiven päälle, varmista, että kivi on puhdas.

## SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

**TÄRKEÄÄ:** Poista uunista kaikki pakkausmateriaalit, teipit ja silikageelipakkaukset.

- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese paistinpannu ja Air Fry -kori lämpimällä pesuainevedellä. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- ÄLÄ** käytä ruoanvalmistuspinnalla hankaavia harjoja tai sienii. Pinnoite voi vaurioitua.

**HUOMAUTUS: ÄLÄ** kastele pizzakiveä äläkä laita sitä astianpesukoneeseen. Aseta se uuniin, kun olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit.

**HUOMAUTUS:** Suosittelemme laittamaan kaikki varusteet uuniin ja kuumentamaan niitä BAKE (PAISTO) -toiminnolla 250 °C:ssa 20 minuutin ajan ilman ruokaa. Tämä poistaa kaikki jäämät. Tämä on täysin turvallista eikä se heikennä uunin suorituskykyä tai vahingoita varusteita.

### JATKOJOHTO

Jos käytät jatkojohtoa, varmista, että se soveltuu käyttöön ulkona ulkokäyttöön suunniteltujen laitteiden kanssa. Vääränlaisen johdon käyttö saattaa johtaa johdon ylikuumentumiseen tai sulamiseen ja/tai jännitteen alenemiseen. Jännitteen aleneminen saattaa pidentää esilämmitysaikoja ja vaikuttaa kypsennystulokseen ja/tai -aikoihin.

### LASILUUKKU

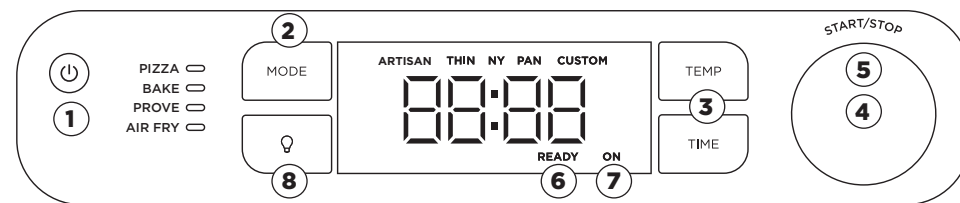
Ennen lasiluukun puhdistamista odota, kunnes uuni on jäähtynyt täysin. Voit irrottaa rasvan kuivalla talouspaperilla tai kuivalla liinalla. Jos haluat puhdistaa luukun perusteellisemmin, voit käyttää lämmintä pesuainevettä. Ennen kuin kytket uunin jälleen päälle, varmista, että se on täysin kuiva.

## ESILÄMMITYS: LÄMPÖTILAT JA AJAT

**HUOMAUTUS:** Luukun avaaminen ja jatkojohtojen käyttäminen voivat pidentää esilämmitysaikoja. Varmista, että käyttämäsi jatkojohto soveltuu ulkokäyttöön.

LÄMPÖTILA	AIKA
150 °C-200 °C	5-7 min
200 °C-250 °C	7-10 min
250 °C-300 °C	10-15 min
300 °C-375 °C	15-25 min

## NINJA ARTISAN PIZZA & AIR FRY -SÄHKÖUUNI TUTUKSI



**HUOMAUTUS:** Toiminnot voivat vaihdella malleittain.

### TOIMINNOT

**PIZZA (PIZZA):** Valmista suosikkipizzasi kotona - niin tuoreet kuin pakastepizzatkin

**Artisan (Artesaani)** - Artesaanipizzan ohut, rapea pohja on reunoista hiiltynyt, ja päällä on runsaasti tuoretta mozzarella.

**Thin (Ohut)** - Ohueksi viipaloituja täytteitä ohuella pohjalla - pizza paistuu nopeasti kypsäksi.

**Pan (Pannu)** - Pannupizzan paksunnan pohjan ja syvän pannun käytön ansiosta voit kasata myös täytteitä enemmän, sillä pizzan paistamisessa kestää ohutpohjaista pizzaa kauemmin.

**New York Style (New Yorkin tyyliin)** - Ohut pohja, jonka päällä on runsaasti mozzarellajuustoa (matala kosteuspitoisuus). Juusto ulottuu lähelle reunaa, ja juustotonta osaa jää reunaan vain pari senttiä pizzapalan pitämiseen kädessä syömisen aikana.

**Custom (Oma valinta)** - Luo oma pizzasi valitsemalla haluamasi tyylinen pohja ja lisäämällä suosikkitäytteesi.

**BAKE (PAISTO):** Nauti leivonnaisista, joissa on rapea kuori ja pehmeä sisus.

**PROVE (NOSTATUS):** Luo täydelliset olosuhteet taikinalle vetäytyä ja nousta, parantaa makua ja tekee taikinasta helpommin käsiteltävää ennen paistamista. Ihanteellinen täyteläisten ja hyvin kehittyneiden makujen sekä tasaisemman koostumuksen saamiseen leivonnaisiin.

**AIR FRY (AIR FRY):** Kypsennä ruokaa vähällä öljyllä tai jopa ilman öljyä. Nauti terveellisemmästä ruoasta ja rapeista tuloksista - paksuista ranskalaisista ja paahdetuista vihanneksista friteerattuun broileriin.

### KÄYTTÖPAINIKKEET/SÄÄTIMIT/MERKKIVALOT

- VIRTA-PAINIKE:** Käynnistä tai sammuta laite painamalla virtapainiketta. Varmista, että virta on sammutettu, kun laite ei ole käytössä.
- MODE (TILA) -PAINIKE:** Valitse haluamasi toiminto painamalla MODE (TILA) -painiketta.
- TEMP/TIME (LÄMPÖTILA/AIKA) -PAINIKKEET:** Paina TEMP (LÄMPÖTILA) -painiketta ja valitse sitten haluamasi lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja valitse sitten haluamasi aika oikeanpuoleisella säätimellä.
- OIKEANPUOLEINEN SÄÄDIN:** Käytä tätä säädintä sekä TEMP (LÄMPÖTILA)- ja TIME (AIKA) -painikkeita lämpötilan ja ajan säätämiseen ja pizzatyyppiin valitsemiseen.
- START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ):** Käynnistä tai pysäytä tämänhetkinen kypsennystoiminto painamalla säädintä.

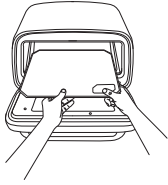
**HUOMAUTUS:** Vaikka tätä ei suositella, esilämmitys voidaan ohittaa painamalla oikeanpuoleista säädintä 4 sekunnin ajan.

- READY (VALMIS):** Kun paistat useita pizzoja, READY (VALMIS) -merkkivalo syttyy osoittamaan, että pizzakivi on sopivan kuuma seuraavan pizzan paistamiseksi.
- ON (PÄÄLLÄ):** Jos uuni on päällä ja käynnissä, tämä valo syttyy osoitukseksi siitä, että uuni on päällä ja kuuma. Kun uuni ei ole käytössä, sammuta uunin virta painamalla virtapainiketta.
- VALO:** Voit syyttää uunin sisävalon 30 sekunnin ajaksi painamalla tätä painiketta. Valo palaa aina vähintään 30 sekunnin ajan.

# NINJA ARTISAN PIZZA & AIR FRY -UUNIN KÄYTTÖ

## KYPSENNYSTOIMINNOT

### Pizza (Pizza)



- 1 Laita pizzakivi uuniin.
- 2 Valitse MODE (TILA) -painikkeella PIZZA (PIZZA).

**HUOMAUTUS:** Jos paistat pannupizzaa, se on paistettava syvässä pannussa (ei sisälly pakkaukseen). Pannun on oltava pizzakiven päällä kypsennyksen aikana.

- 3 Valitse haluamasi pizzatyyppejä (Artisan [Artesaani], Thin [Ohut], NY [NY], Pan [Pannu], Custom [Oma valinta]) oikeanpuoleisella säätimellä.

**HUOMAUTUS:** TEMP (LÄMPÖTILAA) voidaan säätää vain CUSTOM (OMA VALINTA) -asetuksella.

- 4 Käynnistä esilämmitys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ). Arvioitu esilämmitysaika on 10–25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen (katso taulukko kohdasta Esilämmitys: Lämpötilat ja ajat).
- 5 Aseta TIME (AIKA) oikeanpuoleisella säätimellä. TIME (AIKA) säädetään PIZZA (PIZZA) -toiminnossa eri tavalla. Tämä asettaa pizzan paistoaikajärjestyksen (vastaava kuin uunin ajastin). Kun aika on päättynyt, uuni pysyy päällä enintään yhden tunnin ajan usean pizzan peräkkäistä paistamista varten.
- 6 Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, näytölle tulee teksti ADD FOOD PRS STRT (LISÄÄ RUOKA, PAINA KÄYNNISTÄ). Aseta pizza suoraan kiven päälle.
- 7 Paina START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ) uudelleen, niin ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 8 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti GET FOOD (OTA RUOKA). Ota pizza uunista pizzalapiolla.

**HUOMAUTUS:** Suosittelemme käyttämään pizzalapion kanssa jauhoja, kun asetat pizzan kiville.

**HUOMAUTUS: USEIDEN PIZZOJEN PAISTAMINEN PERÄKKÄIN** - Parhaat tulokset saat odottamalla, kunnes näyttöön ilmestyy READY (Valmis). Se tarkoittaa, että kivi on taas oikeassa lämpötilassa. Lisää sitten seuraava pizza.

## Bake (Paisto), Prove (Nostatus)

- 1 Valitse BAKE (PAISTO), PROVE (NOSTATUS) painamalla MODE (TILA) -painiketta.
- 2 Paina TEMP (LÄMPÖTILAA) -painiketta ja aseta sitten lämpötila oikeanpuoleisella säätimellä. Paina TIME (AIKA) -painiketta ja säädä sitten aika oikeanpuoleisella säätimellä.

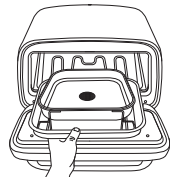
**HUOMAUTUS:** nostatusessa lämpötila on automaattisesti 35 °C. Voit säätää nostatusaikaa painamalla TIME (AIKA).

- 3 Käynnistä esilämmitys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ). Arvioitu esilämmitysaika on 5–25 minuuttia asetetusta lämpötilasta riippuen (katso taulukko kohdasta Esilämmitys: Lämpötilat ja ajat).
- 4 Kun uunin esilämmitys on käynnissä, aloita aineiden valmistelu.
- 5 Kun uuni on esilämmitetty, näytössä näkyy ADD FOOD, PRS START (LISÄÄ RUOKA, PAINA KÄYNNISTÄ).
- 6 Käytä uunikintaita, kun liu'utat pannun aineksineen uuniin.
- 7 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ). Ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.
- 8 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (VALMIS).
- 9 Käytä uunikintaita, kun otat ruoan uunista. Anna ruoan vetäytyä hetki ja tarjoile.

**HUOMAUTUS:** Prove (Nostatus) -toiminnossa ei ole esilämmitysaikaa.

## Air Fry (Air Fry)

- 1 Paina MODE (TILA) -painiketta, kunnes valittuna on Air Fry (Air Fry).



- 2 Säädä lämpötilaa säätimellä.
- 3 Säädä kypsennysaikaa painamalla Time (aika) -painiketta.
- 4 Aloita esilämmitys painamalla Start/Stop (Käynnistä/Pysäytä).
- 5 Laita Air Fry -kori paistinpannun sisään ja lisää sitten ainekset.
- 6 Kun uuni on esilämmitetty, näytöllä näkyy ADD FOOD PRS START (LISÄÄ RUOKA PAINA KÄYNNISTÄ). Laita sekä Air Fry -kori että leivinpelti uuniin ja sulje luukku. Aloita kypsennys painamalla START (KÄYNNISTÄ).
- 7 Kun kypsennysaika päättyy, uunista kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (VALMIS).
- 8 Käytä uunikintaita, kun otat ruoan uunista. Anna ruoan vetäytyä hetki ja tarjoile.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## UUNIN PUHDISTAMINEN

- 1 Uuni tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Anna laitteen ja varusteiden jäähtyä AINA ennen puhdistusta.
- 2 Irrota uuni pistorasiasta ennen puhdistusta. Jätä luukku auki ruoan pois ottamisen jälkeen nopeuttaaksesi uunin jäähtymistä.
- 3 Puhdista uunin sisäpuoli ja lasiluukun sisäpuoli pesuainevedellä ja nailonharjalla. **ÄLÄ** käytä hankaavia tai kemiallisia puhdistusaineita, sillä ne vahingoittavat uunia.
- 4 Pyyhi jokaisen käyttökerran jälkeen roiskeet laitteen sisäseiniltä ja lasisesta luukusta pehmeällä, kostealla sienellä.

**HUOMAUTUS:** Laitteen on testattu kestävän sääolosuhteita. Suosittelemme kuitenkin ostamaan suojapeitteen ja pitämään laitteen puhtaana.

## Pizzakivi

Anna pizzakiven jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Pizzakivi voi haljeta tai murtua, jos se joutuu kosketuksiin kylmän veden kanssa ollessaan vielä kuuma.

- 1 Raaputa kevyesti. **ÄLÄ** käytä metallilastaa tai veistä, sillä ne voivat naarmuttaa pizzakiveä.
- 2 Pyyhi kaikki jäljelle jäänyt liika kivistä pehmeällä liinalla.

**HUOMAUTUS: ÄLÄ** kastele pizzakiveä.

## Paistinpannu

- 1 Anna paistinpannun jäähtyä. **ÄLÄ** laita paistinpanna astianpesukoneeseen.
- 2 Poista mahdolliset värjäymät astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja sienen karkealla puolella. **ÄLÄ** käytä teräsvillaa tai muita hankaavia harjoja, sillä ne voivat naarmuttaa pannua.
- 3 Huuhtelee pannu ja kuivaa pyyhkeellä.

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon **+44 (0)800 862 0453**. Jotta pystymme paremmin auttamaan sinua, rekisteröi tuotteesi osoitteessa [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) ja pidä se käden ulottuvilla soittaessasi.

## VIANETSINTÄ JA YLEISIÄ KYSYMYKSIÄ

**VAROITUS: Sähköiskuvaaran ja tahattoman käynnistyksen välttämiseksi laite täytyy sammuttaa, ja se täytyy irrottaa virtalähteestä ennen vianmääritystä.**

- **Miksi ohjauspaneelin näyttöön tulee teksti "ADD FOOD PRS STRT" (LISÄÄ RUOKA PAINA KÄYNNISTÄ)?**  
Uunin esilämmitys on valmis ja voit nyt lisätä uuniin ainekset.
- **Miksi ohjauspaneelin näyttöön tulee "E"?**  
Uuni ei toimi oikein. Soita asiakaspalveluun numeroon **+44 (0)800 862 0453**, jotta voimme auttaa sinua. Rekisteröi tuotteesi osoitteessa [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) ja pidä se käden ulottuvilla soittaessasi.
- **Lisääkö ainekset ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?**  
On suositeltavaa antaa uunin esilämmitä ennen aineiden lisäämistä parhaiden tulosten saamiseksi.
- **Miksi sulake paloi uunin käytön yhteydessä?**  
Tämä uuni käyttää virtaa 1 800 W, joten se tulee kytkeä yhteensopivaan pistorasiaan. Vältä useiden samaan pistorasiaan liitettyjen laitteiden samanaikaista käyttöä, jotta piiri ei ylikuormitu.
- **Miksi laitteeseen ei tule virtaa?**  
Varmista, että vikavirtasuojattu pistoke on kytketty ja että olet painanut RESET (NOLLAUS) -painiketta. Pistokkeen merkkivalon pitäisi muuttua punaiseksi, kun laite on päällä. Kytke uuni päälle painamalla ohjauspaneelissa vasemmalla olevaa virtapainiketta. Jos uuniin ei vielä kukaan tule virtaa, varmista, että se on kytketty pistorasiaan. Voit myös kokeilla eri pistorasiaa. Jos uuniin ei vielä kukaan tule virtaa, soita asiakaspalveluun numeroon **+44 (0)800 862 0453**.
- **Voinko liittää uunin auton pistorasiaan?**  
Ainoastaan siinä tapauksessa, jos auton liitäntä on vähintään 8 ampeeria, 220-240 V.
- **Voinko käyttää jatkojohtoa?**  
Kyllä, mikäli jatkojohto soveltuu ulkokäyttöön ja se on luokiteltu vähintään 10 ampeerille (jatkuva). Varmista, että valmistajan ohjeita noudatetaan ylikuumenemisen tai muiden vahinkojen välttämiseksi.
- **Voiko uunia käyttää sisällä?**  
Ei. Tämä laite on vain ulkokäyttöön.
- **Voinko käyttää öljyjä ruoan kypsennykseen uunissa korkeassa lämpötilassa?**  
Käytä suositeltuja rasvoja/öljyjä säästeliäästi. Käytä muita kuin suositeltuja rasvoja/öljyjä ainoastaan silloin, kun Ninja-resepti niin edellyttää (katso pakkauksesta "Parhaat käytännöt kypsennykseen yli 250 °C:n lämpötilassa koskien hyväksytyjä rasvoja/öljyjä").
- **Miten vältän tulipalon uunissani, kun kypsennän useassa erässä korkeissa lämpötiloissa?**  
Muista tyhjentää rasva/öljy paistinpannusta, jotta rasvaa/öljyä ei läikkyisi. Muista myös pestä paistinpannu huolellisesti aina ennen käyttöä. Tämä ehkäisee rasvan palamista ja savuamista.
- **Miten voin välttää liekin leimahtamista, kun avaan uunin luukun?**  
Kun kypsennät korkeassa lämpötilassa ja erityisesti jos paahdat ruokaa, avaa luukku hitaasti käsivarren mitan päästä. Muista tyhjentää rasva/öljy paistinpannusta, jotta rasvaa/öljyä ei läikkyisi. Tämä ehkäisee savuamista ja liekin leimahtamista.
- **Mitä READY (VALMIS) -valo tarkoittaa?**  
READY (VALMIS) tarkoittaa, että pizzakivi on oikeassa lämpötilassa kypsennyksen aloittamiseen.
- **Mitä ON (PÄÄLLÄ) -valo tarkoittaa?**  
Jos laite on päällä, tämä valo syttyy osoitukseksi siitä, että laite on päällä ja kuuma. Kun laite ei ole käytössä, sammuta laitteen virta painamalla virtapainiketta.
- **Voinko käyttää omaa paistinpannuani?**  
Kyllä. Laita paistinpannusi (tai syvä pizzapannu, jos käytät toimintoa Pizza [Pizza] ja esiasetusta Pan [Pannu]) paistinpannun päälle. **ÄLÄ** laita mitään varusteita, joita ei ole tarkoitettu Ninja Artisan Pizza & Air Fry -sähköuunille, suoraan lämmityselementtien päälle.

## KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun kuluttaja ostaa tuotteen Suomi, hänellä on tuotteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninja olemme kuitenkin niin varmoja tuotteidemme laadusta, että myönnämme tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

### Ninja-takuun sisältö

Asiakastukea on saatavana verkon kautta osoitteessa [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Ninjain verkkosivustolta ostetuille tuotteille annetaan automaattisesti kahden vuoden laajennettu takuu. Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot Tuuletin:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysoitoituksesta).

Takuu voidaan rekisteröidä verkossa sivustolla [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivästä ja on voimassa vain maassa, jossa tuote on ostettu.
- Säilytä kuitti tallessa koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

### Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja-teknikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

### Miten pitkä on uusien Ninja-laitteiden takuu?

Luotamme suunnitteluunme ja laadunvarmistukseen niin paljon, että uudelle Ninja-laitteellesi annetaan yhteensä kahden vuoden takuu.

### Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus ja vaihto (Ninjain harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninjatakuu on lisäksi kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

### Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

1. Normaalia käyttöturvikeiden kulumista (esim. lisäturvikeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.

### 1. Ninjain valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

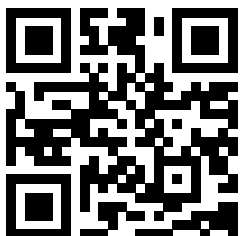
### Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -lisävarusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-laite. Kaikki Ninja-varaosat, kaikkien Ninja-laitteiden vaihtoosat ja lisävarusteet ovat saatavilla sivustolta [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

## TACK

för ditt köp av Ninja elektriska pizza- och air fry-ugn för pizza i hantverksstil



SKANNA HÄR  
för tillbehör och  
instruktionsvideor.

Skanna QR-koden för  
instruktioner, support,  
garantiregistrering och  
lite inspiration.

NinjaKitchen.eu

### TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220–240 V, 50–60 Hz

Effekt: 1 760 W

### SPARA DENNA INFORMATION

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

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

Inköpsdatum: \_\_\_\_\_  
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: \_\_\_\_\_

# NINJA

**NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH  
AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL**  
MO200-serien | Bruksanvisning



SVENSKA

## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR UTOMSHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING



Läs och granska alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om varning som åtföljs av denna symbol ignoreras.



Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

### ⚠ VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande försiktighetsåtgärder, inklusive följande iakttas:

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras omedelbart vid uppackning.
- 2 Använd **INTE** denna apparat till något annat än dess avsedda ändamål.
- 3 Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 4 Använd **INTE** inomhus. Denna ugn är designad **ENDAST FÖR ANVÄNDNING UTOMHUS** i ett välventilerat utrymme. Om den används under tak kan giftiga ångor, inklusive kolmonoxid, ansamlas och orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- 5 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår de faror som är förknippade med detta.
- 6 För att undvika skador på egendom från flamma eller värme, håll ett minsta avstånd på 92 cm från baksidan, sidor och från toppen till väggar, räckben eller andra brännbara konstruktioner.
- 7 Se till att ytan är jämn, stabil, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten av ytan som ugnen är placerad på under drift.
- 8 Var försiktig när du öppnar ugnen för att undvika brännskador. Öppna **ALLTID** luckan delvis innan den öppnas helt för att kontrollera om det finns några flammor, eftersom vissa livsmedel kan orsaka att fett, oljor eller fett stänker och skapar flammor eller lågor.
- 9 Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten. Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** apparaten rengöras eller underhållas av barn.
- 10 Apparaten ska försörjas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- 11 Anslut endast denna apparat till kretsar som är märkta för dess effektbehov och minst 16 ampere för att förhindra överbelastning av kretsar, eventuell skada på apparaten och brandfaror.
- 12 En kort nätsladd medföljer för att minska risken för att barn griper tag i sladden eller fastnar i den och för att minska risken för att individer snubblar över en längre sladd. Längre löstagbar nätsladd eller förlängningsladdar finns tillgängliga och kan användas om försiktighet iakttas vid användningen.
- 13 För att undvika personskador och brännskador låt svalna innan du rengör, demonterar, sätter i eller tar bort delar och förvaring.
- 14 Rör **INTE** heta ytor. Apparatsens ytor är mycket varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador genom att **ALLTID** använda grytlappar eller grillvantar och tillgängliga handtag och knoppar. Rekommenderad användning av redskap med långt handtag för att tillsätta eller ta bort ingredienser.
- 15 Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning. Ugnen blir extremt varm under tillagningen. Undvik fysisk kontakt när du avlägsnar tillbehöret från apparaten. Undvik brännskador eller personskador genom att **ALLTID** vara försiktig när du använder produkten. Vi rekommenderar användning av redskap med långa handtag och skyddande grytlappar eller isolerade ugnshandskar.
- 16 Se **ALLTID** till att ugnen är helt sval innan du släpper och tar bort kokplattorna eller flyttar för att undvika brännskador eller personskador.
- 17 Håll strömkabelanslutningen torr och borta från marken för att skydda mot elektriska stötar. Sänk **INTE** ner sladd, kontakter, eller huvudenhetens hölje i vatten eller annan vätska.
- 18 Placera **INTE** apparaten på platser där sladden kan hänga över bordskanter eller bänkar där barn kan dra i dem eller snubbla över dem.
- 19 Placera **INTE** apparaten på platser där sladden kan komma i kontakt med heta ytor.

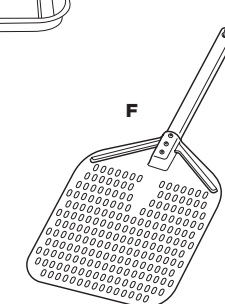
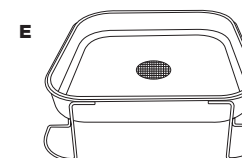
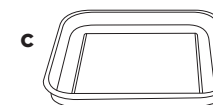
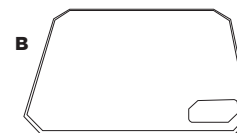
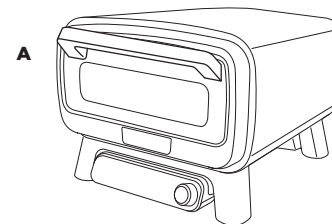
# VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENBART FÖR UTOMSHUSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

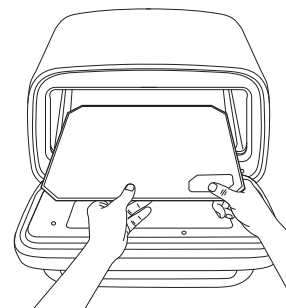
- 20 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 21 Använd endast rekommenderade tillbehör som medföljer denna apparat eller godkända av SharkNinja. Användning av tillbehör eller accessoarer som inte har rekommenderats av SharkNinja kan innebära risk för brand eller personskador.
- 22 Innan du placerar något tillbehör i ugnen, se till att den är ren och torr.
- 23 Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 24 Täck **INTE** över luftintaget eller luftutsläppet när apparaten är påslagen. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada apparaten eller få den att överhettas.
- 25 Placera **INTE** någonting ovanpå produkten när locket är stängt vid förvaring.
- 26 Använd **INTE** den här apparaten för fritering
- 27 I händelse av en fettbrand eller att enheten avger svart rök ska den omedelbart kopplas ur. Vänta tills den har slutat ryka innan du avlägsnar några tillagningstillbehör.
- 28 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att förhindra eventuell sjukdom, använd **ALLTID** en extern mattermometer för att kontrollera att din mat är tillagad till de rekommenderade temperaturerna.
- 29 Se rengörings- och underhållskapitlet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 30 För att koppla från, tryck på strömknappen för att stänga av enheten, dra sedan ur kontakten från uttaget när den inte används och innan rengöring.
- 31 Rengör **INTE** denna produkt med vattenspray eller liknande.
- 32 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan lossna och komma i kontakt med strömledande delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.
- 33 Förvara inomhus när den inte används under långa perioder.
- 34 Förvara utom räckhåll för barn.
- 35 **UNDVIK** att ugnen utsätts för väderförhållanden utan överdrag. Använd **ALLTID** ugnsfodralet när den förvaras utomhus.
- 36 Var försiktig när du öppnar ugnen för att undvika brännskador. Öppna **ALLTID** luckan delvis innan du öppnar den helt för att kontrollera eventuell uppflamning eftersom vissa livsmedel kan få fett, olja eller fett att spruta och skapa ge upphov till uppflamning eller eld.
- 37 Använd **INTE** use oljor/fetter som smör, olivolja och margarin när du tillagar över 260 °C för att undvika risken för rök och egendomsskada på grund av rök.
- 38 Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Användning av redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ugnshandskar rekommenderas.
- 39 Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** apparaten användas nära, rengöras eller underhållas av barn. Noggrann uppsikt krävs när dammsugaren används i närheten av barn.
- 40 Använd **INTE** apparaten utan tillbehörsramen med en stekpanna, bricka eller pizzasten från Ninja monterad. Inspektera apparaten och nätsladden med jämna mellanrum. Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

## DELAR OCH TILLBEHÖR

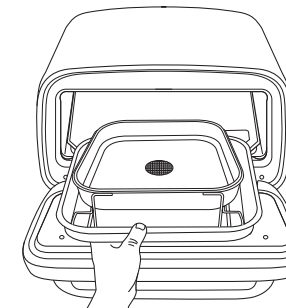
- A Monterad huvudenhet (strömkabel visas ej)
- B Pizzasten
- C Bakplåt
- D Överdrag (medföljer inte alla modeller)
- E Luftfrityrkorg
- F Pizzaspade



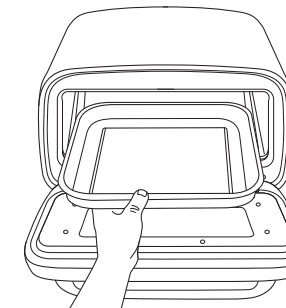
## MONTERADE TILLBEHÖR



**Pizzasten:** Placera pizzasten i ugnen och se till att den sitter platt och inom spåren. Inga andra tillbehör får någonsin placeras under stenen förutom vid förvaring.



**Luftfrityrkorg:** Placera alltid luftfrityrkorgen inuti bakplåten vid användning i ugnen för att fånga upp eventuellt fett och rester.



**Bakplåt:** Placera bakplåten i ugnen och se till att den sitter platt och inom spåren. Se först till att pizzastenen är ren innan du placerar bakplåten på pizzastenen.

# SPARA DESSA INSTRUKTIONER.

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

**VIKTIGT:** Ta bort alla förpackningar, tejp och kiseldioxidpaket från ugnen.

- 1 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.
- 2 Rengör bakplåten och luftfrityrkorgen i varmt tvålatten. Skölj och torka noggrant.
- 3 Använd **INTE** slipande borstar eller svampar på kokytan. Skada på beläggningen kan uppstå.

**OBS!** Blöt **INTE** pizzastenen och ställ den inte i diskmaskinen. Placera den i ugnen när du har tagit ut all förpackning.

**OBS!** Vi rekommenderar att alla tillbehör placeras i ugnen och att den körs på BAKE (BAKA) med 250 °C i 20 minuter utan att någon mat läggs in. På så sätt får du bort eventuella matrester. Detta är helt säkert och påverkar inte ugnens eller tillbehörens prestanda negativt.

### FÖRLÄNGNINGSSLADD

Om du använder en förlängningssladd, se till att den är lämplig för användning utomhus med utomhusapparater. Användning av felaktig sladd kan leda till att sladden överhettas, smälter och/eller spänningsfall. Ett spänningsfall kan öka förvärmningstiderna och påverka tillagningsresultat och/eller tillagningstider.

### GLASLUCKA

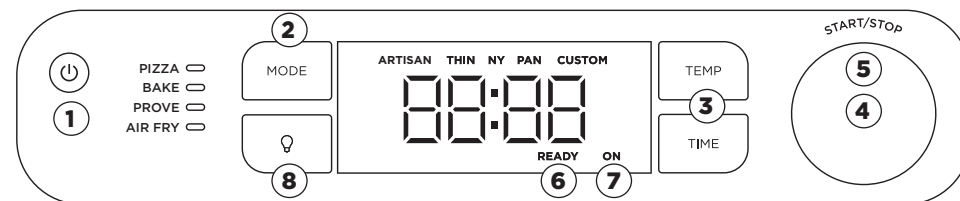
Vänta tills ugnen svalnat helt innan du rengör glasluckan. Du kan avlägsna fett med hjälp av hushållspapper eller en torr trasa. För mer grundlig rengöring rekommenderar vi varmt tvålatten men se till att ugnen är helt torr innan du sätter på den igen.

## FÖRVÄRMNINGSTEMPERATURER- OCH TIDER

**OBS!** Att öppna luckan och använda förlängningssladdar kan förlänga förvärmningstiden. Se till att använda en förlängningssladd som är avsedd för utomhusbruk.

TEMP (TEMPERATUR)	TIME (TID)
150°C-200°C	5-7 minuter
200°C-250°C	7-10 minuter
250°C-300°C	10-15 minuter
300°C-375°C	15-25 minuter

## TA REDA PÅ MER OM NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL



**OBS!** Funktionerna kan variera beroende på modell.

### FUNKTIONER

**PIZZA (PIZZA):** Gör dina favoritpizzor hemma från färska till frysta

**Artisan (Hantverksstil)** - Pizzor i hantverksstil är gyllenbruna på utsidan av den tunna, krispiga skorpan och är staplade med färsk mozzarellaost.

**Thin (Tunn)** - En tunnare skorpa stöder en nypa av tunt skivade ingredienser som tillagas snabbt.

**Pan (Pan-pizza)** - En tjockare skorpa och användning av en djup panna innebär att du kan stapla på dina ingredienser eftersom den bakar längre än med en tunn skorpa.

**New York Style (New York)** - Tunnare skorpa med massor av mozzarellaost med låg fukthalt på toppen. Osten sträcker sig nära kanten av degen och lämnar ungefär 2,5 cm exponerad för att hantera skivan medan du äter.

**Custom (Anpassad)** - Använd en skorpa i din favoritstil och lägg till dina favoritingredienser för att skapa din egen anpassade pizza.

**BAKE (BAKA):** Skapa bakverk med krispiga skorpor och fluffigt inandöme.

**PROVE (JÄSA):** Skapa den perfekta miljön för deg att jäsa och förbättra intensifieringen av smaker och degens smidighet före bakning. Perfekt för att få till fylliga, intensiva smaker och en smidigare textur i dina bakverk.

**AIR FRY (LUFTFRITERA):** Matlagning med lite till ingen olja. Njut av nyttigare måltider med extra krispiga resultat - från potatisklyftor och ugnstekta grönsaker till friterad kyckling.

### DRIFTKNAPPAR/VREDE/INDIKATORLJUS

**1 POWER (STRÖMKNAPP):** Tryck för att sätta på eller stänga av enheten. Se till att enheten är avstängd när den inte används.

**2 MODE (LÄGESKNAPP):** Tryck för att välja önskad funktion.

**3 TEMPERATUR/TID-KNAPPAR:** Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd sedan det högra vredet för att välja önskad temperatur. Tryck på TIME-knappen (TID) och använd sedan det högra vredet för att välja önskad tid.

**4 HÖGRA VREDET:** Använd det här vredet tillsammans med knapparna TEMP (TEMPERATUR) och TIME (TID) för att justera temperatur och tid och för att välja pizzatyp.

**5 START/STOP (START/STOPP):** Tryck på vredet för att starta eller stoppa aktuell tillagningsfunktion.

**OBS!** Även om det inte rekommenderas kan förvärmning hoppas över genom att trycka på och hålla ned det högra vredet i 4 sekunder.

**6 READY (KLAR):** Vid tillagning av flera pizzor tänds indikatorn READY (KLAR), vilket indikerar att pizzastenen har temperaturen för att tillaga nästa pizza.

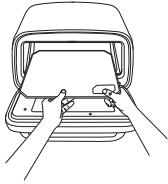
**7 ON (PÅ):** Det här lampan kommer att vara tänd när ugnen är på och igång vilket visar att ugnen fortfarande är på och varm. Använd strömknappen för att stänga av enheten när ugnen inte används.

**8 LIGHT (LJUS):** Tryck för att belysa ugnen invändigt i 30 sekunder. Ljuset tänds alltid vid de sista 30 sekunderna av en tillagning.

# ANVÄNDA NINJA ELEKTRISKA PIZZA- OCH AIR FRY-UGN FÖR PIZZA I HANTVERKSSTIL

## TILLAGNINGSFUNKTIONER

### Pizza (Pizza)



- 1 Placera pizzastenen i ugnen.
- 2 Tryck på lägesknappen för att välja PIZZA (PIZZA).

**OBS!** Om du lagar panpizza måste du förbereda i en djup panna (ingår ej). Pannan måste placeras på pizzastenen under tillagning.

- 3 Vrid det högra vredet för att välja önskad förinställd pizzatyp (Artisan (Hantverksstil), Thin (Tunn), NY (New York), Pan (Pan-pizza), Custom (Anpassad)).

**OBS!** Temp (temperatur) kan endast ställas in med hjälp av CUSTOM (ANPASSA).

- 4 Tryck START/STOP (START/STOPP) för att påbörja förvärmning. Uppskattad förvärmningstid är mellan 10–25 minuter, beroende på inställd temperatur (se avsnittet och tabellen om förvärmningstemperaturer- och tider).
- 5 Använd det högra vredet för att ställa in TIME (TID). Inställningstiden är annorlunda för PIZZA (PIZZA). Detta ställer in pizzatimern (liknande en ugnstimer). När tiden är slut håller ugnen på i upp till en timme för tillagning av flera pizzor.
- 6 När ugnen har nått rätt temperatur ska du, ADD FOOD (TILLSÄTTA MAT) VARVID PRS STRT (TRYCK START) visas på displayen. Lägg pizzan direkt på stenen.
- 7 Tryck på START/STOP (START/STOPP) igen så börjar timern räkna ner.
- 8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal från ugnen och GET FOOD (TA UT MAT) visas på displayen. Använd en pizzaspade för att ta ut pizzan ur ugnen.

**OBS!** Vi rekommenderar att du använder Ninja pizzaspade med mjöl för att placera pizzan på stenen.

**OBS! TILLAGA FLERA PIZZOR** - För bästa resultat, vänta tills READY (KLAR) visas på displayen. Detta indikerar att stenen har återuppnått rätt temperatur. Lägg sedan i nästa pizza.

### Bake (Baka), Prove (Jäsa)

- 1 Tryck på lägesknappen för att välja BAKE (BAKA), PROVE (JÄSA).
- 2 Tryck på TEMP-knappen (TEMPERATUR) och använd sedan det högra vredet för att ställa in temperaturen. Tryck på TIME-knappen (TID) och använd sedan det högra vredet för att ställa in tiden.

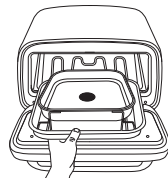
**OBS:** jäsnings ställs automatiskt in på will 35°C. Tryck på time (tid) för att anpassa jäsningsstid.

- 3 Tryck START/STOP (START/STOPP) för att påbörja förvärmning. Uppskattad förvärmningstid är mellan 5 till 25 minuter beroende på inställd temperatur (se avsnittet och tabellen om förvärmningstider).
- 4 Börja förbereda ingredienserna medan ugnen förvärms.
- 5 När ugnen är förvärmad visas ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS START (TRYCK START) på displayen.
- 6 Använd grythandskar för att skjuta in plåten med ingredienser in i ugnen.
- 7 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen. Timern börjar räkna ner.
- 8 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och DONE (KLAR) visas på displayen.
- 9 Använd grythandskar för att ta ut mat ur ugnen. Låt den vila och servera.

**OBS!** Det saknas förvärmningstid för Prove-funktionen (Jäsa).

### Air Fry (Luftfritera)

- 1 Tryck på lägesknappen tills Air Fry (Luftfritera) väljs.



- 2 Ta hjälp av vredet för att justera temperaturen.
- 3 Tryck på Time-knappen (Tid) för att anpassa tillagningstiden.
- 4 Tryck på Start/Stop (Start/Stop) för att börja förvärmningen.
- 5 Placera luftfrityrkorgen inom bakplåten och tillsätt ingredienser.
- 6 När uppvärmningen är klar visar displayen ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS START (TRYCK START). Placera både luftfrityrkorgen och bakplåten i ugnen och stäng luckan. Tryck på start (starta) för att starta tillagning.
- 7 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal från ugnen och DONE (KLAR) visas på displayen.
- 8 Använd grythandskar för att ta ut mat från ugnen. Låt den vila och servera.

# RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

## RENGÖRING AV UGNEN

- 1 Ugnen bör rengöras noggrant efter varje användning. Låt ALLTID apparaten och tillbehören svalna innan rengöring.
- 2 Koppla ur ugnen från strömkällan före rengöring. Håll luckan öppen efter att du tagit ut maten så att enheten kan svalna snabbare.
- 3 Använd tvål och vatten med en nylonborste för att rengöra ugnen invändigt samt insidan av glasluckan. Använd **INTE** use slipande eller kemiska rengöringsmedel eftersom de kan skada ugnen.
- 4 Torka av eventuellt matstänk på insidan av ugnen och glasluckan med en mjuk, fuktig svamp.

## Pizzasten

Låt pizzastenen svalna helt före rengöring. Pizzastenen kan spricka eller gå sönder om den kommer i kontakt med kallt vatten medan den är varm.

- 1 Skrapa lätt. Använd **INTE** en metallspatel eller kniv, eftersom dessa kan repa pizzastenen.
- 2 Torka bort eventuella kvarvarande rester från stenen med en mjuk trasa.

**OBS!** Låt **INTE** pizzastenen bli blöt.

## Bakplåt

- 1 Låt bakplåten svalna. Ställ **INTE** in bakplåten i diskmaskinen.
- 2 Använd diskmedel, varmt vatten, och den grova sidan av en disksvamp för att få bort eventuellt återstående missfärgning. Använd **INTE** stålull eller andra slipande skrubbar eftersom det kan repa köksredskapet.
- 3 Skölj plåten och torka den med en kökshandduk.

**OBS!** Enheten har testats för att klara vädret utomhus. Vi rekommenderar att du köper överdraget för extra skydd och för att hålla enheten ren.

Extra delar och tillbehör kan beställas på [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) eller genom att kontakta vår kundservice på telefon **+44 (0)800 862 0453**. För att vi ska kunna erbjuda bättre service, ber vi dig registrera din produkt online på [ninjakitchen.eu/registerguarantee](http://ninjakitchen.eu/registerguarantee) och ha produkten nära till hands när du ringer.

## FELSÖKNING OCH VANLIGA FRÅGOR

**WARNING: Minska risken för elstötar och oavsiktlig påslagning genom att dra ut stickkontakten från eluttaget före felsökning.**

- **Varför visas "ADD FOOD (TILLSÄTT MAT) PRS STRT (TRYCK START)" på kontrollpanelens display?**  
Ugnens förvärmning har avslutats och det är nu dags att tillsätta ingredienserna.
- **Varför visas "E" på kontrollpanelens display?**  
Ugnen fungerar inte ändamålsenligt. Kontakta kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453** så vi kan hjälpa dig. Registrera produkten online på [registeryourninja.com](http://registeryourninja.com) och ha produkten nära till hands när du ringer.
- **Ska jag lägga i maten före eller efter förvärmning?**  
För bästa resultat, låt enheten förvärmas innan ingredienserna tillsätts.
- **Varför utlöstes huvudströmbrytaren vid användning av ugnen?**  
Den här ugnen använder 1 800 watt så den måste vara inkopplad i ett lämpligt uttag. Undvik att köra flera enheter från samma uttag för att förhindra överbelastning av kretsen.
- **Varför kan jag inte starta min enhet?**  
Se till att GFCI-stickkontakten är ikopplad och att RESET-knappen (ÅTERSTÄLLA) har tryckts ner. Indikatorn på kontakten ska vara röd när den är påslagen. Tryck på strömknappen på vänster sida av kontrollpanelen för att sätta på ugnen. Se till att ugnen är ansluten eller prova ett annat uttag om ugnen fortfarande inte slås på. Om enheten fortfarande inte sätts på, kontakta kundtjänst på **+44 (0)800 862 0453**.
- **Kan jag ansluta ugnen till ett uttag i bilen?**  
Endast om utloppet har en nominell effekt på minst 8 ampere, 220–240 V.
- **Kan jag använda en förlängningssladd?**  
Ja, förutsatt att den är lämplig för utomhusbruk och märkt med en nominell kontinuerlig effekt av minst 10 ampere. Se till att du följer tillverkarens anvisningar för att förhindra överhettning eller skada.
- **Kan jag använda ugnen inomhus?**  
Nej, den här ugnen är endast lämpad för utomhusbruk.
- **Kan jag använda oljor för att laga mat i min ugn vid höga temperaturer?**  
Använd rekommenderade fetter/oljor sparsamt och använd endast "ej rekommenderade fetter/oljor" när detta är särskilt angivet i ett Ninja-recept (se "Bästa metoder vid tillagning över 250°C för godkända fetter/oljor" som medföljer förpackningen).
- **Hur undviker jag brand i min ugn vid tillagning av flera rätter vid höga temperaturer?**  
Kom ihåg att ta bort fett/olja från bakplåten för att förhindra att det spiller över. Se till att bakplåten tvättas noggrant före varje användning. Därigenom hindras att fett bränns och avger rök.
- **Hur undviker jag uppflamning när jag öppnar ugnen?**  
Vid matlagning vid höga temperaturer, särskilt när du ugnssteker mat, ska du öppna luckan långsamt och på en armlängds avstånd. Kom ihåg att ta bort fett/olja från bakplåten för att förhindra att det spiller över. Detta bidrar till att förhindra att rök avges och uppflamning.
- **Vad betyder det när lampan READY (KLAR) lyser?**  
READY (KLAR) indikerar att pizzastenen nått rätt temperatur och är redo att laga mat på.
- **Vad betyder det när lampan ON (PÅ) lyser?**  
Om enheten är på kommer denna lampa att lysa, vilket indikerar att enheten fortfarande är på och varm. Tryck på strömknappen för att stänga av enheten är den inte används.
- **Kan jag använda min egen bakplåt?**  
Ja. Placera din bakplåt (eller en djup panna för pizza om du använder förinställningen Pizza "Pan") på bakplåten. **UNDVIK** att placera några tillbehör som inte är avsedda för Ninja elektriska pizza- och air fry-ugn för pizza i hantverksstil direkt på värmelementen.

## TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en konsument köper en produkt i Sverige får de juridiska rättigheter avseende produktens kvalitet (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och inte heller ditt avtal med återförsäljaren.

### Ninja Guarantees

Du hittar onlinesupport på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### Hur registrerar jag min utökade Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, ha följande information om din fläkt till hands:

- Datum då du köpte enhet (kvitto eller följesedel).

För att registrera online, besök [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

### VIKTIGT:

Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet och i inköpslandet.

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 den inkluderade Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-fläkt och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

### Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vårt förtroende för vår design och kvalitetskontroll innebär att din nya Ninja-produkt har en garanti som gäller i totalt två år.

### Vad täcks av den inkluderade Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (enligt Ninjas gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

### Vad täcks inte av den inkluderade Ninja-garantin?

1. Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör) täcks inte av denna garanti. Reservdelar finns att köpa på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
3. Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-hårtork. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.

### Den 2-åriga Ninja-garantin

En kund som köper en produkt i Storbritannien har enligt lag vissa rättigheter vad gäller produktens kvalitet ("lagstadgade rättigheter"). Du kan verkställa dina lagliga rättigheter gentemot återförsäljaren, inklusive Ninja, om du har köpt din Ninja-köksapparat av [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). Hos Ninja är vi dock så säkra på våra produkters kvalitet att vi erbjuder en extra garanti från tillverkaren på upp till två år som rör kostnadsfria reservdelar och underhåll.

Den medföljande garantin utgör en viktig faktor och återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Fabriksgarantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

### Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-apparat?

Vår fabriksgaranti gäller i ett år från inköpsdatum som standard eller i två år om du registrerar inköpet hos oss inom 28 dagar.

### Hur registrerar jag min garanti?

Om du har köpt din Ninja-köksapparat direkt från [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) registreras din garanti automatiskt. Om du har köpt den från en annan återförsäljare i Storbritannien kan du registrera din garanti online inom 28 dagar från köpet.

- För registrering online, besök [www.ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://www.ninjakitchen.eu/register-guarantee) eller skanna QR-koden i bruksanvisningen.
- Anteckna vilket datum du köpte apparaten.

### VIKTIGT:

- Spara kvittot om du har köpt din Ninja-köksapparat av en annan återförsäljare än [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu). Du behöver den för att kunna utnyttja din garanti.
- Ninjas inkluderade garanti gäller endast i Storbritannien.

### Vilka är fördelarna med att registrera den inkluderade Ninja-garantin?

Om du registrerar dig för garanti får du ett extra års garanti. Vi har också dina uppgifter till hands om vi någonsin behöver komma i kontakt med dig. Om du dessutom går med på att ta emot meddelanden från oss kan du få tips och råd om hur du får största möjliga nytta av din Ninja-köksapparat och ta del av de senaste nyheterna om Ninjas nya tekniska lösningar och lanseringar.

### Vad täcks av den kostnadsfria Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete.

### Vad täcks inte av den kostnadsfria Ninja-garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada eller fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av Ninja-köksapparaten som avviker från den Ninja-bruksanvisning som medföljde produkten.
- Skador på grund av användning av Ninja-köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.

- Skador på grund av användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Skador som orsakas genom användning av delar och tillbehör som inte är Ninjas originaldelar.
- Felaktig montering (med undantag för montering utförd av Ninja).
- Reparationer eller ändringar som utförs av andra parter än Ninja eller dess ombud.

### Hur åberopar jag den inkluderade garantin från Ninja?

Kontakta vår kundtjänst på +44 (0)800 862 0453. För öppettider besök vår webbplats under "Kontakta oss". så kopplas du direkt till en representant från Ninja. Du hittar även hjälp online på [ninjakitchen.com/support](http://ninjakitchen.com/support). Ninja-representanten går igenom viss felsökning och, om vi kommer fram till att ett fel finns på artikeln, skickar vi en utbytesdel eller en retursedel för återsändning av den defekta delar till oss utan avgift. När du har skickat den defekta produkten till oss skickar vi en ersättningsprodukt till dig.

Kom ihåg att produkten måste vara förpackad på lämpligt sätt före retur. T.ex. i en lämplig kartonglåda, inte nödvändigtvis i originalförpackningen.

### Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Hela sortimentet av Ninja-reservdelar och tillbehör till alla Ninja-produkter finns på [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu). Tänk på att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja kanske inte täcks av din garanti.



## 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.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

## 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.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

## FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

## DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

## ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

## ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

## NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

## NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

## POLSKI

Prezentacje produktu na ilustracjach mogą odbiegać od rzeczywistego produktu. Nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, dlatego też specyfikacje podane w tym dokumencie mogą ulegać zmianom bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym SharkNinja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC.

## PORTUGUÊS

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registrada da Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

## SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

## SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.  
© 2025 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

**ninjakitchen.eu**

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

**ninjakitchen.co.uk**