

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja® Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® incluses avant d'utiliser votre appareil.
Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare il prodotto.
Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.



NINJA® Foodi

**3-in-1 Toaster
Grille-pain 3-en-1
Tostapane 3 in 1
Tostadora 3 en 1**

**KURZANLEITUNG UND REZEPTE
QUICK START & RECIPE GUIDE
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE ET DE RECETTES
GUIDA RAPIDA ALL'UTILIZZO E RICETTARIO
GUÍA DE INICIO RÁPIDO Y RECETAS**



Entdecken Sie den Ninja Foodi 3-in-1 Toaster, Grill und Panini-Presser

Dieses 3-in-1-Gerät ist weit mehr als ein Toaster. Es kombiniert die Funktion eines Toasters mit der Vielseitigkeit eines Grills und dem Komfort einer Panini-Presser – alles in einem platzsparenden Design.

Zum Verwandeln einfach KIPPEN ...



Erste Schritte

Grill (horizontale Position)

- 1 Nach unten kippen in die Grill-Position.



Aufstellen in die **Toasterposition** für **Toast, Bagel,** und **Defrost.**



- 2 Schieben Sie den Hebel ganz nach hinten, bis er mit Klicken einem einrastet klickt.

Hinweis: Bei korrektem Einsetzen ist ein Klicken zu hören und „LOC“ verschwindet von der Anzeige.

Hinweis: Stellen Sie danach in die Toasterposition um den Hebel zu entriegeln.

- 3 Setzen Sie das Grillblech ein um mit dem Garen zu beginnen.



Panini-Presser

Bringen Sie den Griff dauerhaft am Grillblech an, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn einschrauben, bis er vollständig befestigt ist.

Hinweis: „NO PAN“ erscheint, wenn das Blech nicht korrekt eingesetzt wurde.



Toastermodus (Vertikal)

Toast



Gleichmäßiges Toasten auf beiden Seiten.

Bagel

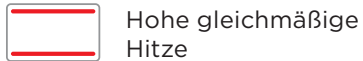


Mehr Bräunung auf der Schnittseite für einen perfekt gerösteten Bagel.

Defrost (Auftauen)



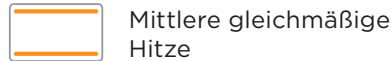
Zum Toasten von gefrorenem Brot und Bagels, um ihnen zusätzliche Zeit beim Toasten zu geben.



Hohe gleichmäßige Hitze



Mittlere und hohe Hitze



Mittlere gleichmäßige Hitze

So verwenden Sie die TOASTER-Funktionen

In vertikaler Position können nur Toaster, Bagel und Defrost verwendet werden.

- 1 Entscheiden Sie sich für eine Funktion - Toaster oder Bagel.
- 2 Bei Verwendung von TOASTER muss keine Taste gedrückt werden. Drehen Sie einfach den Bräunungsstufe-Drehknopf auf die gewünschte Stufe, geben Sie Brot hinein und drücken Sie den Hebel herunter, um zu beginnen.
- 3 Drücken Sie zum Toasten von Bagels die BAGEL-Taste.
- 4 Wählen Sie zum Toasten von Tiefkühlkost Defrost.
- 5 Verwenden Sie den Bräunungsstufe-Drehknopf, um den Toastbräunung einzustellen. Stufe: 1-2 (hell), 3-5 (mittel), 6-7 (dunkel).
- 6 Drücken Sie den Hebel nach unten, um mit dem Toasten zu beginnen. Auf dem Display wird der Countdown-Timer angezeigt. Ungefähre Zeitangaben finden Sie in der Bedienungsanleitung.



Wenn die gewünschte Bräunungsstufe vorzeitig erreicht wurde, wählen Sie „Abbrechen“, um den Toast auszuwerfen.

Grillmodus (Horizontal)

Grill



Perfekt für Käsetoast. Wenden nicht notwendig um beide Seiten zu bräunen.

Panini



Verwenden Sie den Panini-Aufsatz für perfekt gepresste Sandwiches.

Bake (Backen)



Bereiten Sie leckere Frühstücke und Snacks zu.

Reheat (Aufwärmen)



Erwärmen Sie Reste für eine knusprige Kruste.



Alle 4 Funktionen haben Ober- und Unterhitze.

So verwenden Sie die GRILL-Funktionen

In der horizontalen Position können nur Grill, Panini, Bake und Reheat verwendet werden. Das Grillblech muss eingesetzt sein.

- 1 Wählen Sie eine Temperatur (LOW, MED, HIGH) aus.
- 2 Auf START/STOP drücken, um zu beginnen. Drücken Sie erneut, um den Garvorgang zu stoppen.

Hinweis: Das Wort TRAY blinkt rot, wenn das Grillblech nicht richtig eingesetzt ist.

Tip: Schauen Sie während des Grillens nach, indem Sie das Tablett herausziehen. Der Garvorgang wird unterbrochen, bis das Tablett wieder hineingeschoben wurde.



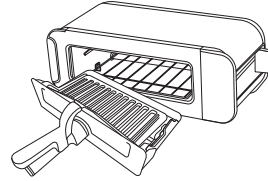
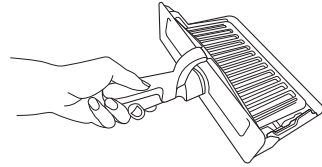
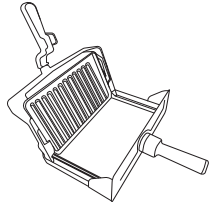
	LOW	MED	HIGH
Grill	120 °C	160 °C	205 °C
Panini	120 °C	160 °C	205 °C
Bake (Backen)	120 °C	175 °C	205 °C
Reheat (Aufwärmen)	150 °C	160 °C	175 °C

ungefähre Temperaturangabe

Verwendung und Aufbau von Backblech und Panini-Press

Das Backblech und das Panini-Zubehörteil sind bereits vorab montiert.

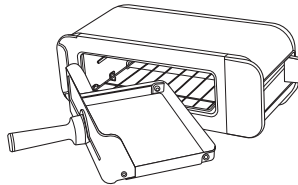
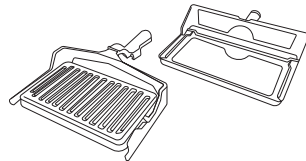
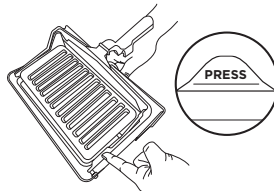
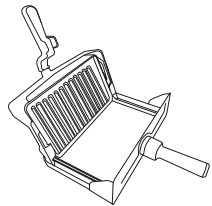
Verwendung der Panini-Press



1. Lösen Sie den Griff an der oberen Panini-Platte vom Backblechgriff, um die Presse vollständig zu öffnen.
2. Legen Sie Ihr zubereitetes Panini auf die untere Garplatte.
3. Drücken Sie die obere Platte herunter, um das Panini zusammenzudrücken, und verriegeln Sie den oberen Griff am Backblechgriff.
4. Ihre Panini-Press kann jetzt in das Gerät geschoben werden.
5. Die Anleitung zur Verwendung der Panini-Funktion finden Sie unter **Verwendung Ihres Foodi 3-in-1 Toaster, Grill und Panini-Press** in der mitgelieferten Gebrauchsanleitung.
6. Sobald Ihr Panini fertig gegart ist, lösen Sie einfach den Griff, um die Presse vollständig zu öffnen.

Entfernen der oberen Panini-Platte zur Verwendung des Backblechs

Die obere Panini-Platte lässt sich ganz einfach entfernen, um das Zubehörteil als Backblech in der Grill- und Bake-Funktion zu verwenden.



1. Lösen Sie den oberen Griff, um die Presse vollständig zu öffnen.
2. Die **PRESS**-Lasche am linken Arm der Panini-Press nach innen drücken, um sie vom Haltestift des Backblechs zu schieben. Den rechten Arm der Panini-Press vom Backblech schieben.
3. Das Backblech kann nun in der Grill-, Bake- und Reheat-Funktion verwendet werden.

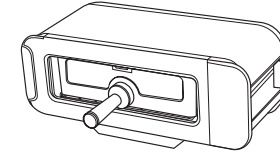
HINWEIS: Achten Sie grundsätzlich darauf, dass das Backblech/die Panini-Press kalt ist, bevor Sie die obere Platte anbringen/entfernen.

Tipps & Tricks

Horizontaler Modus



Vorheizen ist nicht erforderlich, also bereiten Sie die Zutaten vor, bevor Sie einen Garvorgang starten.



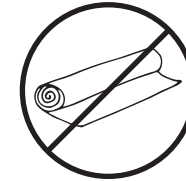
Achten Sie beim Starten eines Grillvorgangs darauf, dass das Grillblech vollständig eingeschoben ist, bis es einrastet.



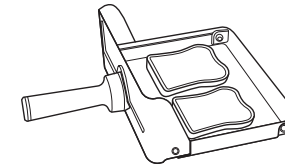
Wenn der Hebel nicht eingerastet ist, blinkt das Sperrsymbol. Wenn Sie START/STOP drücken und das Blech nicht richtig eingesetzt ist, blinkt TRAY dreimal. Der Garvorgang beginnt nicht.



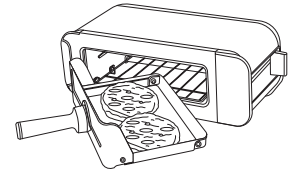
Sprühen oder streichen Sie Öl auf das Grillblech, um ein Anhaften zu minimieren.



Verwenden Sie **NIEMALS** Backpapier oder Folie, um das Grillblech auszulegen.

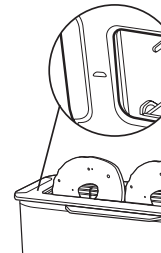


Das Gerät verwendet Ober- und Unterhitze. Speise müssen nicht gewendet werden.

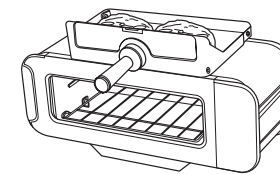


Der Garvorgang wird automatisch unterbrochen, wenn das Grillblech entfernt wird. Das Blech wieder hineinschieben, um den Garvorgang fortzusetzen.

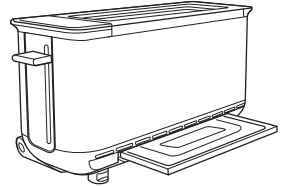
Zusätzliche Tipps



Wenn Sie die Bagel-Funktion verwenden, platzieren Sie die Bagels mit der Schnittseite nach vorne. Das Symbol auf dem Gerät zeigt diese Platzierung ebenfalls an.



Verstauen Sie das Grillblech auf dem Gerät.



Wischen Sie regelmäßig das Krümelblech aus. Das Krümelblech kann nicht entfernt werden.

Kickstarter-Rezept

Käsetoast

VORBEREITUNGSZEIT: 2 MINUTEN | **GARZEIT ETWA:** 5-7 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PORTION | **POSITION:** GRILL

ZUTATEN

2 Scheiben Brot, weiß oder dunkel

Weiche Butter (optional)

80-100 g geriebener Cheddar Cheese

Mit Tomatenscheiben, Gewürzgurken oder Chutney bzw. Lieblingssoße servieren

ANLEITUNG



Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.



Positionieren Sie das Brot auf dem Blech und schieben Sie es in das Gerät. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt ist.



Wählen Sie GRILL aus, stellen Sie die Temperatur auf MED und die Zeit auf 2 Minuten ein. START/STOP wählen, um zu beginnen. Toasten Sie, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.



Ziehen Sie das Backblech heraus. Wenden Sie den Toast und verstreichen Sie Butter darauf, falls gewünscht. Verteilen Sie den geriebenen Käse auf dem Brot. Positionieren Sie das Blech wieder im Gerät.



Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. GRILL auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 5 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen.



Überprüfen Sie nach 2 Minuten, ob der Käse geschmolzen ist, falls nicht, setzen Sie den Garvorgang fort.



Das Blech nach dem Garen aus dem Gerät nehmen. Mit Tomaten, Gewürzgurken, Chutney oder Soße heiß servieren.

Kickstarter-Rezept

Paprika-Hummus-Panini

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 20 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

¼ rote und gelbe Paprika, in 2 cm breite Streifen geschnitten

1 kleiner Bund Cherry-Tomaten

1 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt

Eine Prise getrocknete gemischte Kräuter

2 Scheiben Emmentaler, halbiert

1 Ciabatta- oder Baguette-Brötchen

2-3 Esslöffel Hummus

Salz und Pfeffer

ANLEITUNG



Das Gerät nach unten in die horizontale Position kippen und den Hebel zurückdrücken.



Paprika und Tomaten auf ein Backblech legen, mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen und mit Kräutern bestreuen.



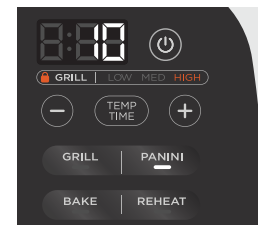
Das Blech in das Gerät einführen. BAKE (BACKEN) auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 20 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.



Das Ciabatta oder Baguette der Länge nach halbieren. Die geschnittene Seite mit dem Hummus bestreichen. Paprika, Tomaten und Käse darauf anrichten. Nach Geschmack würzen.



Panini-Aufsatz auf das Backblech stecken. Die obere Platte herunterdrücken, um das Panini zusammenzudrücken, und den oberen Griff am Backblechgriff verriegeln.



Das Blech in das Gerät einführen. PANINI auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen.



Nach 9 Minuten überprüfen, ob der Käse geschmolzen ist, falls nicht, den Garvorgang fortsetzen.



Wenn das Panini fertig ist, die Panini-Press aus dem Gerät entfernen und sofort servieren.

HINWEIS: Achten Sie grundsätzlich darauf, dass das Backblech/die Panini-Press kalt ist, bevor Sie die obere Platte anbringen/entfernen.



SAUERTEIG-PESTO MIT ZIEGENKÄSE-PANINI

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | **GARZEIT ETWA:** 12 MINUTEN | **ERGIBT:** 1 PORTION | **POSITION:** GRILL

ZUTATEN

2 Scheiben Sauerteigbrot
 1 Esslöffel Pesto mit sonnengetrockneten Tomaten
 100 g weicher Ziegenkäse
 50 g gegarte Paprika
 Eine Handvoll Spinat- oder Rucolablätter
 Salz und Pfeffer
 1 Esslöffel Olivenöl

ANLEITUNG

- 1** Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.
- 2** Eine Brotscheibe mit Pesto bestreichen und die andere Brotscheibe mit Ziegenkäse belegen. Paprika und Spinat/Rucola darauflegen. Nach Belieben würzen.
- 3** Brothälften zusammenklappen und das Sandwich auf die untere Platte der Panini-Pressen legen.
- 4** Oberseite mit Olivenöl bepinseln. Den oberen Griff nach unten drücken, sodass sich die obere Garplatte senkt. Die Presse in das Gerät einsetzen.
- 5** Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. PANINI auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen. Backen Sie, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
- 6** Überprüfen Sie nach 10 Minuten, ob der Käse geschmolzen ist, falls nicht, setzen Sie den Garvorgang fort.
- 7** Wenn das Panini fertig ist, die Panini-Pressen aus dem Gerät entfernen und sofort servieren.

CIABATTA-PANINI MIT MOZZARELLA UND TOMATE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 9-10 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

1 Ciabatta
1-2 Teelöffel Basilikumpesto
4 Scheiben Mozzarella
1 mittelgroße Tomate, in Scheiben
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel Olivenöl

ANLEITUNG

- 1 Halbieren Sie das Ciabatta der Länge nach. Das Pesto jeweils auf die Schnittfläche der beiden Hälften streichen. Den Käse und die Tomatenscheiben darauf platzieren. Nach Belieben würzen, Sandwich zusammenklappen und mittig auf die Panini-Pressen legen. Oberseite mit Olivenöl bepinseln. Den oberen Griff nach unten drücken, sodass sich die obere Garplatte senkt.
- 2 Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.
- 3 PANINI auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 9-10 Minuten einstellen.
- 4 Die Presse in das Gerät schieben. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 5 Überprüfen Sie nach 9 Minuten, ob der Käse geschmolzen ist, **falls nicht, setzen Sie den Garvorgang fort**. Wenn das Panini fertig ist, die Panini-Pressen aus dem Gerät nehmen und sofort servieren.



BRIOCHE-PANINI MIT BANANE UND NUTELLA

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 2-3 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

2 Scheiben Brioche
2 Teelöffel Nutella
1 mittelgroße Banane – der Länge nach halbiert, anschließend in Stücke geschnitten
1 Esslöffel geraspelte Mandeln
Messerspitze Zimt

ANLEITUNG

- 1 Eine Brioche-Scheibe mit dem Schokoladenaufstrich bestreichen, dann die Banane und die Mandeln darauf geben und leicht mit Zimt bestäuben. Sandwich zusammenklappen und mittig auf die Panini-Pressen legen. Den oberen Griff nach unten drücken, sodass sich die obere Garplatte senkt.
- 2 Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.
- 3 PANINI auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 3 Minuten einstellen.
- 4 Die Presse in das Gerät einsetzen. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 5 Überprüfen Sie nach 2,5 Minuten, ob der Bräunungsgrad ausreicht. Wenn das Panini fertig ist, die Panini-Pressen aus dem Gerät nehmen und sofort servieren.



FLADENBROT-PIZZA

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 6-8 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

1 kleines Fladen- oder Pitabrot
 1 Esslöffel Tomatensoße
 4 Scheiben Mozzarella
 1 Esslöffel Basilikum- oder Grünkohlpesto
 Kirschtomaten, geschnitten
 Basilikumblätter, optional



ANLEITUNG

- 1 Legen Sie das Fladenbrot oder Pita-Brot auf das Backblech. Bestreichen Sie das Brot mit Pizzasauce und legen Sie die Mozzarellascheiben darauf. Verteilen Sie darauf das Pesto, die Kirschtomaten und Basilikumblätter.
- 2 Das Gerät nach unten in die horizontale Position kippen und den Hebel zurückdrücken.
- 3 GRILL auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 4 Das Blech in das Gerät einsetzen. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde.
- 5 Nach 6 Minuten überprüfen, ob der Käse geschmolzen ist.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Blech aus dem Gerät und servieren Sie das Gericht sofort.

TIPP

Je nach Größe des Fladenbrots kann es länger dauern, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

FLAMMKUCHEN BAGUETTE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 5 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

½ Baguette
 2 EL Crème fraîche
 20 g Speck – gewürfelt
 ½ kleine Zwiebel – in feine Scheiben geschnitten
 Pfeffer



ANLEITUNG

- 1 Das Baguette quer durchschneiden. Crème fraîche gleichmäßig auf beiden Hälften verteilen und Zwiebeln und Speck darauf geben. Mit Pfeffer würzen.
- 2 Die Einheit nach unten in die horizontale Position drehen und den Hebel zurückdrücken.
- 3 Die Baguette-Hälften auf das Backblech geben und es in die Einheit einsetzen. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt ist. GRILL auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 6 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Das Blech nach dem Garen aus der Einheit nehmen. Sofort servieren.

CROISSANTS MIT FEIGE, WALNUSS UND BRIE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 8 MINUTEN | ERGIBT: 2 PORTIONEN | POSITION: GRILL

ZUTATEN

- 2 große Croissants
- 1-2 Feigen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Walnüsse, gehackt
- 40 g Brie, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Teelöffel frische Thymianblätter, fein gehackt

ANLEITUNG

- 1 Das Gerät nach unten in die horizontale Position kippen und den Hebel zurückdrücken.
- 2 Die Croissants der Länge nach halbieren. Die untere Schnittfläche des Croissants mit geschnittener Feige, gehackten Walnüssen und Brie belegen und mit Thymianblättern bestreuen.
- 3 Die Croissant hälften auf das Backblech legen. Das Blech ins Gerät einführen. BAKE auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 8 Minuten stellen. START/STOP auswählen, um zu beginnen.
- 4 Nach 6 Minuten das Backblech herauschieben und die oberen Hälften fest auf die Böden drücken. Das Blech wieder in das Gerät schieben, um mit dem Backen fortzufahren.
- 5 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, das Blech aus dem Gerät entfernen und das Gericht sofort servieren.



HERZHAFTE SCHINKEN-KÄSE-CROISSANTS

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | BAKE: 4-5 MINUTEN | ERGIBT: 2-3 PORTIONEN | POSITION: GRILL

ZUTATEN

- 2 große oder 3 kleine Croissants, je nach Größe
- 2-3 Scheiben Schinken
- 75 g geriebener Gruyère
- 1-2 Teelöffel Dijonsenf

ANLEITUNG

- 1 Schneiden Sie die Croissants horizontal in Hälften.
- 2 Belegen Sie die Unterseite der Croissants mit Schinken und, verstreuen Sie dann den geriebenen Käse darauf. Achten Sie darauf, dass das Croissant mit Käse bedeckt ist. Bestreichen Sie die obere Hälfte des Croissants mit Senf.
- 3 Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.
- 4 Wählen Sie BAKE und stellen Sie die Temperatur auf LOW und die Zeit auf 5 Minuten ein.
- 5 Legen Sie die belegten Croissanthälften auf das Backblech. Schieben Sie das Backblech in das Gerät. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 6 Backen Sie, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.
- 7 Überprüfen Sie nach 4 Minuten, ob der Käse geschmolzen ist, **falls nicht, setzen Sie den Garvorgang fort**. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie das Blech aus dem Gerät und servieren Sie das Gericht sofort.



TIPP

Wenn Ihr Croissant besonders hoch ist, reduzieren Sie die Backzeit auf 3 Minuten, damit die Oberseite nicht anbrennt.

HAUSGEMACHTE NACHO-TORTILLA-CHIPS

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 12 MINUTEN | ERGIBT: 1-2 PORTIONEN | POSITION: GRILL

ZUTATEN

2-3 Mini-Tortillas
1 Esslöffel Öl
100 g Mozzarella
1 Frühlingszwiebel, in Scheiben
1-2 Esslöffel Salsa
Saure Sahne zum Servieren



ANLEITUNG

- 1 Vierteln Sie die Tortillas und legen Sie sie auf das Backblech. Bestreichen Sie die Tortillas auf beiden Seiten mit Öl.
- 2 Kippen Sie das Gerät nach unten in die horizontale Position und drücken Sie den Hebel zurück.
- 3 Wählen Sie BAKE und stellen Sie die Temperatur auf MED und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wenden Sie die Tortilla-Chips nach der Hälfte der Garzeit.
- 4 Schieben Sie das Blech in das Gerät. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 5 Das Blech nach dem Garen aus dem Gerät nehmen. Bestreuen Sie die Tortillas mit der Hälfte des Mozzarellas, danach mit den Frühlingszwiebeln und geben Sie dann die Salsa hinzu. Streuen Sie den Rest des Mozzarellas darauf, die Tortillas sollten dabei vollständig bedeckt werden.
- 6 Schieben Sie das Blech in das Gerät. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 7 Wählen Sie GRILL und stellen Sie die Temperatur auf MED und die Zeit auf 2 Minuten ein. START/STOP wählen, um zu beginnen. Nach 1 Minute überprüfen, ob der Käse geschmolzen ist.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Blech aus dem Gerät und servieren Sie das Gericht sofort mit saurer Sahne.

WARME PITA-TASCHE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN | GARZEIT ETWA: 4-5 MINUTEN | ERGIBT: 1 PORTION | POSITION: GRILL

ZUTATEN

1 Pita
2-3 Falafel, in Scheiben
30 g gegrillte, rote Paprika, in Stücken
Tomaten
1 Esslöffel Zaziki oder griechischen Joghurt
Mit griechischem Salat servieren



ANLEITUNG

- 1 Schneiden Sie die Pita in zwei Hälften und öffnen Sie sie in der Mitte, um zwei Taschen zu erhalten. Befüllen Sie die Taschen mit Falafel, Paprika und Tomate. Legen Sie die Pita auf das Backblech.
- 2 Das Gerät nach unten in die horizontale Position kippen und den Hebel zurückdrücken.
- 3 Wählen Sie BAKE und stellen Sie die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 5 Minuten ein.
- 4 Schieben Sie das Blech in das Gerät. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. START/STOP wählen, um zu beginnen.
- 5 Überprüfen Sie nach 4 Minuten, ob die Füllung heiß genug ist.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie das Blech aus dem Gerät und servieren Sie die Pita mit Zaziki oder griechischem Joghurt und Salat.

KARTOFFELPUFFER MIT GERÄUCHERTEM LACHS UND CRÈME FRAÎCHE

VORBEREITUNGSZEIT: 2 MINUTEN | **GARZEIT ETWA:** 6 MINUTEN | **ERGIBT:** 2-3 PORTIONEN | **POSITION:** GRILL

ZUTATEN

2 fertige Kartoffelpuffer (je ca. 100 g)
70 g geräucherter Lachs
50 g Crème fraîche
1 EL gehackter Schnittlauch
Pfeffer nach Geschmack

ANLEITUNG

- 1 Die Einheit nach unten in die horizontale Position drehen und den Hebel zurückdrücken.
- 2 Beide Kartoffelpuffer auf das Backblech geben und es in die Einheit einsetzen. GRILL auswählen, die Temperatur auf HIGH und die Zeit auf 6 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 3 In der Zwischenzeit die Crème fraîche und den Schnittlauch in einer kleinen Schüssel vermengen und nach Geschmack würzen.
- 4 Das Blech nach dem Garen aus der Einheit nehmen. Crème fraîche und Lachs auf die Kartoffelpuffer geben. Sofort servieren.



WAFFELN MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND SCHOKOLADE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN PLUS 15 MINUTEN ZUM MAZERIEREN | **GARZEIT ETWA:** 3 MINUTEN | **ERGIBT:** 1-2 PORTIONEN | **POSITION:** GRILL

ZUTATEN

6-8 Erdbeeren
1 Esslöffel Kristallzucker
½ Teelöffel Balsamico-Essig
2 Toasterwaffeln
Mit geschmolzener Schokolade und Schlagsahne servieren

ANLEITUNG

- 1 Erdbeeren halbieren (oder vierteln, je nach Größe). In eine Schüssel geben und den Zucker und Essig dazugeben. 15 Minuten ziehen lassen.
- 2 Das Gerät nach unten in die horizontale Position kippen und den Hebel zurückdrücken.
- 3 Die Waffeln auf das Backblech legen und das Blech in den Toaster schieben. Das Licht der Blechanzeige erlischt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde. Wählen Sie REHEAT aus, stellen Sie die Temperatur auf MED und die Zeit auf 3 Minuten ein. START/STOP wählen, um zu beginnen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden und toasten, bis die gewünschte Knusprigkeit erreicht ist.
- 4 Das Blech nach dem Garen aus dem Gerät nehmen. Legen Sie die Waffeln auf einen Teller, richten Sie die Erdbeeren darauf an und träufeln Sie die geschmolzene Schokolade darüber; die Schlagsahne mit einem Löffel dazugeben.



Meet the Ninja Foodi 3-in-1 Toaster, Grill and Panini Press

So much more than a toaster, this 3-in-1 appliance combines the performance of a toaster with the versatility of a grill and the convenience of a panini press – all in one space-saving design.

Simply FLIP to transform...



Getting started

Grill (horizontal position)

- 1 Flip down to grill position.



Flip up to the
Toaster Position
for Toast, Bagel,
and Defrost.



- 2 Slide lever back all the way until it clicks into place.

Note: When correctly inserted, an audible click will be heard and "LOC" will disappear from the display.

Note: Afterwards, flip to toaster position to unlock the lever.

- 3 Insert Grill Tray to begin cooking.

Permanently attach handle to the grill tray by screwing in clockwise until fully attached.

Note: "NO PAN" will appear if tray is not correctly inserted.



Panini Press



Toaster Mode (Vertical)

Toast



Even toasting on both sides.

Bagel



More browning on cut side, for a perfectly toasted bagel.

Defrost



Use to toast frozen bread and bagels, giving them extra toasting time.



High even heating



Medium and High heating



Medium even heating

How to use the TOASTER functions

When in the vertical position, only Toaster, Bagel and Defrost can be used.



- 1 Decide on function - Toaster or Bagel.
- 2 If using TOASTER, there is no button to press. Simply turn shade dial to preferred level, pop in bread and push down lever to begin.
- 3 If toasting bagels, press the BAGEL button.
- 4 If toasting frozen foods, select Defrost.
- 5 Use the shade dial to adjust the toast shade. Level: 1-2 (light), 3-5 (medium), 6-7 (dark).
- 6 Push the lever down to start toasting. The display will show countdown timer. Refer to Instruction Booklet for approx timings.

If the desired shade level has been reached early, select cancel to pop up toast.

Grill Mode (Horizontal)

Grill



Perfect for cheese on toast. No need to flip to brown both sides.

Panini



Use with the panini attachment for perfectly pressed sandwiches.

Bake



Cook tasty breakfasts and snacks.

Reheat



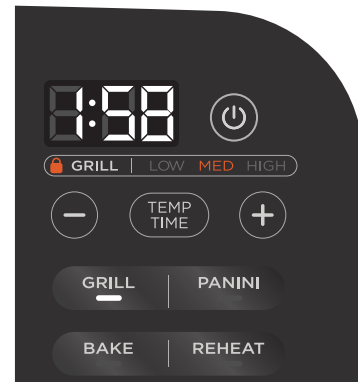
Reheat leftovers for a crispy finish.



All 4 functions have top and bottom heat.

How to use the GRILL functions

When in the horizontal position, only Grill, Panini, Bake and Reheat can be used. The grill tray must be inserted.



- 1 Select a temperature (LOW, MED, HIGH)
- 2 Press START/STOP to begin. Press again to stop the cooking cycle.

Note: The word TRAY flashes red if the grill tray is not installed correctly.

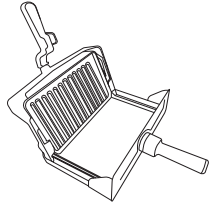
	LOW	MED	HIGH
Grill	120°C	160°C	205°C
Panini	120°C	160°C	205°C
Bake	120°C	175°C	205°C
Reheat	150°C	160°C	175°C

Tip: Sneak a peek during grilling by removing tray. Cooking will pause until the tray has been re-inserted.

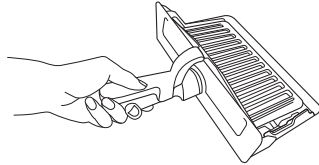
Grill Tray and Panini Press Use & Assembly

The grill tray will come with the panini accessory already assembled.

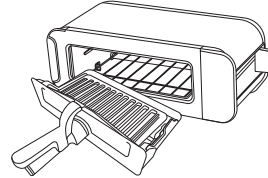
Using the Panini Press



1. Unclip the panini top plate handle from around the grill tray handle to open the press fully.
2. Place your prepared panini onto the bottom cooking plate.



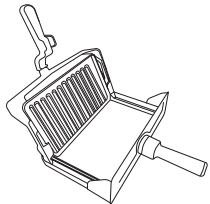
3. Lower the top plate to compress the panini and clip the top handle in place around the grill tray handle.
4. Your panini press is ready to be inserted into the unit. Ensure that your bread or panini are fully covered by the panini press.



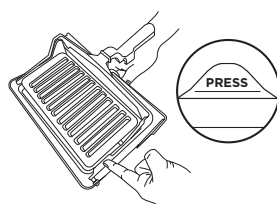
5. For guidance on using the Panini function please follow **Using Your Foodi 3-in-1 Toaster, Grill and Panini Press** in the Instruction Booklet provided.
6. Once your panini is cooked, simply unclip and lift the handle again to open the press fully.

Removing the Panini Top Plate to use as a Grill Tray

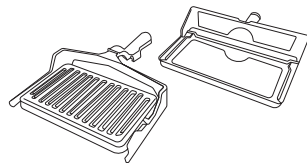
The top panini plate can be easily removed to use the accessory as a grill tray, for use with Grill and Bake functions.



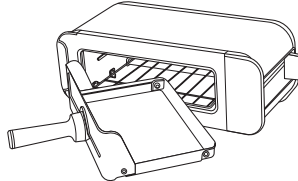
1. Unclip the top handle to open the press fully.



2. Push the **PRESS** tab on the left panini arm inward, sliding it off the grill tray pin. Slide the right panini press arm off the grill tray pin.



3. The grill tray is ready for use with Grill, Bake and Reheat functions.



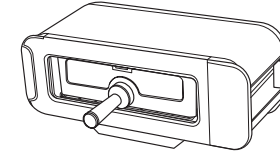
NOTE: Always ensure the grill tray/panini press is cool before attaching or removing the top plate.

Tips & Tricks

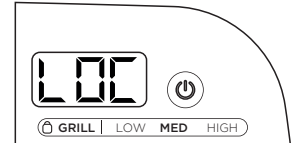
Horizontal Mode



Preheating is not required, so prep ingredients before starting a cook cycle.



When starting a grill cycle, ensure that the grill tray is inserted all the way until it clicks into position.



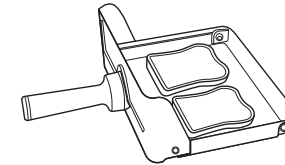
If the lever isn't locked in position the lock icon will flash. If you press START/STOP and the tray is not correctly inserted then TRAY will flash 3 times. Cooking will not begin.



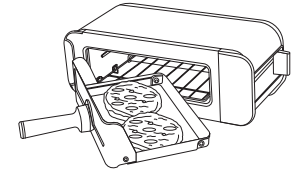
Spray or brush oil onto the grill tray to minimise sticking.



Do not use baking parchment or foil to line the grill tray.

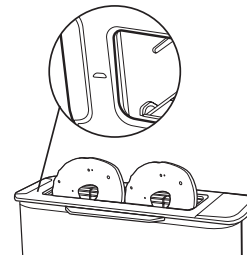


Heat is from top and bottom.
No need to flip foods.

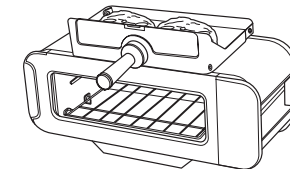


Cooking will automatically pause when the grill tray is removed. Reinsert to resume cooking.

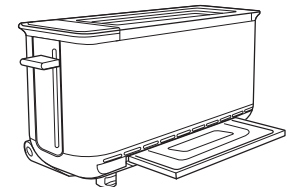
Additional Tips



When using the Bagel function, place bagels cut-side forward. The icon on the unit will also indicate this placement.



Place the grill tray on top of the unit for storage.



Wipe the crumb tray regularly. Crumb tray is not removable.

Kickstarter Recipe

Cheese on Toast

PREP: 2 MINUTES | **COOK TIME:** 5-7 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 slices of bread,
white or brown
Softened butter (optional)
80-100g grated Cheddar
or Emmental cheese

Serve with sliced tomatoes,
pickle or chutney or your
favourite sauce

DIRECTIONS



Flip unit down to the horizontal position and push the lever back to lock in place ready for the grill position.



Place bread onto the grill tray and insert into unit. "no pan" will be indicated if the tray is inserted incorrectly.



Select GRILL, select MED temperature and adjust TEMP TIME, use - and + to 2:00. Press START/STOP to start cooking. Toast until your desired shade is reached.



Remove grill tray. Turn toast over and spread with butter if desired. Sprinkle grated cheese over bread.



Insert the grill tray into unit. Select GRILL, select HIGH temperature and adjust TEMP TIME, use - and + to 5:00. Press START/STOP to start.



Check after 2 minutes whether cheese has softened, if not cook for longer.



When cooking is complete, remove from unit. Serve with tomatoes, pickles, chutney or sauce of your choice.

Kickstarter Recipe

Mixed pepper and houmous panini

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 20 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

- ¼ red and yellow pepper, cut into strips 2 cm wide
- 1 small bunch of cherry tomatoes
- 1 tablespoon olive oil, divided
- Pinch of dried mixed herbs
- 2 Emmental cheese slices, cut in half
- 1 ciabatta roll or baguette roll
- 2-3 tablespoons houmous
- Salt and pepper

DIRECTIONS



Flip unit down to horizontal position and push the lever back to lock in place.



Place peppers and tomatoes on grill tray, brush over with half the olive oil and sprinkle with herbs.



Insert tray into the unit. "no pan" will be indicated if the tray is inserted incorrectly.

Select **BAKE**, **HIGH** temperature and select **TEMP TIME**, use - and + to 10 minutes. Select **START/STOP** to start. The peppers should be soft when cooked. Remove tray from unit and reserve peppers and tomatoes.



Slice ciabatta or baguette in half horizontally. Spread the houmous over the cut side of one half. Arrange peppers, tomatoes, cheese on top. Season to taste. Sandwich bread together and brush with oil on top.



Clip panini top into grill tray. Lower the top plate to compress the panini and clip the top handle in place around the grill tray handle.

NOTE: Always ensure the grill tray/panini press is cool before attaching or removing the top plate.



Select **PANINI**, select **HIGH** temperature and adjust **TEMP TIME**, use - and + to 10 minutes. Select **START/STOP** to start.



Check after 9 minutes whether cheese is melted, if not cook for longer.



When cooking is complete, remove panini press from unit and serve immediately.



SOURDOUGH PESTO AND GOAT'S CHEESE PANINI

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 slices of sourdough bread
 1 tablespoon sun dried tomato pesto
 100g soft goat's cheese
 50g cooked peppers
 Handful of spinach or rocket leaves
 Salt and pepper
 1 tablespoon olive oil

DIRECTIONS

- 1** Flip toaster into the horizontal position and push the lever back to lock in place.
- 2** Spread pesto over one slice of bread and spread goat's cheese on other slice of bread. Arrange pepper and leaves on top. Season to taste.
- 3** Sandwich bread together and place sandwich on the bottom cooking plate. Brush with olive oil.
- 4** Using the top handle, lower the top plate to entirely compress the panini and clip the top handle in place around the grill tray handle. Insert press into unit. "no pan" will be indicated if the tray is inserted incorrectly.
- 5** Select PANINI, select HIGH temperature and adjust TEMP TIME, use - and + to set 10 minutes. Select START/STOP to start. Bake until your desired shade is reached.
- 6** Check after 10 minutes whether cheese has softened, if not cook for longer.
- 7** When cooking is complete, remove panini press from unit and serve immediately.

MOZZARELLA AND TOMATO CIABATTA PANINI

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 9-10 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

1 ciabatta roll
1-2 teaspoons basil pesto
4 slices of mozzarella cheese
1 medium tomato, sliced
Salt and pepper
1 tablespoon olive oil



DIRECTIONS

- 1** Slice ciabatta in half horizontally. Spread the basil pesto over the cut side of one half. Arrange cheese and tomato slices on top. Season to taste, sandwich bread together and place in middle of panini press. Brush with olive oil. Lower the top plate to compress the panini and clip the top handle in place around the grill tray handle.
- 2** Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 3** Select PANINI, select HIGH temperature and set TIME to 9-10 minutes.
- 4** Insert the press into the unit. Select START/STOP to start.
- 5** Check after 9 minutes whether cheese is melted, **if not cook for longer**. When cooking is complete, remove panini press from unit and serve immediately.

BRIOCHE, BANANA & CHOCOLATE PANINI

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 2-3 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 slices brioche bread
2 teaspoons chocolate spread
1 medium banana – halved horizontally, then vertically
1 tablespoon flaked almonds
Pinch of cinnamon



DIRECTIONS

- 1** Cover one brioche slice with chocolate spread, then top with banana, almonds and very lightly dust with cinnamon. Sandwich bread together and place on bottom cooking plate. Lower the top plate to compress the panini and clip the top handle in place around the grill tray handle.
- 2** Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 3** Select PANINI, select HIGH temperature and set TIME to 3 minutes.
- 4** Insert the press into the unit. Select START/STOP to start.
- 5** Check after 2½ minutes whether toasted enough. When cooking is complete, remove panini press from unit and serve immediately.

FLATBREAD PIZZA

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 6-8 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

1 mini flatbread or pitta bread
1 tablespoon pizza topping
4 slices of mozzarella cheese
1 tablespoon basil or kale pesto
Cherry tomatoes, sliced
Basil leaves, optional

DIRECTIONS

- 1 Place flatbread or pitta bread on grill tray. Spread over pizza topping and arrange cheese slices on top. Drizzle over pesto, cherry tomatoes and basil leaves.
- 2 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back.
- 3 Select GRILL, select HIGH, set TIME to 8 minutes. Select START/STOP to start.
- 4 Insert the tray into the unit.
- 5 Check after 6 minutes whether the cheese is melted.
- 6 When cooking is complete, remove tray from unit and serve immediately.



TIP

Depending on the size of your flatbread, it may need more time to cook.

FLAMMKUCHEN BAGUETTE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 6 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

½ baguette
2 tablespoon crème fraîche
20g bacon, diced
½ small onion, thinly sliced
pepper

DIRECTIONS

- 1 Slice baguette in half horizontally. Spread crème fraîche on both halves evenly and then top with onion and bacon. Season with pepper.
- 2 Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 3 Place baguettes on grill tray and insert into unit. Select GRILL, select HIGH temperature and set TIME to 6 minutes. Press START/STOP to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, remove tray from unit. Serve immediately.



CROISSANTS WITH FIGS, WALNUTS AND BRIE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 8 MINUTES | **MAKES:** 2 SERVINGS | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 large croissants
1-2 figs, cut into thin slices
2 walnuts, chopped
40g Brie cheese, cut into thin slices
1 teaspoon finely chopped fresh thyme leaves

DIRECTIONS

- 1 Place unit in horizontal position and push the lever back.
- 2 Slice croissants in half horizontally. Top, bottom cut side of croissant with sliced fig, chopped walnuts, brie and sprinkle over thyme leaves.
- 3 Place croissant halves onto grill tray. Insert tray into the unit. Select BAKE, select HIGH and set the time to 8 minutes. Select START/STOP to start.
- 4 After 6 minutes, slide grill tray out and place croissant tops firmly on bases. Insert tray into unit to continue cooking.
- 5 When cooking is complete, remove tray from unit and serve immediately.



SAVOURY CROISSANTS WITH HAM AND CHEESE

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 4-5 MINUTES | **MAKES:** 2-3 SERVINGS | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 large or 3 small croissants, depending on size
2-3 slices of ham
75g grated Gruyère cheese
1-2 teaspoons Dijon mustard

DIRECTIONS

- 1 Slice croissants in half horizontally.
- 2 Put a slice of ham on the base of each croissant, top with grated cheese. Making sure the croissant is covered in cheese. Spread top cut side of croissant with mustard. Reserve top for serving.
- 3 Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 4 Select BAKE, select LOW and set the time to 5 minutes.
- 5 Place croissants onto grill tray. Insert tray into the unit. Select START/STOP to start.
- 6 Bake until your desired shade is reached.
- 7 Check after 4 minutes whether cheese is melting, **if not cook for longer**. when cooking is complete, remove tray from unit and serve immediately.



TIP

If croissant is on the taller side, reduce cook time to 3 minutes to avoid any burning on top.

HOMEMADE NACHO TORTILLA CHIPS

PREP: 5 MINUTES | **COOK TIME:** 12 MINUTES | **MAKES:** 1-2 SERVINGS | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2-3 mini tortillas
1 tablespoon oil
100g mozzarella cheese
1 spring onion, sliced
1-2 tablespoons salsa
Sour Cream for serving

DIRECTIONS

- 1 Cut tortillas into quarters and place on the grill tray. Brush with oil on both sides.
- 2 Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 3 Select BAKE, select MED and set the time to 10 minutes. Turn over tortilla chips halfway through cooking.
- 4 Insert grill tray in unit. Select START/STOP to start.
- 5 When cooking is complete, remove tray. Sprinkle tortillas with half the mozzarella cheese, then spring onion and salsa. Top with the remainder of the cheese, make sure it covers the tortilla chips.
- 6 Insert grill tray in unit. Select START/STOP to start.
- 7 Select GRILL, select MED and set the time to 2 minutes. Select START/STOP to start. Check after 1 minute whether cheese is melting.
- 8 When cooking is complete, remove tray from unit and serve immediately with sour cream.



WARM PITTA POCKET

PREP: 5 MINUTES | **BAKE:** 4-5 MINUTES | **MAKES:** 1 SERVING | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

1 pitta bread
2-3 falafels, sliced
30g grilled red pepper, sliced
Tomatoes
1 tablespoon tzatziki or Greek yogurt
Serve with Greek salad

DIRECTIONS

- 1 Cut pitta bread in half and open up through the middle to make 2 pockets. Fill pocket with, falafels, pepper and tomatoes. Place pitta bread on grill tray.
- 2 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back.
- 3 Select BAKE, select HIGH, set the time to 5 minutes.
- 4 Insert grill tray in unit. Select START/STOP to start.
- 5 Check after 4 minutes whether the filling is hot enough.
- 6 When cooking is complete, remove tray from unit and serve pitta with tzatziki or Greek yogurt and salad.



POTATO PANCAKES WITH SMOKED SALMON AND CRÈME FRAÎCHE

PREP: 2 MINUTES | **COOK TIME:** 6 MINUTES | **MAKES:** 1-2 SERVINGS | **POSITION:** GRILL

INGREDIENTS

2 ready-made potato pancakes (about 100g each)
70g smoked salmon
50g crème fraîche
1 tbsp chopped chives
Pepper to taste

DIRECTIONS

- 1 Flip unit down to horizontal position and push the lever back.
- 2 Place both potato pancakes on grill tray and insert into unit. Select GRILL, select HIGH temperature, set the time to 6 minutes. Press START/STOP to begin cooking. Flip halfway through.
- 3 Meanwhile in a small bowl mix crème fraîche and chives and season to taste.
- 4 When cooking is complete, remove tray from unit. Top pancakes with crème fraîche and salmon. Serve immediately.



WAFFLES WITH MACERATED STRAWBERRIES AND CHOCOLATE

PREP: 5 MINUTES PLUS MACERATING TIME 15 MINUTES | **COOK TIME:** 3 MINUTES | **MAKES:** 1-2 SERVINGS
POSITION: GRILL

INGREDIENTS

6-8 strawberries
1 tablespoon granulated sugar
½ teaspoon balsamic vinegar
2 toaster waffles
Serve with melted chocolate and whipped cream

DIRECTIONS

- 1 Slice strawberries in half or quarters if large. Place in a bowl and sprinkle over with sugar and vinegar. Leave to macerate for 15 minutes.
- 2 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back.
- 3 Place waffles on grill tray and insert into toaster. Select REHEAT, select MED temperature and set TIME to 3 minutes. Select START/STOP to start. Turn over halfway through and toast until desired crispness is reached.
- 4 When cooking is complete, remove tray from unit. Place waffles on a plate, top with strawberries, drizzle with melted chocolate and spoon over whipped cream.



Découvrez le grille-pain 3-en-1 Ninja® Foodi

Bien plus qu'un simple grille-pain, cet appareil 3-en-1 associe la rapidité d'un grille-pain à la polyvalence d'un mini four et la facilité d'utilisation d'une presse à panini, le tout dans un appareil compact.

Il suffit de le faire BASCULER pour changer de fonction...



Démarrage

Grill (position horizontale)

- 1 Coucher l'appareil pour le mettre en position Grill.



- 2 Faire glisser le levier vers l'arrière jusqu'à ce qu'il se mette en place avec un déclic.

Remarque : Lorsqu'il est correctement placé, un déclic se fait entendre et la mention LOC disparaît de l'écran.

Remarque : Basculer ensuite en position grille-pain pour déverrouiller le levier.

- 3 Insérer la grille pour commencer la cuisson.

Fixer la poignée à la grille de cuisson en la vissant complètement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : NO PAN s'affiche si la grille n'est pas correctement insérée.



Mode Grille-pain (vertical)

Pain Grillé (Toast)



Brunissage uniforme des deux côtés.



Chaleur élevée uniforme

Bagel



Côté coupé légèrement plus doré, pour un bagel parfaitement grillé.



Chaleur élevée et intermédiaire

Defrost



À utiliser pour griller du pain et des bagels congelés en augmentant le temps de cuisson.



Chaleur intermédiaire uniforme

Utilisation du mode GRILLE-PAIN

En position verticale, seuls les programmes Toaster, Bagel et Defrost peuvent être utilisés.

- 1 Choisir le programme - Toaster ou Bagel.
- 2 Le démarrage du programme TOASTER ne requiert aucun bouton. Il suffit de tourner la molette au niveau souhaité, d'insérer le pain et d'appuyer sur le levier pour commencer.
- 3 Pour faire griller des bagels, appuyer sur le bouton BAGEL.
- 4 Pour faire griller des aliments surgelés, appuyer sur le bouton Defrost.
- 5 Utiliser la molette pour choisir le niveau de brunissage. Niveau : 1-2 (peu grillé), 3-5 (moyennement grillé), 6-7 (très grillé).
- 6 Abaisser le levier pour lancer le programme. L'écran affichera une minuterie. Consulter la notice d'utilisation pour connaître les temps de cuisson approximatifs.



Si le niveau de brunissage souhaité a été atteint plus rapidement, appuyer sur Cancel pour faire sortir le pain.

Mode Grill (horizontal)

Griller (Grill)



Idéal pour faire fondre du fromage sur du pain grillé. Pas besoin de retourner pour dorer des deux côtés.

Panini



La presse à panini permet d'obtenir des sandwiches grillés parfaits.

Cuire Au Four (Bake)



Préparation de savoureux petits déjeuners et en-cas.

Réchauffer (Reheat)



Réchauffer les restes permet de leur apporter du croustillant.



Les 4 programmes offrent une chaleur sole et voûte.

Utilisation du mode GRILL

En position horizontale, seuls les programmes Grill, Panini, Bake et Reheat peuvent être utilisés. La grille de cuisson doit être insérée.

- 1 Sélectionner la température (LOW/MED/HIGH).
- 2 Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Appuyer à nouveau pour arrêter la cuisson.

Remarque : La mention TRAY clignote en rouge si la grille de cuisson n'est pas insérée correctement.

Conseil : Vous pouvez contrôler la cuisson en cours en retirant la grille. Le programme sera interrompu jusqu'à ce que vous la remettiez en place.



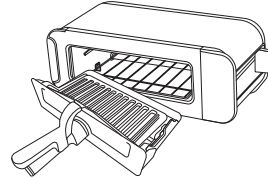
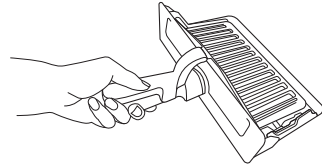
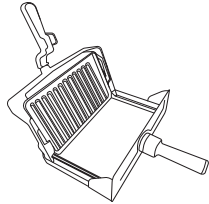
	LOW	MED	HIGH
Griller (Grill)	120 °C	160 °C	205 °C
Panini	120 °C	160 °C	205 °C
Cuire Au Four (Bake)	120 °C	175 °C	205 °C
Réchauffer (Reheat)	150 °C	160 °C	175 °C

Guide de température approximatif

Assemblage et utilisation du plateau de cuisson et de la presse à panini

La presse à panini est incluse au plateau de cuisson.

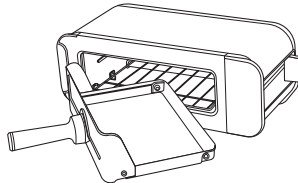
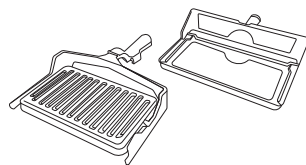
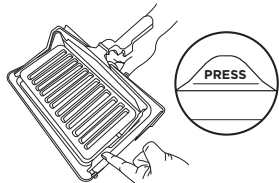
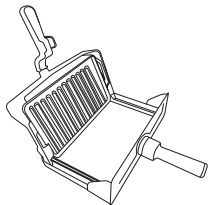
Utilisation de la presse à panini



1. Déclipser la poignée de la plaque à panini de la poignée du plateau de cuisson pour ouvrir la presse complètement.
2. Placer votre panini sur la plaque de cuisson inférieure.
3. Baisser la plaque à panini pour presser le sandwich et clipser la poignée supérieure sur la poignée du plateau de cuisson.
4. Votre presse à panini est prête à être insérée dans l'appareil.
5. Pour en savoir plus sur la fonction Panini, consulter le **Guide d'utilisation fourni avec le Grille-pain 3-en-1** : grille-pain, mini four et presse à panini.
6. Une fois le sandwich cuit, il suffit de déclipser et de soulever la poignée pour ouvrir la presse complètement.

Transformer la presse à panini en plateau de cuisson

La plaque à panini se retire facilement pour que l'accessoire puisse être utilisé comme plateau de cuisson pour les fonctions Griller et Cuire au four.



1. Déclipser la poignée supérieure pour ouvrir complètement la presse à panini.
2. Appuyer sur le bouton **PRESS** sur le bras gauche de la presse à panini, en le faisant sortir de la tige du plateau de cuisson. Faire glisser le bras droit de la presse à panini hors de la tige du plateau de cuisson.
3. Le plateau de cuisson est maintenant prêt à être utilisé avec les fonctions Griller, Cuire au four et Réchauffer.

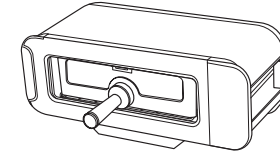
REMARQUE : Veiller à ce que le plateau de cuisson et la presse à panini soient froids avant d'ajouter ou de retirer la plaque à panini.

Conseils et astuces

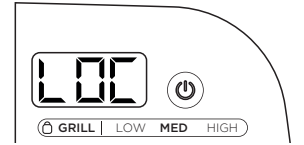
Mode horizontal



Aucun préchauffage n'étant requis, il convient de préparer les ingrédients avant de lancer un cycle de cuisson.



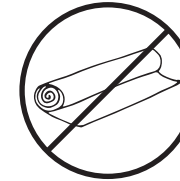
Lors du lancement d'un cycle de cuisson, s'assurer que la grille est bien insérée jusqu'au déclic signalant sa bonne position.



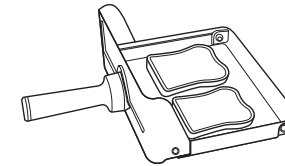
Si le levier n'est pas verrouillé en place, l'icône de cadenas clignote. Si vous appuyez sur START/STOP et que la grille n'est pas insérée correctement, la mention TRAY clignote 3 fois et la cuisson ne démarre pas.



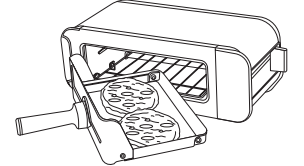
Vaporiser ou badigeonner la grille de cuisson avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent.



Ne **PAS** utiliser de papier cuisson ou aluminium pour recouvrir la grille de cuisson.

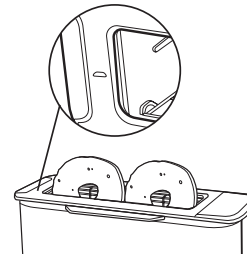


La chaleur est diffusée depuis le haut et le bas.
Il est inutile de retourner les aliments.

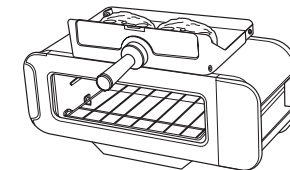


La cuisson s'interrompt automatiquement lorsque la grille de cuisson est retirée. La réinsérer permet de reprendre la cuisson.

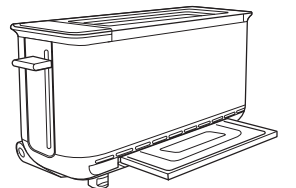
Conseils supplémentaires



Avec le programme Bagel, placer les bagels côté coupé vers l'avant. L'icône sur l'appareil indiquera également cette position.



Placer la plaque de cuisson au-dessus de l'appareil pour la ranger.



Retirer régulièrement les miettes du plateau. Le plateau ramasse-miettes ne peut pas être retiré.

Recette de démarrage

Pain et fromage gratiné

PRÉPARATION : 2 MINUTES | CUISSON : 4 À 5 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain, blanc ou complet

Beurre ramolli (facultatif)

80 à 100 g de cheddar râpé

Servir avec des tranches de tomates, des condiments, un chutney ou votre sauce préférée



PRÉPARATION



Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.



Placer le pain sur le plateau de cuisson et insérer dans l'appareil.



L'indicateur lumineux du plateau s'éteint lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur GRILL, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 4 à 5 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



Faire griller jusqu'à obtenir la couleur désirée. Retirer le plateau de cuisson. Retourner le pain et tartiner de beurre selon le goût. Recouvrir le pain de fromage râpé.



Insérer le plateau dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau s'éteint lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur GRILL, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 4 à 5 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



Vérifier après 2 minutes si le fromage a fondu. **Si ce n'est pas le cas, laisser cuire plus longtemps.**



À la fin de la cuisson, enlever le plateau de cuisson de l'appareil. Servir chaud avec des tranches de tomates, des condiments ou une sauce.

Recette pour démarrer Panini au houmous et mélange de poivrons

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 20 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

¼ de poivrons rouge et jaune,
découpés en lamelles de 2 cm
d'épaisseur

1 petite grappe de tomates cerises

1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
divisée

1 pincée de mélange d'herbes
aromatiques

2 tranches d'emmental coupées en
deux

1 pain ciabatta ou baguette

2 à 3 cuillères à soupe de houmous

Sel et poivre

PRÉPARATION



Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.



Placer les poivrons et les tomates sur une plaque de cuisson, badigeonner de la moitié de l'huile et saupoudrer d'herbes aromatiques.



Insérer le plateau dans l'appareil. Appuyer sur BAKE, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 20 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

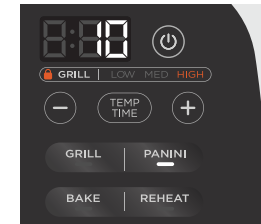


Trancher le pain ciabatta ou la baguette en deux dans le sens de la longueur. Tartiner une moitié de houmous. Disposer les poivrons, les tomates et le fromage dessus. Assaisonner selon les goûts.



Abaisser la poignée supérieure pour refermer la presse à panini. Insérer la presse à panini dans l'appareil.

REMARQUE : Veiller à ce que le plateau de cuisson et la presse à panini soient froids avant de raccorder ou de retirer la plaque à panini.



Insérer le plateau dans l'appareil. Appuyer sur PANINI, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



Vérifier après 9 minutes si le fromage a fondu. Si ce n'est pas le cas, laisser cuire plus longtemps.



À la fin de la cuisson, enlever la presse à panini de l'appareil et servir immédiatement.



SANDWICH CHAUD CHÈVRE-PESTO

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 12 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 tranches de pain de campagne au levain
 1 cuillère à soupe de pesto de tomates séchées
 100 g de fromage de chèvre frais
 50 g de poivrons cuits
 Une poignée de pousses d'épinard ou de feuilles de roquette
 Sel et poivre
 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 2 Tartiner une tranche de pain de pesto et l'autre tranche de fromage de chèvre. Disposer les poivrons et la roquette ou les pousses d'épinard sur le dessus. Assaisonner au goût.
- 3 Refermer le sandwich et le placer sur la plaque à panini. Badigeonner d'huile d'olive.
- 4 Abaisser la poignée supérieure pour refermer la presse à panini. Insérer la presse à panini dans l'appareil.
- 5 L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé dans l'appareil. Appuyer sur PANINI, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 10 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Faire cuire jusqu'à obtenir le niveau de brunissage désiré. Vérifier après 10 minutes si le fromage a fondu. **Si ce n'est pas le cas, laisser cuire plus longtemps.**
- 7 À la fin de la cuisson, enlever la presse à panini de l'appareil et servir immédiatement.

PANINI TOMATE-MOZZARELLA-PESTO

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 9 À 10 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

1 pain ciabatta
1 à 2 cuillères à café de pesto au basilic
4 tranches de mozzarella
1 tomate moyenne, coupée en tranches
Sel et poivre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- 1 Couper le pain ciabatta en deux dans le sens de la longueur. Tartiner l'une des moitiés de pesto au basilic. Disposer le fromage et les tranches de tomate au-dessus. Assaisonner au goût, refermer le sandwich et le placer au centre de la presse à panini. Badigeonner d'huile d'olive. Abaisser la poignée supérieure pour refermer la presse à panini.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Appuyer sur PANINI, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 9 à 10 minutes.
- 4 Insérer la presse à panini dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Vérifier après 9 minutes si le fromage a fondu. **Si ce n'est pas le cas, laisser cuire plus longtemps.** À la fin de la cuisson, enlever la presse à panini de l'appareil et servir immédiatement.



CROQUE BANANE-CHOCOLAT

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 4 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 tranches de brioche
2 cuillères à café de pâte à tartiner au chocolat
1 banane coupée en deux dans le sens de la longueur, puis de la hauteur
1 cuillère à soupe de poudre d'amande
1 pincée de cannelle

PRÉPARATION

- 1 Tartiner une tranche de brioche de pâte à tartiner, poser par-dessus la banane et les amandes, et saupoudrer légèrement avec de la cannelle. Refermer le sandwich et le placer au centre de la presse. Abaisser la poignée supérieure pour refermer la presse à panini.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Appuyer sur PANINI, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 4 minutes.
- 4 Insérer la presse à panini dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Vérifier si le sandwich est suffisamment grillé au bout de 2½ minutes. À la fin de la cuisson, enlever la presse à panini de l'appareil et servir immédiatement.



PIZZA EXPRESS

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 6 À 8 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

1 mini pain pita
1 cuillère à soupe de sauce tomate préparée
4 tranches de mozzarella
1 cuillère à soupe de pesto au basilic
Tomates cerises, tranchées
Feuilles de basilic (facultatif)

PRÉPARATION

- 1 Déposer le pain pita sur le plateau de cuisson. Étaler la sauce tomate et disposer les tranches de fromage. Parsemer de pesto, tomates cerises et de feuilles de basilic.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Appuyer sur GRILL, appuyer sur HIGH et régler le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Insérer le plateau dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé.
- 5 Vérifier si le fromage a fondu après 6 minutes.
- 6 À la fin de la cuisson, enlever le plateau de l'appareil et servir immédiatement.



ASTUCE

Selon la taille de votre pain plat, le temps de cuisson peut être plus long.

BAGUETTE FLAMMEKUECHE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 6 MINUTES | QUANTITÉ : 1 PORTION | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

½ baguette
2 cuillères à soupe de crème fraîche
20 g de bacon découpé en dés
½ oignon de petite taille, finement émincé

PRÉPARATION

- 1 Couper la baguette en deux dans la longueur. Étaler uniformément la crème fraîche sur les deux moitiés, puis recouvrir avec l'oignon et le bacon.
- 2 Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Placer les baguettes sur le plateau de cuisson et insérer dans l'appareil. La cuisson commence lorsque le plateau est correctement inséré. Appuyer sur GRILL, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 6 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 À la fin de la cuisson, enlever le plateau de cuisson de l'appareil. Servir immédiatement.



CROISSANTS AUX FIGUES, NOIX ET BRIE

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 8 MINUTES | QUANTITÉ : 2 PORTIONS | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 gros croissants
1 ou 2 figues, découpées en fines tranches
2 noix, hachées
40 g de brie, coupé en fines tranches
1 cuillère à café de feuilles de thym frais hachées

PRÉPARATION

- 1 Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.
- 2 Couper les croissants en deux dans le sens de la longueur. Disposer sur la partie inférieure du croissant les figues, les noix hachées, le brie et saupoudrer de quelques feuilles de thym.
- 3 Disposer les croissants sur le plateau de cuisson. Insérer le plateau dans l'appareil. Appuyer sur BAKE (cuire au four), régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 8 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Après 6 minutes de cuisson, sortir la plaque et placer la partie supérieure des croissants sur la partie inférieure. Insérer la plaque dans l'appareil et poursuivre la cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, enlever le plateau de l'appareil et servir immédiatement.



CROISSANTS SALÉS AU FROMAGE ET AU JAMBON

PRÉPARATION : 5 MINUTES | CUISSON : 4 À 5 MINUTES | QUANTITÉ : 2 À 3 PORTIONS | MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 grands ou 3 petits croissants, selon leur taille
2 ou 3 tranches de jambon
75 g de gruyère râpé
1 ou 2 cuillères à café de moutarde de Dijon

PRÉPARATION

- 1 Couper les croissants en deux horizontalement.
- 2 Placer une tranche de jambon sur la base de chaque croissant et recouvrir de fromage râpé. Veiller à ce que le croissant soit recouvert de fromage. Tartiner de moutarde la partie supérieure du croissant. Garder la partie supérieure pour plus tard.
- 3 Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.
- 4 Appuyer sur BAKE, régler la température sur LOW et le temps de cuisson sur 5 minutes.
- 5 Disposer les croissants sur le plateau de cuisson. Insérer le plateau dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau s'éteint lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Faire cuire jusqu'à obtenir la couleur désirée.
- 7 Vérifier après 4 minutes de cuisson si le fromage est fondu, **sinon laisser plus longtemps**. À la fin de la cuisson, enlever le plateau de l'appareil et servir immédiatement.



ASTUCE

Si le croissant se trouve sur le côté le plus grand, réduire le temps de cuisson à 3 minutes pour éviter que le dessus ne brûle.

NACHOS MAISON

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** 12 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 À 2 PORTIONS | **MODE :** HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 ou 3 mini tortillas
1 cuillère à soupe d'huile
100 g de mozzarella
1 oignon nouveau, émincé
1 à 2 cuillères à soupe de sauce salsa
Crème fraîche, pour servir



PRÉPARATION

- 1 Couper les tortillas en quartiers et les disposer sur le plateau de cuisson. Badigeonner chaque côté d'huile.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Appuyer sur BAKE, régler la température sur MED et le temps de cuisson sur 10 minutes.
- 4 Insérer le plateau de cuisson dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Retourner les chips de tortilla à mi-cuisson.
- 5 Lorsque la cuisson est terminée, retirer le plateau. Parsemer les chips de la moitié de la mozzarella, puis ajouter l'oignon nouveau et la salsa. Parsemer du reste de fromage, en s'assurant qu'il recouvre les chips.
- 6 Insérer le plateau de cuisson dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 7 Appuyer sur GRILL, régler la température sur MED et le temps de cuisson sur 2 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Au bout d'1 minute, vérifier si le fromage est fondu.
- 8 Lorsque la cuisson est terminée, enlever le plateau de l'appareil et servir immédiatement avec la crème fraîche.

SANDWICHS PITA FALAFEL

PRÉPARATION : 5 MINUTES | **CUISSON :** 4 À 5 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 PORTION | **MODE :** HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

1 pain pita
2 ou 3 falafels, tranchés
30 g de poivrons rouges grillés en tranches
Tomates
1 cuillère à soupe de tzatziki ou de yaourt à la grecque
Servir avec une salade grecque



PRÉPARATION

- 1 Découper le pain pita en deux et l'ouvrir au centre pour former deux poches. Remplir la poche de falafels, poivrons et tomates. Déposer le pain pita sur le plateau de cuisson.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Appuyer sur BAKE, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 5 minutes.
- 4 Insérer le plateau de cuisson dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Après 4 minutes, vérifier que la garniture est suffisamment chaude.
- 6 Une fois la cuisson terminée, retirer le plateau de l'appareil et servir la pita accompagnée de Tzatziki ou de yaourt à la grecque avec une salade.

GALETTES DE POMME DE TERRE AU SAUMON FUMÉ ET À LA CRÈME FRAICHE

PRÉPARATION : 1 MINUTES | **CUISSON :** 6 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 À 2 PORTIONS | **MODE :** HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

2 galettes de pomme de terre prêtes à l'emploi (environ 100 g chacune)

70 g de saumon fumé

50 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de ciboulette hachée

Poivre, selon les goûts

PRÉPARATION

- 1 Coucher l'appareil en position horizontale et pousser le levier vers l'arrière.
- 2 Placer les deux galettes de pomme de terre sur le plateau de cuisson et insérer dans l'appareil. Appuyer sur GRILL, régler la température sur HIGH et le temps de cuisson sur 6 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Retourner à mi-cuisson.
- 3 Pendant ce temps, mélanger la crème fraîche et la ciboulette dans un bol. Assaisonner selon les goûts.
- 4 À la fin de la cuisson, enlever le plateau de cuisson de l'appareil. Recouvrir les galettes de pomme de terre avec le saumon fumé et la crème fraîche. Servir immédiatement.



GAUFRES AUX FRAISES ET AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 5 MINUTES PLUS 15 MINUTES DE MACÉRATION | **CUISSON :** 3 MINUTES | **QUANTITÉ :** 1 À 2 PORTIONS
MODE : HORIZONTAL

INGRÉDIENTS

6 à 8 fraises

1 cuillère à soupe de sucre cristal

½ cuillère à café de vinaigre balsamique

2 gaufres

Servir avec du chocolat fondu et de la crème chantilly

PRÉPARATION

- 1 Couper les fraises en deux ou en quartiers selon leur taille. Les mettre dans un bol et les saupoudrer de sucre. Ajouter quelques gouttes de vinaigre. Laisser mariner 15 minutes.
- 2 Basculer l'appareil en mode horizontal et pousser le levier vers l'arrière.
- 3 Disposer les gaufres sur le plateau de cuisson et insérer le tout dans l'appareil. L'indicateur lumineux du plateau disparaît lorsqu'il est correctement installé. Appuyer sur REHEAT, régler la température sur MED et le temps de cuisson sur 3 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson. Retourner à mi-cuisson et faire dorer jusqu'à obtenir le résultat croustillant souhaité.
- 4 À la fin de la cuisson, enlever le plateau de cuisson de l'appareil. Disposer les gaufres sur une assiette, déposer les fraises au-dessus, garnir d'un filet de chocolat fondu et de crème chantilly.



Scopri Ninja Foodi tostapane, griglia e pressa per panini 3 in 1

Molto più di un tostapane, questo elettrodomestico 3 in 1 combina le prestazioni di un tostapane con la versatilità di una griglia e la praticità di una pressa per panini, tutto in un unico design salvaspazio.

Basta RIBALTARLO per trasformarlo...



Introduzione

Griglia (posizione orizzontale)

- 1** Abbassare fino alla posizione griglia.



- 2** Spostare la leva completamente all'indietro finché scatta in posizione.

Nota: quando la leva arriva in posizione si udirà un clic e la scritta "LOC" scomparirà dal display.

Nota: Successivamente passare alla posizione tostapane per sbloccare la leva.

- 3** Inserire il vassoio a griglia per iniziare la cottura.



Pressa per panini

Agganciare in modo permanente la maniglia al vassoio a griglia avvitando in senso orario finché è completamente fissata.

Nota: La scritta "NO PAN" (VASCETTA ASSENTE) compare se il vassoio non è inserito correttamente.



Modalità tostapane (verticale)

Toast



Tostatura uniforme su entrambi i lati.

Bagel



Tostatura più intensa sul lato tagliato per un bagel perfettamente dorato.

Defros (Scongelamento)



Puoi utilizzarlo per tostare pane o bagels congelati aumentando il tempo di tostatura.



Riscaldamento elevato uniforme



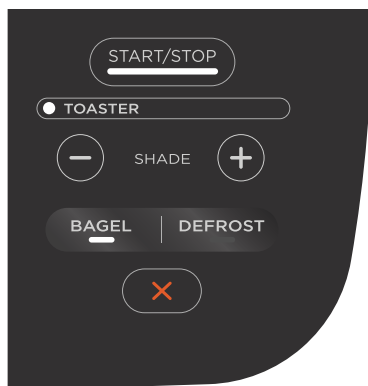
Riscaldamento medio ed elevato



Riscaldamento medio uniforme

Come usare le funzioni TOSTAPANE

La posizione verticale consente di usare solo le funzioni Toaster (tostapane), Bagel e Defrost (scongelamento).



- 1 Scegli la funzione - Toaster (tostapane) o Bagel.
- 2 Per usare TOASTER (TOSTAPANE) non c'è bisogno di premere alcun pulsante. Per iniziare basta ruotare la manopola sul livello di tostatura preferito, inserire il pane e abbassare la leva.
- 3 Per tostare dei bagel, premi il pulsante BAGEL.
- 4 Per tostare cibi congelati, seleziona Defrost (scongelamento).
- 5 Ruota la manopola per regolare il livello di doratura del toast. Livello: 1-2 (chiara), 3-5 (media), 6-7 (scura).
- 6 Abbassa la leva per avviare la tostatura. Il display mostra il timer con il conto alla rovescia. Consultare il Libretto di istruzioni per i tempi approssimativi.



Se il pane raggiunge il livello di tostatura desiderato prima dello scadere del tempo, selezionare cancel (annulla) per far fuoriuscire il toast.

Modalità griglia (orizzontale)

Grill (Cottura Alla Griglia)



Perfetto per fondere il formaggio su crostini e toast. Non occorre girare per dorare entrambi i lati.

Panini



Usare con l'accessorio per i panini per ottenere sandwich pressati perfettamente.

Bake (Cottura al forno)



Prepara colazioni e merende gustose.

Reheat (Riscaldamento)



Riscalda gli avanzi ottenendo una finitura croccante.



Tutte e 4 le funzioni offrono riscaldamento dall'alto e dal basso.

Come usare le funzioni GRILL (GRIGLIA)

La posizione verticale consente di usare solo le funzioni Grill (griglia), Panini, Bake (cottura al forno) e Reheat (riscaldamento). Il vassoio a griglia deve essere inserito.

- 1 Seleziona la temperatura (LOW, MED, HIGH).
- 2 Premi START/STOP per iniziare. Premere nuovamente per arrestare il ciclo di cottura.

Nota: la scritta TRAY (VASSOIO) lampeggia in rosso se il vassoio a griglia non è installato correttamente.

Suggerimento: Per controllare la cottura alla griglia basta rimuovere il vassoio. La cottura resta in pausa finché non viene reinserito il vassoio.



	LOW (BASSO)	MED (MEDIO)	HIGH (ALTO)
Grill (Cottura Alla Griglia)	120 °C	160 °C	205 °C
Panini	120 °C	160 °C	205 °C
Bake (Cottura al forno)	120 °C	175 °C	205 °C
Reheat (Riscaldamento)	150 °C	160 °C	175 °C

Guida approssimativa alle temperature

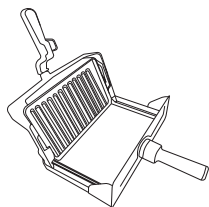
Domande? ninjakitchen.eu

71

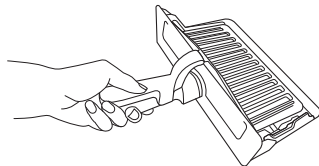
Uso e montaggio della teglia e della pressa per panini

La teglia viene fornita con l'accessorio per panini già montato.

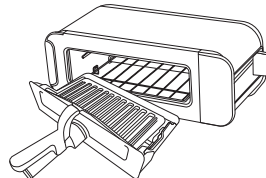
Utilizzo della pressa per panini



1. Sgancia l'impugnatura della piastra superiore per panini dall'impugnatura della teglia per aprire completamente la pressa.
2. Metti il panino preparato sulla piastra di cottura inferiore.



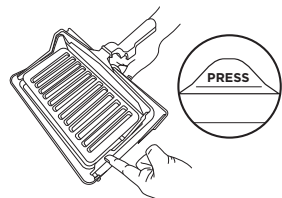
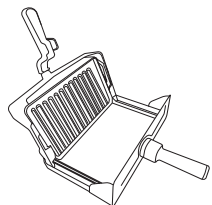
3. Abbassa la piastra superiore per comprimere il panino e aggancia l'impugnatura superiore all'impugnatura della teglia.
4. La pressa per panini è pronta per essere inserita nell'unità. Assicurati che il pane o i panini siano completamente coperti dalla pressa.



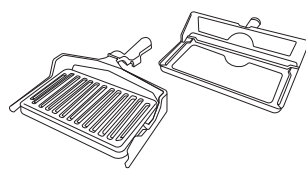
5. Per indicazioni sull'utilizzo della funzione Panini, segui **Come usare Foodi tostapane, griglia e pressa per panini 3 in 1** nel libretto di istruzioni in dotazione.
6. Una volta che il panino è cotto, basta sganciare e sollevare nuovamente l'impugnatura per aprire completamente la pressa.

Rimozione della piastra superiore per panini da utilizzare come teglia

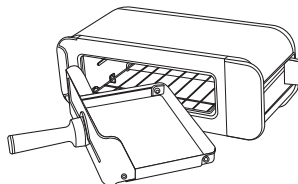
La piastra panini superiore può essere facilmente rimossa per usare l'accessorio come teglia, da utilizzare con le funzioni di cottura alla Griglia e al Forno.



1. Sgancia l'impugnatura superiore per aprire completamente la pressa.
2. Premi la linguetta **PRESS** sul braccetto sinistro per panini verso l'interno, facendola scivolare oltre lo spinotto della teglia da forno. Fai scivolare il braccetto destro della pressa oltre lo spinotto della teglia da forno.



3. La teglia è pronta all'uso con le funzioni Griglia, Forno e Riscaldamento.



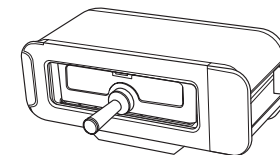
NOTA: Verifica sempre che la teglia/pressa per panini sia fredda prima di agganciare o rimuovere la piastra superiore.

Consigli e trucchi

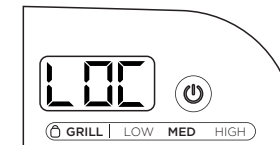
Modalità orizzontale



La modalità non richiede preriscaldamento, quindi prepara tutti gli ingredienti prima di avviare un ciclo di cottura.



Quando avvii un ciclo di cottura alla griglia, accertati di inserire correttamente il vassoio a griglia finché scatta in posizione.

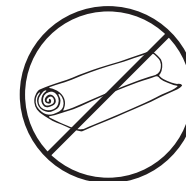


Se la leva non è bloccata in posizione vedrai lampeggiare l'icona del lucchetto.

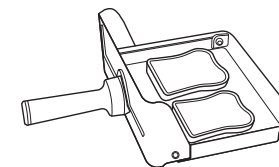
Se premi START/STOP e il vassoio non è inserito correttamente, vedrai la scritta TRAY lampeggiare 3 volte. La cottura non avrà inizio.



Spruzza o spennella dell'olio sul vassoio a griglia per evitare il più possibile che il cibo si attacchi.

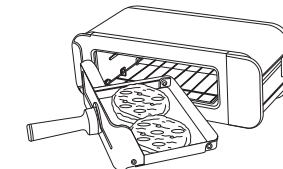


NON utilizzare carta da forno o fogli di alluminio per rivestire il vassoio a griglia.



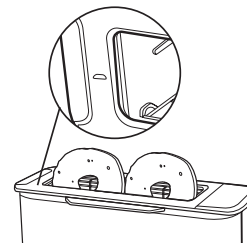
Il riscaldamento avviene dall'alto e dal basso.

Non è necessario girare gli alimenti.

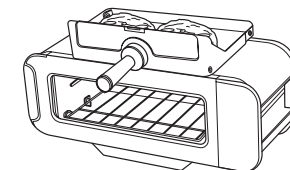


La cottura va automaticamente in pausa quando il vassoio a griglia viene rimosso. Reinseriscilo per riprendere la cottura.

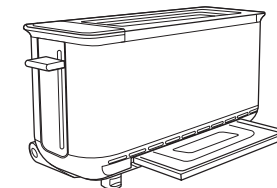
Altri suggerimenti utili



Quando usi la funzione Bagel, posiziona i bagel con il lato tagliato in avanti. Anche l'icona sull'unità indica questo posizionamento.



Posiziona il piatto griglia sopra l'unità per riporlo.



Pulisci regolarmente il vassoio raccogli-briciole con un panno. Il vassoio raccogli-briciole non può essere rimosso.

Ricetta iniziale

Formaggio sul toast

PREPARAZIONE: 2 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 5-7 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 fette di pane
bianco o integrale
Burro ammorbidito
(opzionale)

80-100 g di Cheddar
o Emmental grattugiato
Servi con pomodori
affettati, sottaceti o
chutney oppure con la
tua salsa preferita

ISTRUZIONI



Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva per bloccarla in posizione pronta per la griglia.



Posiziona il pane sulla teglia e inseriscilo nell'unità. Se il vassoio non è inserito correttamente, verrà indicato "no pan".



Seleziona GRILL, seleziona la temperatura MED e regola TEMP TIME usando - e + su 2:00. Premi START/STOP per avviare la cottura. Tosta fino a raggiungere il livello di cottura desiderato.



Rimuovi la teglia. Gira il toast e spalma di burro se lo desideri. Cospargi il formaggio grattugiato sul pane.



Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona GRILL, seleziona la temperatura HIGH e regola TEMP TIME usando - e + su 5:00. Premi START/STOP per iniziare.



Controlla dopo 2 minuti se il formaggio si è sciolto, in caso contrario lascia cuocere più a lungo.



A cottura ultimata, rimuovi la teglia dall'unità. Servi con pomodori, sottaceti, chutney o salsa a tua scelta.

Ricetta iniziale

Panino peperoni e hummus

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 20 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

¼ peperone rosso e giallo, tagliato a strisce di 2 cm

1 manciata di pomodorini ciliegini

1 cucchiaino di olio di oliva, diviso

Un pizzico di erbe aromatiche miste

2 fette di formaggio Emmental, tagliate a metà

1 ciabatta o baguette

2-3 cucchiaini di hummus

Sale e pepe

ISTRUZIONI



Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva finché non è bloccata in posizione.



Metti i peperoni e i pomodori sulla teglia, spennella con metà dell'olio d'oliva e cospargi con le erbe aromatiche.



Inserisci il vassoio nell'unità. Se il vassoio non è inserito correttamente, verrà indicato "no pan". Seleziona BAKE, imposta la temperatura su HIGH e regola TEMP TIME usando - e + per impostare 10 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare. I peperoni sono cotti quando sono morbidi. Rimuovi il vassoio dall'unità e metti da parte i peperoni e i pomodori.



Taglia la ciabatta o la baguette a metà in senso orizzontale. Spalma l'hummus su una metà. Disponi sopra i peperoni, i pomodori e il formaggio. Condisci a piacimento. Unisci l'altra metà del panino e spennella con dell'olio.



Aggancia la piastra superiore per panini alla teglia. Abbassa la piastra superiore per comprimere il panino e aggancia l'impugnatura superiore all'impugnatura della teglia.

NOTA: Verifica sempre che la teglia/presa per panini sia fredda prima di agganciare o rimuovere la piastra superiore.



Seleziona PANINI, imposta la temperatura su HIGH e regola TEMP TIME usando - e + per impostare 10 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare.



Controlla dopo 9 minuti se il formaggio si è sciolto, in caso contrario lascia cuocere più a lungo.



A cottura ultimata, toglila dalla pressa per panini dall'unità e servi subito.



PANINO A LIEVITAZIONE NATURALE AL PESTO E AL FORMAGGIO CAPRINO

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 12 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 fette di pane a lievitazione naturale
 1 cucchiaio di pesto di pomodori secchi
 100 g di formaggio di capra morbido
 50 g di peperoni cotti
 Una manciata di spinaci o foglie di rucola
 Sale e pepe
 1 cucchiaio di olio di oliva

ISTRUZIONI

- 1 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 2 Spalma il pesto su una fetta di pane e spalma il formaggio caprino sull'altra fetta. Disponi sopra il pepe e le foglie. Condisci a piacimento.
- 3 Metti insieme il pane e posiziona il panino sulla piastra inferiore. Spennella con olio d'oliva.
- 4 Usando l'impugnatura superiore, abbassa completamente la piastra superiore per comprimere il panino e aggancia l'impugnatura superiore all'impugnatura della teglia. Inserisci la pressa nell'unità.
- 5 “no pan” compare se il vassoio non è inserito correttamente. Seleziona PANINI, imposta la temperatura su HIGH e regola TEMP TIME usando - e + per impostare 10 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare. Cuoci fino a raggiungere il livello di cottura desiderato.
- 6 Controlla dopo 10 minuti se il formaggio si è sciolto, in caso contrario lascia cuocere più a lungo.
- 7 A cottura ultimata, togli la pressa per panini dall'unità e servi subito.

CIABATTA POMODORO E MOZZARELLA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | TEMPO DI COTTURA: 9-10 MINUTI | QUANTITÀ: 1 PORZIONE | POSIZIONE: GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

1 ciabatta
1-2 cucchiaini di pesto di basilico
4 fette di mozzarella
1 pomodoro medio, affettato
Sale e pepe
1 cucchiaio di olio di oliva

ISTRUZIONI

- 1 Tagliare la ciabatta a metà in senso orizzontale. Spalma il pesto di basilico su un lato tagliato. Disponi sopra il formaggio e le fette di pomodoro. Condisci a piacere, unisci il pane e mettilo al centro della pressa per panini. Spennella con olio d'oliva. Abbassa la piastra superiore per comprimere il panino e aggancia l'impugnatura superiore all'impugnatura della teglia.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Seleziona PANINI, imposta la temperatura su HIGH e il tempo su 9-10 minuti.
- 4 Inserisci la pressa nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 5 Controlla dopo 9 minuti se il formaggio si è sciolto, **in caso contrario lascia cuocere più a lungo**. A cottura ultimata, toglì la pressa per panini dall'unità e servi subito.



PANINO BRIOCHE, BANANA E CIOCCOLATO

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | TEMPO DI COTTURA: 2-3 MINUTI | QUANTITÀ: 1 PORZIONE | POSIZIONE: GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 fette di pan brioche
2 cucchiaini di crema spalmabile al cioccolato
1 banana media, dimezzata orizzontalmente e poi verticalmente
1 cucchiaio di mandorle a scaglie
Un pizzico di cannella

ISTRUZIONI

- 1 Ricopri una fetta di pan brioche con la crema spalmabile al cioccolato, quindi guarnisci con fette di banana, mandorle e una leggera spolverata di cannella. Metti insieme il pane e posizionalo sulla piastra inferiore. Abbassa la piastra superiore per comprimere il panino e aggancia l'impugnatura superiore all'impugnatura della teglia.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Seleziona PANINI, imposta la temperatura su HIGH e il tempo su 3 minuti.
- 4 Inserisci la pressa nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 5 Controlla se la tostatura è sufficiente dopo 2 minuti e mezzo. A cottura ultimata, toglì la pressa per panini dall'unità e servi subito.



PIZZA PIADINA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 6-8 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

1 mini focaccia o pita
 1 cucchiaio di condimento per pizza
 4 fette di mozzarella
 1 cucchiaio di pesto di basilico o cavolo verza
 Pomodorini affettati
 Foglie di basilico, facoltative

ISTRUZIONI

- 1 Metti la piadina o la pita sulla teglia. Spalma sulla pizza e adagia sopra le fette di formaggio. Condisci con pesto, pomodorini e foglie di basilico.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Seleziona GRILL, seleziona HIGH e imposta il tempo su 8 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 4 Inserisci la teglia nell'unità.
- 5 Controlla dopo 6 minuti se il formaggio si è fuso.
- 6 A cottura ultimata, toglì la teglia dall'unità e servi subito.



SUGGERIMENTO

A seconda delle dimensioni della piadina, potrebbe essere necessario più tempo per la cottura.

BAGUETTE FLAMMKUCHEN

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 6 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

½ baguette
 2 cucchiai di crème fraîche
 20 g di pancetta, a dadini
 ½ cipolla piccola affettata sottile
 pepe

ISTRUZIONI

- 1 Taglia a metà la baguette in senso orizzontale. Spalma la crème fraîche su entrambe le metà in modo uniforme, quindi coprila con la cipolla e la pancetta. Condisci con pepe.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Metti le baguette sulla teglia e inserisci nell'unità. Seleziona GRILL, imposta la temperatura su HIGH e il tempo su 6 minuti. Premi START/STOP per avviare la cottura.
- 4 A cottura ultimata, rimuovi la teglia dall'unità. Servi subito in tavola.



CROISSANT CON FICHI, NOCI E BRIE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 8 MINUTI | **QUANTITÀ:** 2 PORZIONI | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 croissant grandi
1-2 fichi, tagliati a fettine sottili
2 noci, tritate
40 g di formaggio Brie, tagliato a fettine sottili
1 cucchiaino di foglie di timo fresco finemente tritate

ISTRUZIONI

- 1 Metti l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 2 Affetta i croissant a metà in senso orizzontale. Ricopri la metà inferiore del croissant con i fichi tagliati, le noci tritate, il Brie e cospargi con le foglie di timo.
- 3 Metti le metà dei croissant nella teglia. Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona COTTURA AL FORNO, seleziona ALTO e imposta il timer su 8 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 4 Dopo 6 minuti, tira fuori la teglia e posiziona stabilmente le parti superiori dei croissant sulle basi. Inserisci la teglia nell'unità per continuare la cottura.
- 5 A cottura ultimata, toglì la teglia dall'unità e servi subito.



CROISSANT SALATI CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 4-5 MINUTI | **QUANTITÀ:** 2-3 PORZIONI | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 croissant grandi o 3 croissant piccoli, a seconda delle dimensioni
2-3 fette di prosciutto
75 g di Gruyère grattugiato
1-2 cucchiaini di senape di Digione

ISTRUZIONI

- 1 Affetta i croissant a metà in senso orizzontale.
- 2 Adagia sulla base di ogni croissant una fetta di prosciutto cotto, guarnisci con formaggio grattugiato. Verifica che il croissant sia coperto di formaggio. Spalma la parte superiore del croissant con la senape. Conserva la parte superiore per il momento in cui servire.
- 3 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 4 Seleziona BAKE, seleziona LOW e imposta il timer a 5 minuti.
- 5 Metti i croissant nella teglia. Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 6 Cuoci fino a raggiungere il livello di cottura desiderato.
- 7 Controlla dopo 4 minuti se il formaggio si sta sciogliendo, **in caso contrario lascia cuocere più a lungo**. A cottura ultimata, estrai la teglia dall'unità e servi subito.



SUGGERIMENTO

Se il croissant è più alto, riduci il tempo di cottura a 3 minuti per evitare che si bruci sopra.

TORTILLA CHIP NACHO FATTE IN CASA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 12 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1-2 PORZIONI | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2-3 mini tortillas
1 cucchiaio di olio
100 g di mozzarella
1 cipollotto, affettato
1-2 cucchiai di salsa messicana
Panna acida, per servire

ISTRUZIONI

- 1 Taglia le tortillas in quarti e disponile sulla teglia. Spennella con olio su entrambi i lati.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Seleziona BAKE, seleziona MED e imposta il timer a 10 minuti. Gira le tortillas a metà del tempo di cottura.
- 4 Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 5 A cottura ultimata, rimuovi la teglia. Cospargi le tortillas con metà della mozzarella, poi il cipollotto e la salsa. Copri con il resto del formaggio, assicurandoti che copra le tortillas.
- 6 Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 7 Seleziona GRILL, seleziona MED e imposta il tempo a 2 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare. Controlla dopo 1 minuto se il formaggio si è fuso.
- 8 A cottura ultimata, toglì la teglia dall'unità e servi subito con panna acida.



PITA CALDA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI | **COTTURA AL FORNO:** 4-5 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1 PORZIONE | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

1 pita
2-3 falafel, affettati
30 g di peperone rosso grigliato, affettato
Pomodori
1 cucchiaio di tzatziki o yogurt greco
Servire con insalata greca

ISTRUZIONI

- 1 Taglia a metà la pita e aprila al centro per fare 2 tasche. Farcisci la tasca con falafel, pepe e pomodori. Metti la pita sulla teglia.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Seleziona BAKE, seleziona HIGH e imposta il timer a 5 minuti.
- 4 Inserisci la teglia nell'unità. Seleziona START/STOP per iniziare.
- 5 Controlla dopo 4 minuti se il ripieno è abbastanza caldo.
- 6 Quando la cottura è completa, rimuovi la teglia dall'unità e servi la pita con tzatziki o yogurt greco e insalata.



PANCAKE DI PATATE CON SALMONE AFFUMICATO E CRÈME FRAÎCHE

PREPARAZIONE: 2 MINUTI | **TEMPO DI COTTURA:** 6 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1-2 PORZIONI | **POSIZIONE:** GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

2 pancake di patate già pronti (circa 100 g l'uno)
70 g di salmone affumicato
50 g di crème fraîche
1 cucchiaino di erba cipollina tritata
Pepe, a piacere

ISTRUZIONI

- 1 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 2 Metti entrambi i pancake di patate sulla teglia e inserisci nell'unità. Seleziona GRILL, imposta la temperatura su HIGH e il tempo su 6 minuti. Premere START/STOP per avviare la cottura. A metà cottura, capovolgi.
- 3 Nel frattempo, in una piccola ciotola mescola la crème fraîche e l'erba cipollina e condisci a piacere.
- 4 A cottura ultimata, rimuovi la teglia dall'unità. Guarnisci i pancake con la crème fraîche e il salmone. Servi subito in tavola.



WAFFLE CON CIOCCOLATO E FRAGOLE MACERATE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI PIÙ 15 MINUTI DI MACERAZIONE | **TEMPO DI COTTURA:** 3 MINUTI | **QUANTITÀ:** 1-2 PORZIONI
POSIZIONE: GRILL (GRIGLIA)

INGREDIENTI

6-8 fragole
1 cucchiaino di zucchero semolato
½ cucchiaino di aceto balsamico
2 waffle da tostapane
Servire con cioccolato fuso e panna montata

ISTRUZIONI

- 1 Taglia le fragole a metà o in quarti se sono grandi. Metti in una ciotola e cospargi con zucchero e aceto. Lascia a macerare per 15 minuti.
- 2 Abbassa l'unità in posizione orizzontale e spingi indietro la leva.
- 3 Metti i waffle nella teglia e inserisci il tutto nel tostapane. Seleziona REHEAT (RISCALDAMENTO), imposta la temperatura su MED e il tempo su 3 minuti. Seleziona START/STOP per iniziare. Gira a metà cottura e tosta fino a raggiungere la croccantezza desiderata.
- 4 A cottura ultimata, rimuovi la teglia dall'unità. Metti i waffle su un piatto, guarnisci con le fragole, cospargi con il cioccolato fuso e versa sopra la panna montata.



Te presentamos la tostadora, parrilla y sandwichera 3 en 1 de Ninja Foodi

Este electrodoméstico 3 en 1 es mucho más que una tostadora: combina las funciones de una tostadora con la versatilidad de una parrilla de interior y la comodidad de una sandwichera en un solo diseño, lo que ahorra mucho espacio.

Simplemente GÍRALO para transformarlo



Introducción

Parrilla (posición horizontal)

1 Tumbalo a la posición de parrilla.



Levántalo a la **posición de tostadora**

para tostadas, bagels y descongelar.



2 Empuja la palanca hacia atrás hasta ajustarla en la posición.

Nota: Cuando se inserta correctamente, se oye un clic y la palabra "LOC" desaparece de la pantalla.

Nota: A continuación, gira a la posición de tostadora para desbloquear la palanca.

3 Introduce la bandeja de gratinar para empezar el cocinado.

Accesorio para sándwiches



Ajusta el mango a la bandeja de gratinar de forma permanente enroscándolo en sentido horario hasta acoplarlo totalmente.

Nota: Aparecerá el mensaje "NO PAN" si la bandeja no se ha insertado correctamente.



Modo tostadora (vertical)

Toast (Tostar)



Tostado uniforme en ambos lados.

Bagel

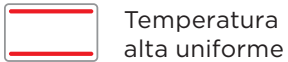


Tostado más intenso en el lado del corte para disfrutar de un bagel perfectamente tostado.

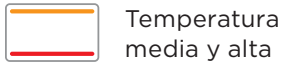
Defrost (Descongelar)



Puedes tostar pan y bagels congelados aumentando el tiempo de tostado.



Temperatura alta uniforme



Temperatura media y alta



Temperatura media uniforme

Cómo utilizar las funciones de TOSTADORA

En la posición vertical, solo se pueden usar las funciones Toaster, Bagel y Defrost.

- 1 Elige la función: Toaster o Bagel.
- 2 Si se usa TOASTER, no hay que pulsar ningún botón. Solo tienes que ajustar la intensidad (SHADE) al nivel deseado, introducir el pan y bajar la palanca para empezar.
- 3 Si vas a tostar bagels, pulsa el botón BAGEL.
- 4 Si vas a tostar un producto congelado, selecciona DEFROST (descongelar).
- 5 Utiliza el regulador de intensidad para ajustar el nivel de tostado. Nivel: 1-2 (claro), 3-5 (medio), 6-7 (oscuro).
- 6 Baja la palanca para comenzar a tostar. La pantalla indicará la cuenta atrás del temporizador. Consulta el manual de Instrucciones para ver los tiempos de cocción aproximados.



CANCEL

Si se alcanza el nivel de tostado deseado antes, pulsa cancelar para que salte la tostada.

Modo parrilla (horizontal)

Grill (Parrilla)



Perfecto para tostadas con queso gratinado. No hay que darles la vuelta para tostar por ambos lados.

Panini (Sándwich)



Utiliza el accesorio para prensar bocadillos y sándwiches a la perfección.

Bake (Hornear)

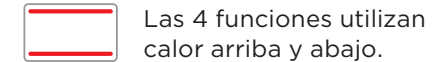


Prepara sabrosos desayunos, aperitivos y meriendas.

Reheat (Recalentar)



Recalienta las sobras para que queden crujientes.



Las 4 funciones utilizan calor arriba y abajo.

Cómo utilizar las funciones de PARRILLA

En la posición horizontal, solo se pueden usar las funciones Grill (parrilla), Panini (sándwich), Bake (hornear) y Reheat (recalentar). Es necesario introducir la bandeja de gratinar.

- 1 Selecciona la temperatura LOW/MED/HIGH (baja/media/alta).
- 2 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. Vuelve a pulsar para detener el ciclo de cocinado.

Nota: La palabra TRAY parpadea en rojo si la bandeja para gratinar no se ha instalado correctamente.

Consejo: Puedes retirar la bandeja durante el gratinado para ver el progreso. La cocción se detendrá hasta que se vuelva a insertar la bandeja.

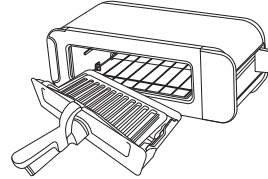
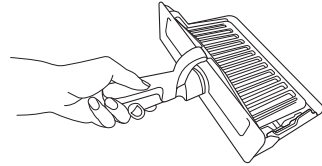
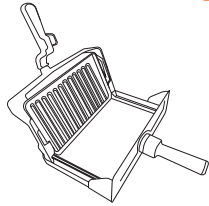


	LOW (BAJA)	MED (MEDIA)	HIGH (ALTA)
Grill (Parrilla)	120 °C	160 °C	205 °C
Panini (Sándwich)	120 °C	160 °C	205 °C
Bake (Hornear)	120 °C	175 °C	205 °C
Reheat (Recalentar)	150 °C	160 °C	175 °C

Uso y montaje de la bandeja para hornear y el accesorio para sándwiches

La bandeja para hornear se suministra con el accesorio para sándwiches ya montado.

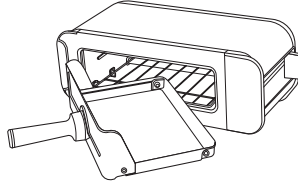
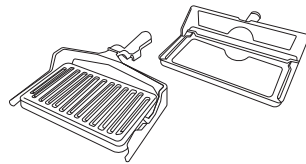
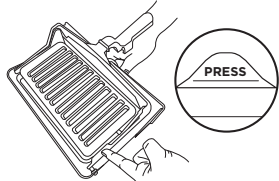
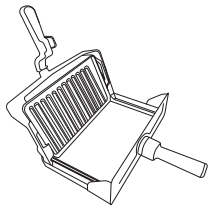
Uso del accesorio para sándwiches



- Desacopla el mango de la placa superior para sándwiches del mango de la bandeja para hornear para abrir el aparato completamente.
- Coloca tu sándwich preparado en la placa inferior.
- Baja la placa superior para comprimir el sándwich y acopla el mango superior alrededor del mango de la bandeja para hornear.
- El accesorio para sándwiches ya se puede introducir en el producto. Asegúrate de que el pan o sándwich esté completamente cubierto por la sandwichera.
- Para obtener indicaciones sobre el uso de la función Panini (Sándwich), consulta el apartado **Uso de la tostadora, parrilla y sandwichera 3 en 1 Foodi** que encontrarás en el manual de instrucciones proporcionado.
- Una vez que tu sándwich esté listo, solo tienes que desacoplar y subir el mango para abrir el aparato completamente.

Cómo desmontar la placa superior para sándwiches para usarla como bandeja para hornear

La placa superior para sándwiches puede desmontarse cómodamente para usarla a modo de bandeja para hornear con las funciones Grill (Parrilla) y Bake (Hornear).



- Desacopla el mango superior para abrir el aparato completamente.
- Empuja hacia adentro la lengüeta **PRESS** en el brazo izquierdo del accesorio para sándwiches, deslizando la fuera del pasador de la bandeja para hornear. Desliza el brazo derecho del accesorio para sándwiches fuera del pasador de la bandeja para hornear.
- La bandeja para hornear ya está lista para usarse con las funciones Grill (Parrilla), Bake (Hornear) y Reheat (Recalentar).

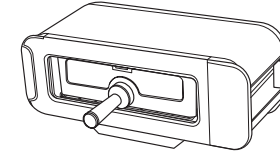
NOTA: Antes de montar o desmontar la placa superior, asegúrate siempre de que la placa para hornear o preparar sándwiches esté fría.

Consejos y trucos

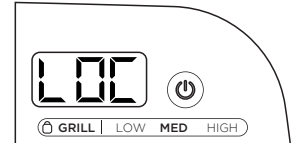
Modo horizontal



No es necesario precalentar, puedes preparar los ingredientes antes de empezar un ciclo de cocinado.



Cuando comiences un ciclo de parrilla, asegúrate de introducir la bandeja totalmente hasta que se ajuste en posición.



Si la palanca no está ajustada en posición el icono de bloqueo parpadeará.

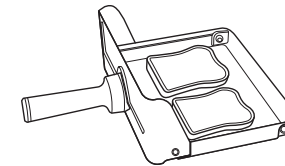
Si pulsas START/STOP (iniciar/detener) y la bandeja no está insertada correctamente, la palabra TRAY parpadeará 3 veces. La cocción no se iniciará.



Pulveriza o pincela con aceite la bandeja para minimizar la posibilidad de se pegue la comida.

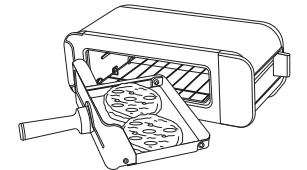


NO utilices papel de horno ni de aluminio para forrar la bandeja.



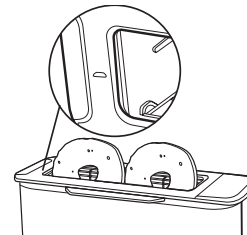
El calor se emite desde arriba y desde abajo.

No es necesario darle la vuelta a la comida.

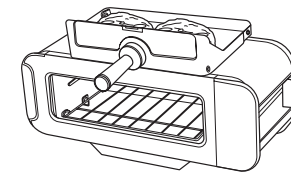


La cocción se detendrá automáticamente cuando se retira la bandeja para gratinar. Vuelve a introducirla para reanudar la cocción.

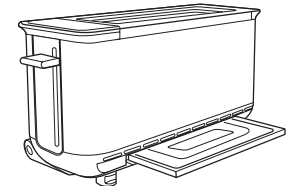
Consejos adicionales



Cuando uses la función Bagel, coloca los bagels con el lado del corte delante. El icono de la unidad también indicará esta colocación.



Vuelve a colocar la plancha grill sobre la unidad para guardarla.



Limpia la bandeja para migas con regularidad. La bandeja para migas no se puede extraer.

Receta fácil para empezar

Tostada con queso

PREP: 2 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 5-7 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1 RACIÓN | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 rebanadas de pan, blanco o integral

Mantequilla blanda (opcional)

80-100 g de queso Cheddar o Emmental

Sírvelo con tomates en rodajas, pepinillos, chutney o tu salsa favorita.

INSTRUCCIONES



Gira el producto a la posición horizontal y presiona la palanca para que vuelva a la posición de bloqueo lista para la posición de parrilla.



Coloca el pan en la bandeja e introdúcela en el producto. Aparecerá la opción "no pan" (no hay sartén) si la bandeja no está introducida correctamente.



Selecciona GRILL, temperatura media (MED) y ajusta el tiempo y temperatura, utiliza - y + a 2:00. Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción. Tuesta hasta alcanzar tu nivel deseado de tostado.



Extrae la bandeja para hornear. Dale la vuelta al pan tostado y úntalo con mantequilla si quieres. Esparce el queso rallado sobre el pan.



Introduce la bandeja en el producto. Selecciona GRILL, temperatura alta (HIGH) y ajusta el tiempo y temperatura, utiliza - y + a 5:00. Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar.



Pasados 2 minutos, comprueba si el queso se ha ablandado. En caso contrario, déjalo durante más tiempo.



Cuando estén listos, extrae la bandeja del producto. Sirve con tomate, pepinillos, chutney o la salsa que elijas.

Receta fácil para empezar

Sándwich de pimientos variados y hummus

PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 20 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1 RACIÓN | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

¼ de pimiento rojo y amarillo, cortado en tiras de 2 cm de ancho
1 puñado de tomates cherry
1 cucharada de aceite de oliva, se añadirá en dos tandas

Una pizca de hierbas secas mezcladas
2 rebanadas de queso emmental, cortadas por la mitad
1 chapata o una barra de pan
2-3 cucharadas de hummus
Sal y pimienta

INSTRUCCIONES



Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca para que regrese a su sitio original.



Pon los pimientos y los tomates en la bandeja para hornear, úntalos con la mitad del aceite de oliva con ayuda de un pincel y espolvorea las hierbas por encima.



Introduce el accesorio para sándwiches en el producto. La señal "no pan" indicará si la bandeja se ha introducido correctamente. Selecciona BAKE (HORNEAR) y la temperatura HIGH (ALTA), y con - y + ajusta el temporizador a 10 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. Cuando estén bien cocinados, los pimientos deberían estar blandos. Saca la bandeja del producto y reserva los pimientos y los tomates.



Corta la chapata o la barra de pan por la mitad horizontalmente. Extiende el hummus en una de las rebanadas. A continuación, coloca los pimientos, los tomates y el queso. Salpimenta al gusto. Cierra el sándwich y pincela con el resto de aceite de la parte de arriba.



Pon el sándwich en la bandeja para hornear y recorta lo que sobre. Baja la placa superior para comprimir el sándwich y acopla el mango superior alrededor del mango de la bandeja para hornear.

NOTA: Antes de montar o desmontar la placa superior, asegúrate siempre de que la placa para hornear o preparar sándwiches esté fría.



Selecciona PANINI (SÁNDWICH) y la temperatura HIGH (ALTA), y con - y + ajusta el temporizador a 10 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.



Pasados 9 minutos, comprueba si el queso se ha derretido. En caso contrario, déjalo durante más tiempo.



Cuando esté listo, extrae el accesorio para sándwiches del producto y sirve inmediatamente.



SÁNDWICH DE PAN DE MASA MADRE CON PESTO Y QUESO DE CABRA

PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN APROX.:** 12 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1 RACIÓN | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 rebanadas de pan de masa madre
 1 cucharada de pesto de tomates secos
 100 g de queso de cabra blando
 50 g de pimientos asados
 Un puñado de espinacas o de rúcula
 Sal y pimienta
 1 cucharada de aceite de oliva

INSTRUCCIONES

- 1 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 2 Extiende el pesto en una de las rebanadas de pan y el queso de cabra en la otra. Coloca los pimientos y las hojas encima. Salpimenta al gusto.
- 3 Cierra el sándwich y colócalo en la placa inferior del accesorio para sándwiches. Pincela con aceite de oliva.
- 4 Con el mango superior, baja la placa superior para comprimir el sándwich y acopla el mango superior alrededor del mango de la bandeja para hornear. Introduce el accesorio para sándwiches en el producto.
- 5 La señal "no pan" indicará si la bandeja se ha introducido correctamente. Selecciona PANINI (SÁNDWICH) y la temperatura HIGH (ALTA), y con - y + ajusta el temporizador a 10 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. Hornea hasta alcanzar tu nivel deseado de tostado.
- 6 Pasados 10 minutos, comprueba si el queso se ha ablandado. En caso contrario, déjalo durante más tiempo.
- 7 Cuando esté listo, extrae el accesorio para sándwiches del producto y sirve inmediatamente.

SÁNDWICH DE CIABATTA CON MOZZARELLA Y TOMATE

PREP.: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 9-10 MINUTOS | CANTIDAD: 1 RACIÓN | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

1 panecillo de chapata
1-2 cucharaditas de pesto de albahaca
4 lonchas de queso mozzarella
1 tomate medio, a rodajas
Sal y pimienta
1 cucharada de aceite de oliva



INSTRUCCIONES

- 1 Corta la ciabatta por la mitad horizontalmente. Extiende el pesto de albahaca en una de las mitades. Distribuye las rodajas de queso y de tomate por encima. Salpimenta al gusto, cierra el sándwich y colócalo en el centro del accesorio para sándwiches. Pincela con aceite de oliva. Baja la placa superior para comprimir el sándwich y acopla el mango superior alrededor del mango de la bandeja para hornear.
- 2 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Selecciona PANINI (SÁNDWICH) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 9-10 minutos.
- 4 Introduce el accesorio para sándwiches en el aparato. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 5 Pasados 9 minutos, comprueba si el queso se ha derretido. **En caso contrario, déjalo durante más tiempo.** Cuando esté listo, extrae el accesorio para sándwiches del producto y sirve inmediatamente.

SÁNDWICH DE BRIOCHE CON PLÁTANO Y CREMA DE CHOCOLATE

PREP.: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 2-3 MINUTOS | CANTIDAD: 1 RACIÓN | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 rebanadas de pan de brioche
2 cucharaditas de crema de chocolate
1 plátano mediano, cortado por la mitad de forma horizontal, y luego vertical
1 cucharada de almendras a láminas
Una pizca de canela



INSTRUCCIONES

- 1 Unta la crema de chocolate en una de las rebanadas del pan. A continuación, coloca el plátano, las almendras y espolvorea un poco de canela por encima. Cierra el sándwich y colócalo en la placa inferior del accesorio para sándwiches. Baja la placa superior para comprimir el sándwich y acopla el mango superior alrededor del mango de la bandeja para hornear.
- 2 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Selecciona PANINI (SÁNDWICH) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 3 minutos.
- 4 Introduce el accesorio para sándwiches en el aparato. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 5 Pasados 2 minutos y medio, comprueba si se ha tostado lo suficiente. Cuando esté listo, extrae el accesorio para sándwiches del producto y sirve inmediatamente.

PIZZA DE PAN PLANO

PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 6-8 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1 RACIÓN | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

1 pan sin levadura mini o pan de pitta
 1 cucharada de ingredientes para pizza
 4 lonchas de queso mozzarella
 1 cucharada de albahaca o pesto de col rizada
 Tomates cherry, a rodajas
 Hojas de albahaca, opcional

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca el plan plano o pan pita en la bandeja para hornear. Extiende por encima la salsa para pizza y, a continuación, distribuye las lonchas de queso. Añade encima el pesto, los tomates cherry y las hojas de albahaca.
- 2 Gira el aparato y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Selecciona GRILL (PARRILLA) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 8 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 4 Introduce la bandeja en el producto.
- 5 Pasados 6 minutos, comprueba si el queso se ha derretido.
- 6 Cuando estén listos, extrae la bandeja del aparato y sírvelos inmediatamente.



CONSEJO

En función del tamaño del pan plano, puede que necesite más tiempo para cocinarse.

BAGUETTE FLAMMKUCHEN

PREP.: 5 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 6 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1 RACIÓN | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

½ baguette
 2 cucharadas de nata fresca
 20 g de beicon, a dados
 ½ cebolla pequeña, en rebanadas finas
 pimienta

INSTRUCCIONES

- 1 Corta la barra de pan por la mitad horizontalmente. Unta la nata fresca en ambas mitades de forma regular y cubre con cebolla y beicon. Sazónalo con pimienta.
- 2 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Coloca el pan en la bandeja para hornear e introdúcela en el producto. Selecciona GRILL (PARRILLA) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 6 minutos. Pulsa START/STOP (INICIAR/DETENER) para comenzar la cocción.
- 4 Cuando estén listos, extrae la bandeja del producto. Sirve inmediatamente.



CRUASANES CON HIGOS, NUECES Y QUESO BRIE

PREP.: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 8 MINUTOS | CANTIDAD: 2 RACIONES | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 cruasanes grandes
1-2 higos, cortados en rebanadas finas
2 nueces, picadas
40 g de queso brie, cortado en rebanadas finas
1 cucharadita de hojas de tomillo fresco bien picado

INSTRUCCIONES

- 1 Coloca el producto en posición horizontal y empuja la palanca hacia atrás.
- 2 Abre los cruasanes cortándolos horizontalmente por la mitad. Coloca, sobre la cara inferior de los cruasanes, los higos cortados en rebanadas, las nueces picadas y el queso brie, y espolvoréalo todo con las hojas de tomillo.
- 3 Coloca estas mitades en la bandeja para hornear. Introduce la bandeja en el producto. Selecciona BAKE (Hornear) y la temperatura HIGH (Alta), y ajusta el temporizador a 8 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 4 Transcurridos 6 minutos, saca la bandeja para hornear y coloca las partes de arriba de los cruasanes sobre la otra mitad, de manera que el relleno quede bien tapado. Vuelve a meter la bandeja en el producto para que se sigan horneando.
- 5 Cuando estén listos, extrae la bandeja del aparato y sírvelos inmediatamente.



CRUASANES SALADOS CON JAMÓN Y QUESO

PREP.: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 4-5 MINUTOS | CANTIDAD: 2-3 RACIONES | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 cruasanes grandes o 3 de pequeños, según el tamaño
2-3 lonchas de jamón
75 g de queso Gruyère rallado
1-2 cucharaditas de mostaza de Dijon

INSTRUCCIONES

- 1 Abre los cruasanes cortándolos horizontalmente por la mitad.
- 2 En la base de cada cruasán, coloca una loncha de jamón y, encima, añade el queso rallado. Asegúrate de cubrir todo el cruasán con el queso. Unta con mostaza el interior de las tapas de los cruasanes. Reserva las tapas para servir.
- 3 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 4 Selecciona BAKE (HORNEAR) y la temperatura LOW (BAJA), y ajusta el temporizador a 5 minutos.
- 5 Coloca los cruasanes en la bandeja para hornear. Introduce la bandeja en el producto. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 6 Hornea hasta alcanzar tu nivel deseado de tostado.
- 7 Pasados 4 minutos, comprueba si el queso se está derritiendo. **En caso contrario, déjalos durante más tiempo.** Cuando estén listos, extrae la bandeja del producto y sirve inmediatamente.



CONSEJO

Si los cruasanes son voluminosos, reduce 3 minutos el tiempo del ciclo para evitar que se quemen por encima.

NACHOS CASEROS

PREP.: 5 MINUTOS | TIEMPO DE COCCIÓN: 12 MINUTOS | CANTIDAD: 1-2 RACIONES | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2-3 tortillas mini
1 cucharada de aceite
100 g de queso mozzarella
1 cebolleta, cortada
1-2 cucharadas de salsa
Crema agria, para servir



INSTRUCCIONES

- 1 Corta las tortillas mexicanas en cuartos y colócalas en la bandeja para hornear. Pincela ambos lados con aceite.
- 2 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Selecciona BAKE (HORNEAR) y la temperatura MED (MEDIA), y ajusta el temporizador a 10 minutos. A mitad del ciclo, dale la vuelta a las tortillas mexicanas.
- 4 Introduce la bandeja para hornear en el aparato. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 5 Cuando estén listas, extrae la bandeja. Esparce la mitad del queso mozzarella por encima de las tortillas mexicanas. A continuación, añade la cebolla y la salsa mexicana. Añade el resto del queso encima de todo; asegúrate de cubrir las tortillas mexicanas.
- 6 Introduce la bandeja para hornear en el aparato. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 7 Selecciona GRILL (PARRILLA) y la temperatura MED (MEDIA), y ajusta el temporizador a 2 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. Pasado 1 minuto, comprueba si el queso se está derritiendo.
- 8 Cuando estén listas, extrae la bandeja del aparato y sírvelas inmediatamente con crema agria.

PAN PITA CON RELLENO CALIENTE

PREP.: 5 MINUTOS | BAKE (HORNEAR): 4-5 MINUTOS | CANTIDAD: 1 RACIÓN | POSICIÓN: GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

1 pan de pitta
2-3 falafels, rebanados
30 g de pimiento rojo a la parrilla, a tiras
Tomates
1 cucharada de tzatziki o yogur griego
Sírvelo con ensalada griega



INSTRUCCIONES

- 1 Corta el pan pita por la mitad y forma con cada mitad una especie de bolsita. Rellena cada mitad con los faláfeles, los pimientos y los tomates. Coloca el pan pita en la bandeja para hornear.
- 2 Gira el aparato y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Selecciona BAKE (HORNEAR) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 5 minutos.
- 4 Introduce la bandeja para hornear en el aparato. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.
- 5 Pasados 4 minutos, comprueba si el relleno está lo suficientemente caliente.
- 6 Cuando esté listo, extrae la bandeja del aparato y sirve el pan pita con salsa tzatziki o yogur griego, y ensalada.

CREPES DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y NATA FRESCA

PREP.: 2 MINUTOS | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 6 MINUTOS | **CANTIDAD:** 1-2 RACIONES | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

2 crepes de patata ya cocinadas
(unos 100 g cada una)
70 g de salmón ahumado
50 g de nata fresca
1 cucharada de cebollino picado
Pimienta, al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Gira el producto y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 2 Coloca las dos crepes de patatas en la bandeja para hornear e introdúcela en el producto. Selecciona GRILL (PARRILLA) y la temperatura HIGH (ALTA), y ajusta el temporizador a 6 minutos. Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción. Gira a la mitad del tiempo.
- 3 Mientras, en un recipiente pequeño, mezcla la nata fresca y los cebollinos y sazona al gusto.
- 4 Cuando estén listos, extrae la bandeja del producto. Añade la nata fresca y el salmón encima de las crepes. Sirve inmediatamente.



GOFRES CON FRESAS MACERADAS Y CHOCOLATE

PREP.: 5 MINUTOS MÁS 15 MINUTOS DE TIEMPO DE MACERACIÓN | **TIEMPO DE COCCIÓN:** 3 MINUTOS
CANTIDAD: 1-2 RACIONES | **POSICIÓN:** GRILL (PARRILLA)

INGREDIENTES

6-8 fresas
1 cucharada de azúcar granulado
½ cucharadita de vinagre balsámico
2 gofres
Sirvelo con chocolate derretido y nata para montar

INSTRUCCIONES

- 1 Corta las fresas en mitades o, si son grandes, en cuartos. Colócalas en un recipiente, y añade azúcar y vinagre. Déjalas macerar durante 15 minutos.
- 2 Gira el aparato y colócalo en posición horizontal. A continuación, empuja la palanca hacia atrás.
- 3 Coloca los gofres en la bandeja para hornear e insértala en la tostadora. Selecciona REHEAT (RECALENTAR) y la temperatura a MED (MEDIA), y ajusta el temporizador a 3 minutos. Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para comenzar. A mitad del ciclo, dale la vuelta a los gofres y tuesta hasta alcanzar el nivel de gratinado deseado.
- 4 Cuando estén listos, extrae la bandeja del producto. Coloca los gofres en una bandeja, distribuye las fresas y esparce por encima el chocolate derretido. Para terminar, añade una cucharada de nata para montar.



NINJA[®] Foodi

©2022 SharkNinja Operating LLC

NINJA ist eine in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

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

NINJA est une marque déposée de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

NINJA es una marca comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

ST200EU_IG_220413_MP_Mv2

NINJA® Foodi

3-IN-1 BRØDRISTER

3-IN-1 TOASTER

3-IN-1 TOASTER

TOSTADORA 3 EN 1

GRILLE-PAIN 3-EN-1

TOSTAPANE 3-IN-1

3-IN-1 TOASTER

3-I-1 BRØDRISTER

TORRADEIRA 3 EM 1

3-IN-1 LEIVÄNPAAHDIN

3-IN-1 TOASTER

ST200EU Series

BRUGSANVISNING

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS

ISTRUCCIONES

**NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA**

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR




TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi 3-i-1 brødrister, grill og paninipresse



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu/registerguarantee/

 Scan QR-koden med en mobilenhed

DENNE VEJLEDNING DÆKKER
MODELNUMRENE ST200EU/ST202EU

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240 V~, 50-60 Hz

Watt: 2000-2400W

**LÆS DENNE VEJLEDNING
OMHYGGELIGT IGENNEM, OG GEM
DEN TIL FREMTIDIGE OPSLAG.**

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



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, hvorfra du har købt dette produkt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssig, forsvarlig måde.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Dele	4
Inden Første Anvendelse	5
At vende til grillposition	5
Brug af kontrolpanelet	6
Funktioner	7
Kontrolpanelets display og betjeningsknapper	7
Brug ristetilstanden (lodret)	8
Toast (Ristet brød)	8
Bagel	8
Defrost (Optøning)	9
Tips til valg af ristningsgrad	9
Brug grilltilstanden (vandret)	10
Grill	10
Panini	10
Bake (Bagning)	11
Reheat (Genopvarm)	11
Rengøring	12
Daglig rengøring	12
Fejlmeddelelser og ofte stillede spørgsmål	13
Produktregistrering	14

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, det vil blandt andet sige:

⚠ ADVARSEL

- 1 Læs alle vejledninger før brug.
- 2 Fjern og kassér al emballage og alle etiketter før brug.
- 3 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
- 4 Sørg for at kontrollere, at alle dele er der, så du kan betjene apparatet på en korrekt og sikker måde.
- 5 Brug **IKKE** apparatet uden at krummebakken er installeret.
- 6 Brug **IKKE** apparatet i grillposition uden at bagepladen er sat helt i. Ignorér **IKKE** bagepladens detektionsknop.
- 7 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må ikke bruges af børn. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- 8 Brug **IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og for at reducere risikoen for, at personer falder over en lang ledning.
- 9 Lad **IKKE** ledningen hænge ud over borde eller diske eller i komme berøring med varme overflader, herunder kakkelovne/komfurer og andre ovne.
- 10 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under et køkkenbord eller en skranke.
- 11 Efterlad **ALDRIG** ovnen uden opsyn, mens den er i brug.
- 12 **PAK IKKE** krummebakken, ristebakken eller andre dele af apparatet ind i metalfolie eller bagepapir. Dette kan få ovnen til at overophede eller forårsage brand.
- 13 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske.
- 14 Brug **IKKE** apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Tjek apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis ovnen ikke fungerer korrekt eller på nogen måde er blevet beskadiget, skal du straks stoppe brugen og kontakte kundeservice.
- 15 Undgå, at maden rører varmeelementerne. For store madportioner, metalfoliepakker eller redskaber må **IKKE** indsættes, da de kan forårsage risiko for brand eller elektrisk stød.
- 16 Vær yderst forsigtig, når der er varm mad i ovnen. Ukorrekt brug kan forårsage personskade.
- 17 Brug **ALTDIG** den til svageste brødristerindstilling til opvarming af kager.
- 18 Dæk **IKKE** apparatet til under brug. Hvis du gør dette, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.
- 19 Indsæt **IKKE** genstande i ventilationshullerne, og undgå at blokere dem.
- 20 Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja.
- 21 Placer **IKKE** genstande, herunder mad, oven på apparatet, når det er i brug, bortset fra autoriseret og anbefalet Ninja-tilbehør.
- 22 Inden tilbehør sættes i ristet brød, skal du sørge for, at delene er rene og tørre.
- 23 Kun til brug på køkkenbord. Anbring **IKKE** ovnen tæt på kanten af et køkkenbord. Sørg for, at bordoverfladen er plan, ren og tør.
- 24 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** dette apparat til andet end det, den er beregnet til. Forkert brug kan medføre personskade.
- 25 Må **IKKE** bruges udendørs. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både, der er i bevægelse.
- 26 Brug **IKKE** apparatet i små rum eller skabe.

- 27 Sørg for, at der er nok plads over apparatet (minimum 10"/254 mm) og på alle sider (minimum 4"/102 mm) til luftcirkulation.
- 28 Stil **IKKE** noget oven på brødristeren, når den er i brug. Der kan opstå brand, hvis apparatet er tildækket eller i berøring med brændbart materiale, herunder gardiner, forhæng, vægge eller lignende, når det er i brug.
- 29 Spray **IKKE** indholdet fra nogen form for spraydåse eller smagsstoffer ind i apparatet under tilberedningen.
- 30 Vær forsigtig, når noget indsættes i eller fjernes fra apparatet, især når det er varmt.
- 31 Det elektriske stiks spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at den har fået nok varme.
- 32 Indsæt **IKKE** metalredskaber såsom en kniv i apparatet for at fjerne fastklemt ristet brød, bagels eller andre genstande. Dette kan beskadige varmeelementerne eller forårsage elektrisk stød.
- 33 Tag stikket ud af apparatet, før du rengør mad, der sidder fast eller er blevet spildt i inde i apparatet.
- 34 Anbring **IKKE** følgende materialer i apparatet: papir, pap, plastik, stegeposer og lignende. Dette kan forårsage brand.
- 35 Der skal udvises ekstrem varsomhed ved brug af beholdere, der er fremstillet af andre materialer end metal eller glas.s.
- 36 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatets overflader er varme under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTDIG** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 37 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for oplysninger om regelmæssig vedligeholdelse af ovnen.
- 38 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 39 Tryk på tænd/sluk-knappen for at slukke apparatet, og lad det køle helt af før det rengøres, flyttes og vendes om i forbindelse med opbevaring.
- 40 Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. For at tage stikket ud skal du tage fat i selve stikket og trække det ud af den stikkontakt i væggen. Du må aldrig trække stikket ud ved at trække i ledningen.
- 41 Rengør **IKKE** apparatet med grydesvampe af metal. Dette kan efterlade metalstykker, som kan berøre elektroniske dele og forårsage risiko for elektrisk stød.
- 42 Opbevar **IKKE** genstande, bortset fra medfølgende tilbehør, i dette apparat, når det ikke er i brug.
- 43 Brug **IKKE** ovnen som varmekilde eller til tørring.
- 44 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.



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



Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen der bringes sammen med symbolet ignoreres.

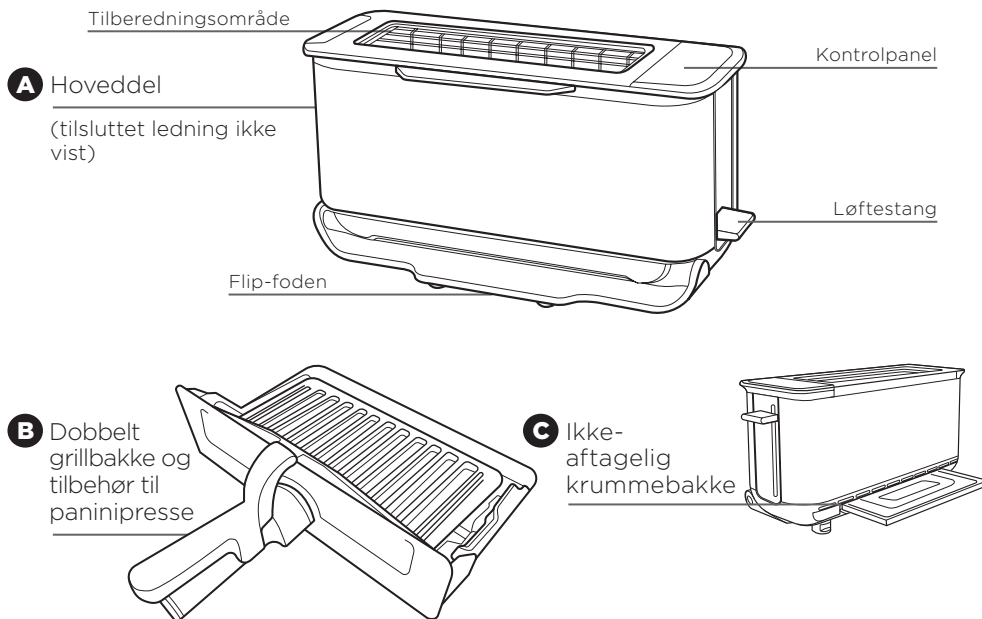


Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

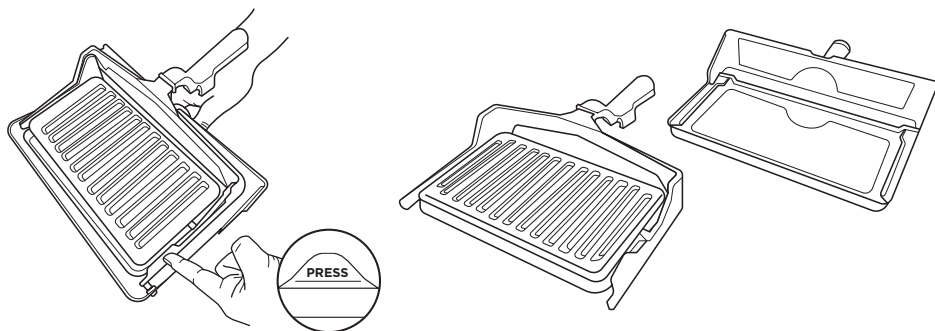
GEM DISSE ANVISNINGER



Konvertering af paninipressen til en bageplade

- 1 Løft det øverste håndtag op for at adskille pladerne.
- 2 Tryk TRYK-tappen indad på den venstre panini-arm, og skub den af bagepladestiften. Skub den højre panini-arm af bagepladestiften.
- 3 Bruges som bageplade til grill-, bage- og genopvarmningsfunktioner. Genindsæt toppladen for at bruge panini-funktionen.

BEMÆRK: For at montere panini-pressen igen, skal du sørge for, at højre panini-arm og højre bagepladestift passer sammen. Tryk på TRYK-tappen og sørg for, at panini-hullet og bagepladestiften passer sammen, og skyd den derefter på plads.



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

- 1 Fjern og kasser alt indpakningsmateriale og tape fra apparatet. Nogle markater skal være permanent på enheden, fjern **KUN** markater, hvor der står 'peel here' (riv af her).
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask bagepladen i varmt sæbevand, skyl og tør den grundigt derefter. Hoveddelen må **ALDRIG** komme i opvaskemaskinen.
- 4 Vi anbefaler at placere bagepladen inde i apparatet og køre den på Bake HIGH i 10 minutter uden at tilføje mad. Sørg for, at området er godt ventileret. Herved fjernes eventuelle rester af emballage og lugtspor, der kan forekomme. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for brødristerens ydeevne.

BEMÆRK: Bagepladen og panini-tilbehøret må kun vaskes i hånden.

AT VENDE TIL GRILLPOSITIONEN

- 1 Vend apparatet nedad.
- 2 Skub brødristerhåndtaget tilbage for at åbne tilberedningsrummet. Låseikon: Håndtaget skal trykkes helt tilbage til låsepositionen. Låseikonet vil lyse, hvis håndtaget er låst, og blinke hvis det ikke er låst.
- 3 Indsæt bagepladen for at begynde at grille.

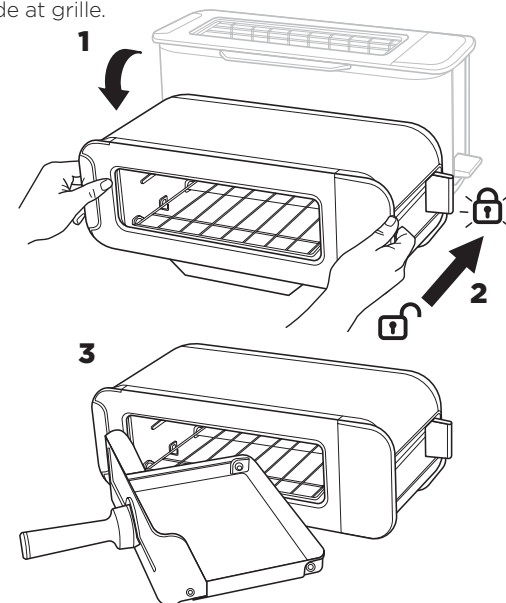
“LOC”

Vises på displayet, når enheden er i vandret position, men håndtaget ikke er blevet skubbet tilbage og låst på plads. Der vil lyde et hørbart klik, når håndtaget er låst, og LOC vil vises.

“NO PAN”

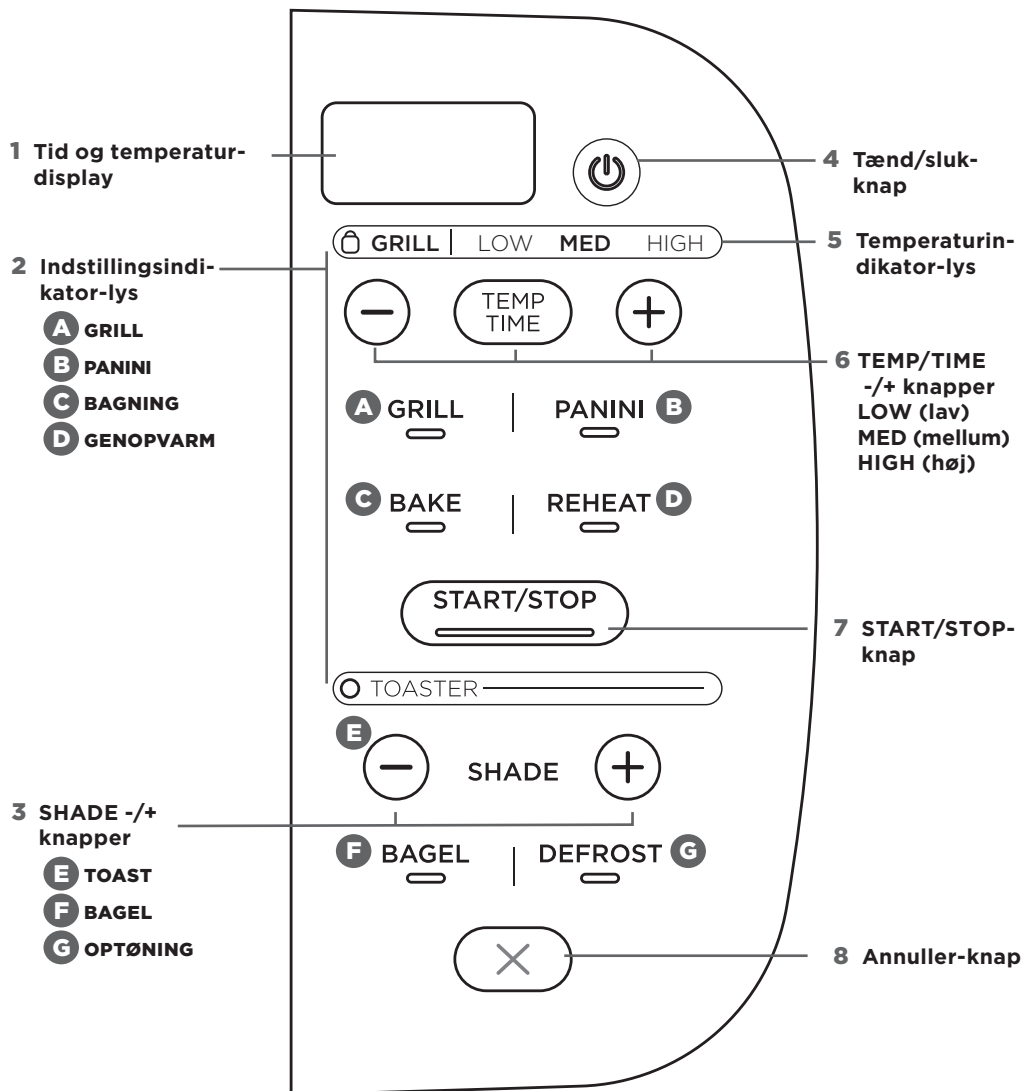
Vises på displayet, når bagepladen ikke er indsat, og START/STOP er blevet trykket for at påbegynde tilberedning. Indsæt pladen korrekt for at påbegynde tilberedningen.

Enheden vil automatisk slukke, hvis bagepladen er fjernet i 5 minutter.



BRUG AF KONTROLPANELET

Når apparatet vendes fra brødristerposition til grillposition, ændres betjeningspanelet for at vise de funktioner og knapper, du kan vælge i denne tilstand.

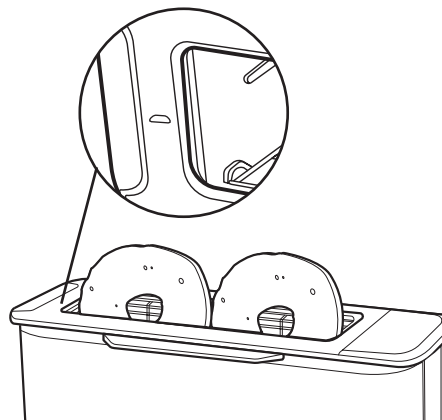


VANDRET FUNKTIONER

- A GRILL:** Ideel til at smelte ost på toast, riste sandwiches eller til at gøre maden sprød.
- B PANINI:** Lav café-paninier og grillede sandwiches.
- C BAKE (BAGNING):** Bager morgenmadskager og endda små tærter jævnt.
- D REHEAT (GENOPVARM):** Genopvarm hurtigt færdige madvarer som et stykke pizza.

LODRET FUNKTIONER

- E TOAST:** Rister op til to skiver brød til den perfekte ensartede farve.
- F BAGEL:** Rist op til to skiver bagel-halvdele perfekt, når de er anbragt med den skårne side fremad i brødristeren. Ikonet på dit apparat viser den korrekte retning.



- G DEFROST (OPTØNING):** Tryk for ekstra tid, når du rister brød og bagels fra frossen tilstand.

KONTROLPANELETS DISPLAY OG BETJENINGSKNAPPER

- 1 Tidsdisplay:** Tiden tæller ned, når tilberedningen er i gang.

BEMÆRK: Tilberedningstiden og temperaturen vender altid tilbage til de indstillinger, der blev anvendt, sidste gang ovnen blev brugt.

- 2 Indikatorlys:** Viser indstilling som grill eller brødrister. Vend enheden ned, og tryk håndtaget ned for at aktivere grillpositions-funktionerne.
- 3 SHADE +/- knapper:** Juster, hvor meget der skal ristes ved brødrister- og bagelfunktionerne.
- 4 Afbryderknap:** Tryk på denne knap for at tænde og slukke apparatet.
- 5 Temperaturindikatorlys:** LOW/MED/HIGH for temperaturkontrol ved funktionerne GRILL, PANINI, BAKE og REHEAT.
- 6 TEMP/TIME +/- knapper:** Tryk TEMP/TIME for at skifte mellem mulighederne, og brug derefter +/- knapperne til at justere.


	LOW (lav)	MEDIUM (mellem)	HIGH (høj)
Grill	120 °C	160 °C	205 °C
Panini	120 °C	160 °C	205 °C
Bagning	120 °C	175 °C	205 °C
Genopvarm	150 °C	160 °C	175 °C

omtrentlig vejledning vedrørende temperatur

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

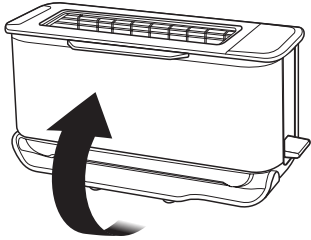
- 7 START/STOP-knap:** Tryk for at starte eller stoppe tilberedningen. Tilberedningen begynder kort tid efter.
- 8 Cancel-knap:** Tryk for at annullere og skubbe din mad ud, når apparatet er i brødristerstilstand.

BRUG RISTETILSTANDEN (LODRET)

For at tænde apparatet skal du sætte stikket i  en kontakt og trykke på knappen.

Toast (Ristet brød)

- 1 Vend apparatet op til brødristerpositionen, og sørg for, at håndtaget er trukket op. Kontroller, at vendefoden er i bunden af apparatet.



- 2 Brug +/- SHADE-knapperne til at vælge den ønskede ristningsgrad fra 1-7.

BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig, når du bruger TOAST-funktionen. Disse indstilles automatisk når der vælges ristningsgrad. DEFROST kan også vælges, hvis brødet er frossent.

- 3 Læg dit brød i skiver i brødristerspalten. Skub håndtaget ned for at starte ristningscyklussen.

BEMÆRK: Se, hvordan det skrider fremad under tilberedningen ved at løfte håndtaget og derved hæve det ristede brød. Tilberedningscyklussen fortsætter, så skub håndtaget ned igen, når det er gjort.

BEMÆRK: Vælg CANCEL under en tilberedningscyklus. Så hopper dit ristede brød op.

- 4 Når ristningen er færdig, bipper apparatet, og håndtaget og det ristede brød hopper op.

BEMÆRK: Apparatet bruger en algoritme til at sikre ensartede ristningsresultater, uanset om maden ristes i et koldt eller forvarmet apparat. Som følge heraf kan den totale ristetid ændres - for at tilføje mere eller mindre tid kan du justere indstillingen af ristningsgrad.

Bagel

- 1 Apparatet er lodret i brødristerposition. Sørg for at trække i håndtaget, før du begynder. Du vil se, at indikatoren for TOASTER-tilstand lyser.
- 2 Vælg BAGEL-knappen
- 3 Vælg den ønskede ristningsgrad ved at dreje ristningshjulet.

BEMÆRK: Der er ingen temperatur- eller tidsjustering tilgængelig for BAGEL-funktionen. Disse indstilles automatisk når der vælges ristningsgrad. DEFROST kan også vælges, hvis din bagel er frossen.

- 4 Læg bagelhalvdele, med den skårne side vendt mod dig selv, i brødristeren. Der er et lille ikon på apparatet, der angiver det. Skub håndtaget ned for at starte ristningen.

BEMÆRK: Se, hvordan det skrider fremad under tilberedningen ved at løfte håndtaget og derved hæve det ristede brød. Tilberedningscyklussen fortsætter, så skub håndtaget ned igen, når det er gjort.

BEMÆRK: Vælg CANCEL under en tilberedningscyklus. Din bagel hopper op.

- 5 Når ristningen er færdig, bipper apparatet, og håndtaget og bagelen hopper op.

BEMÆRK: Apparatet bruger en algoritme til at sikre ensartede ristningsresultater, uanset om maden ristes i et koldt eller forvarmet apparat. Som følge heraf kan den totale ristetid ændres - for at tilføje mere eller mindre tid kan du justere indstillingen af ristningsgrad.

Defrost (Optøning)

- 1 Optøning kan KUN bruges med enten BRØDRISTER- eller BAGEL-funktionen.
- 2 Vælg DEFROST-knappen for at tilføje ekstra tid til optøning af din mad inden ristning.

Shade	Forudindstillede ristetider	Yderligere tid, når DEFROST er valgt	Forudindstillede optøningstider
1	1:43 minutter	+ 0.20 sekunder	2:03 minutter
2	2:04 minutter	+ 0.22 sekunder	2:26 minutter
3	2:10 minutter	+ 0.23 sekunder	2:33 minutter
4	2:22 minutter	+ 0.24 sekunder	2:46 minutter
5	2:45 minutter	+ 0.26 sekunder	3:11 minutter
6	3:04 minutter	+ 0.29 sekunder	3:33 minutter
7	3:30 minutter	+ 0.31 sekunder	4:01 minutter

BEMÆRK: Dette er standardtider ved børste brug, når enheden er kold. Tider kan variere, når apparatet er blevet opvarmet.

TIPS TIL VALG AF RISTNINGSGRAD

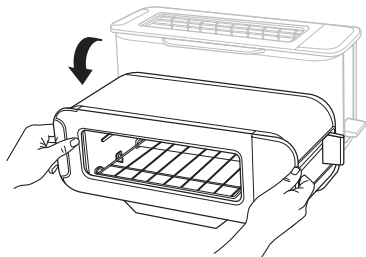
- Er der flere skiver, placeres de ved siden af hinanden. Sørg for, at der ikke er nogen brødskeer der overlapper hinanden, så de kan ristes ensartet. Hvis brødskeer ikke kan være ved siden af hinanden, kan du prøve at dreje dem sidelæns for at få dem til at passe bedre ind.
- Til tørt eller gammelt brød justeres ristningsgraden lavere end din standardindstilling.
- Til nybagt brød eller fuldkornsbrød justeres ristningsgraden højere end din standardindstilling.
- Sødt brød eller frugtbrød (såsom tekage) ristes meget hurtigere, juster ristningsgraden til at være lavere.
- Til brød med en ujævn overflade (som eksempelvis engelske muffins) justeres ristningsgraden højere end din standardindstilling. Sørg for at skære brødet i lige tykke skiver for ensartet ristning.
- For tykskårne stykker justeres ristningsgraden højere end din standardindstilling. Sørg for at skære brødet i lige tykke skiver for ensartet ristning.
- Del bagels i to før ristning. Lad den skårne side vende mod dig selv.
- Ved frosne vafler, frosne arme riddere eller frosne bagels skal du huske at trykke på Defrost-knappen for at tilføje ekstra tid.
- Vær opmærksom på, at meget tynde skiver kan brænde på. Brug den laveste ristningsgrad og hold øje, mens du rister.

INDSTILLING	FARVE
1-2	LYS
3-5	Medium
6-7	Mørk

BRUG GRILLTILSTANDEN (VANDRET)

Grill

- 1 Fra brødristerens position skal du vende enheden ned, så den er vandret. Skub håndtaget tilbage, indtil det klikker på plads. Vælg GRILL.

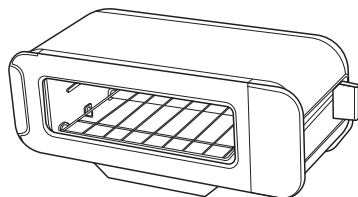


- 2 Indstil tiden. Tryk på knappen TEMP/TIME for at se tidsvisningen. Brug derefter +/- knapperne til at vælge en tid mellem 1 minut og 20 minutter.
- 3 Indstil temperaturen. Tryk på knappen TEMP/TID, og brug derefter knapperne +/- til at vælge LOW/MED/HIGH.
- 4 Anbring ingredienserne på grillbakken, og indsæt den i apparatet.
- 5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningscyklussen. Tilberedningen begynder, når bakken er korrekt indsat.
- 6 Under tilberedningen kan du fjerne bagepladen for at se til maden. Timeren holder pause, indtil bagepladen igen er indsat i apparatet.
- 7 Når tilberedningstiden når nul, vil apparatet bippe for at signalere, at tilberedningscyklussen er færdig.

BEMÆRK: Ved tilberedning på under 10 minutter tæller uret ned i minutter og sekunder. Hvis du laver mad i 10 minutter eller mere, tæller uret kun ned i minutter, indtil tiden når under 10 minutter.

Panini

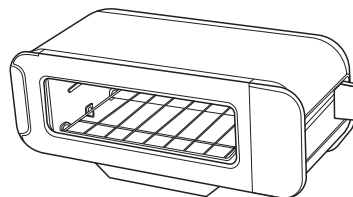
- 1 Vip apparatet ned til grillpositionen, og skub håndtaget tilbage. Vælg PANINI.



- 2 Indstil tiden. Tryk på knappen TEMP/TIME for at se tidsvisningen. Brug derefter +/- knapperne til at vælge en tid mellem 1 minut og 20 minutter.
- 3 Indstil temperaturen. Tryk på knappen TEMP/TID, og brug derefter knapperne +/- til at vælge LOW/MED/HIGH.
- 4 Kom ingredienserne i paninipressen og indsæt den i apparatet. Tilberedningen begynder, når pressen er sat korrekt i.
- 5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningscyklussen.
- 6 Under tilberedningen kan du fjerne paninipressen for at se til maden. Timeren holder pause, indtil bagepladen igen er indsat i apparatet.
- 7 Når tilberedningstiden når nul, vil apparatet bippe for at signalere, at tilberedningscyklussen er færdig.

Bake (Bagning)

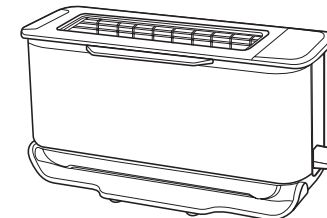
- 1 Vip apparatet ned til grillpositionen, og skub håndtaget tilbage. Vælg BAKE.



- 2 Indstil tiden. Tryk på knappen TEMP/TIME for at se tidsvisningen. Brug derefter +/- knapperne til at vælge en tid mellem 1 minut og 20 minutter.
- 3 Indstil temperaturen. Tryk på knappen TEMP/TID, og brug derefter knapperne +/- til at vælge LOW/MED/HIGH.
- 4 Anbring ingredienserne på grillbakken, og indsæt den i apparatet.
- 5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningscyklussen. Tilberedningen begynder, når bakken er korrekt indsat.
- 6 Under tilberedningen kan du fjerne paninipressen for at se til maden. Timeren holder pause, indtil bagepladen igen er indsat i apparatet.
- 7 Når tilberedningstiden når nul, vil apparatet bippe for at signalere, at tilberedningscyklussen er færdig.

Reheat (Genopvarm)

- 1 Vip apparatet ned til grillpositionen, og skub håndtaget tilbage. Vælg REHEAT.



- 2 Indstil tiden. Tryk på knappen TEMP/TIME for at se tidsvisningen. Brug derefter +/- knapperne til at vælge en tid mellem 1 minut og 20 minutter.
 - 3 Indstil temperaturen. Tryk på knappen TEMP/TID, og brug derefter knapperne +/- til at vælge LOW/MED/HIGH.
 - 4 Anbring ingredienserne på grillbakken, og indsæt den i apparatet.
 - 5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedningscyklussen. Tilberedningen begynder, når bakken er korrekt indsat.
 - 6 Under tilberedningen kan du fjerne paninipressen for at se til maden. Timeren holder pause, indtil bagepladen igen er indsat i apparatet.
- BEMÆRK:** Ved alle funktioner vil varmeelementerne tændes og slukkes under en given tilberedning for at opretholde den indstillede temperatur præcist.
- 7 Når tilberedningstiden når nul, vil apparatet bippe for at signalere, at tilberedningscyklussen er færdig.

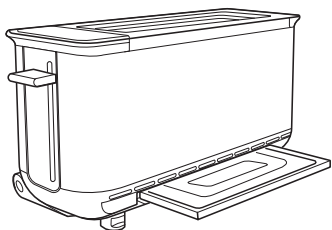
DAGLIG RENGØRING

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- 2 Tøm krummebakken ved skubbe den delvist ud af apparatet, mens det er i lodret position. Tør krummerne af, og sæt den helt tilbage i apparatet.

BEMÆRK: Tøm krummebakken ofte. Sørg altid for, at krummebakken er sat helt i, inden maden tilberedes.

BEMÆRK: Krummebakken kan ikke fjernes fra apparatet.

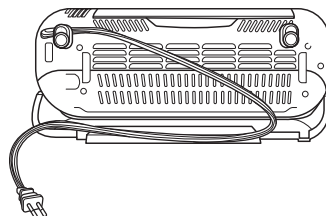


- 3 Brug en fugtig klud til at rengøre hoveddelens yderside og kontrolpanelet. Der kan anvendes et ikke-slibende flydende rengøringsmiddel eller en mild sprayopløsning. Spray rengøringsproduktet på svampen, ikke på apparatets overflade, inden rengøring.

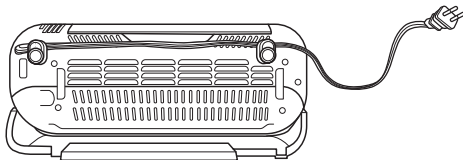
HÅNDTERING AF ELLEDNING

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

Mulighed 1: Stikkontakt til højre. Placer ledningen i den venstre krog på bagsiden af brødristeren. Tvist ledningen, så den brede side er horisontal, for sikkert at fastgøre ledningen på krogen.



Mulighed 2: Stikkontakten til venstre eller bag brødristeren. Placer ledningen i begge kroge på bagsiden af brødristeren. Tvist ledningen, så den brede side er horisontal, for sikkert at fastgøre ledningen til krogene.



FEJLMEDDELELSER OG OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL

FEJLMEDDELELSER

“CALL CUST SrVC” fulgt af “Er1,” “Er2,” “Er3,” “Er4,” “Er5,” “Er6,” eller “Er7” Sluk for apparatet. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu. Registrer dit produkt online på ninjaninjakitchen.eu/registerguarantee og hav venligst ved dig, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

Ofte stillede spørgsmål

Hvorfor tænder apparatet ikke?

- Sørg for, at ledningen er sat ordentligt i stikket.
- Prøv at sætte ledningen i en anden stikkontakt.
- Tryk på tænd/sluk-knappen.

Hvorfor er ovnfunktionerne ikke oplyste, når apparatet er i vandret position?

- Sørg for, at brødrister-håndtaget er skubbet helt tilbage for at åbne tilberedningsrummet. Du hører et klik, når håndtaget er skubbet helt tilbage.
- Sørg for, at vendefoden er i bunden af apparatet.

Kan jeg se min mad mens den forberedes?

- Ja, i vandret tilstand kan du til enhver tid fjerne bagepladen for at se til din mad. Tilberedningstiden være på pause, indtil du sætter bakken i igen.
- I lodret position kan du løfte brødrister-håndtaget på et hvilket som helst tidspunkt for at kontrollere tilberedningen uden at slukke for ristningen.

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

- Dette er normalt. Brødristeren er designet til at kontrollere temperaturen præcist ved hver funktion ved at justere varmeelementernes effektniveau.

Hvorfor rister den kun på den ene side?

- Bagel-funktion skal vælges. Hvis du ønsker at bruge brødrister-funktionen til ristning skal du sikre dig, at BAGEL-knappen IKKE er tændt. Hvis den er, vil siden, der vender fremad blive mere ristet end den omvendte. For at fravælge Bagel skal du trykke på Bagel-knappen, så den ikke længere lyser.

Hvilken belægning er brugt på grillbakken?

- Bakken har en PTFE slip-let-belægning. Vi anbefaler, at den vaskes i hånden, og at metalredskaber undgås for at bevare slip-let-belægningen.

Kan jeg bruge bagepapir eller alufolie?

- Vi fraråder dette på grund af bakkens nærhed til varmeelementerne.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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


VIELEN DANK

für den Kauf des Ninja® Foodi 3-in-1 Toaster, Grill und Panini-Press



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu/registergarantie/

 Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

DIESES HANDBUCH BEZIEHT SICH AUF FOLGENDE MODELLNUMMERN ST200EU/ST202EU

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 2000-2400 W

BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN UND ZUR INFORMATION AUFBEWAHREN.

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	18
Bestandteile	20
Vor dem ersten Gebrauch	21
Einstellen der Grillposition	21
Nutzung des Bedienfelds	22
Funktionen	23
Bedienfeldanzeige und Bedientasten	23
Verwendung der toaster-modi (vertikal)	24
Toast	24
Bagel	24
Defrost	25
Tipps zum wählen des bräunungsgrads	25
Verwendung der grill-modi (horizontal)	26
Grill	26
Panini	26
Bake (Backen)	27
Reheat (Aufwärmen)	27
Reinigung	28
Tägliche Reinigung	28
Fehlermeldungen und häufig gestellte Fragen	29
Produktregistrierung	30

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, insbesondere folgende Punkte:

⚠️ WARNUNG

- 1 Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Anweisungen durch.
- 2 Entfernen und entsorgen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und Labels.
- 3 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 4 Vergewissern Sie sich, dass alle für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb erforderlichen Teile vorhanden sind.
- 5 Lassen Sie das Gerät **NICHT** laufen, ohne dass das Krümelblech eingesetzt ist.
- 6 Lassen Sie das Gerät **NICHT** in Grillposition laufen, ohne dass das Backfach vollständig eingesetzt wurde. Überschreiben Sie **NICHT** den Schalter zum Erkennen des Backblechs.
- 7 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 8 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 9 Das Kabel **NICHT** über den Rand der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen oder heiße Oberflächen wie z. B. den Herd oder andere Öfen berühren lassen.
- 10 **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsfläche verwenden.
- 11 Lassen Sie das Gerät während der Benutzung **NIEMALS** unbeaufsichtigt.
- 12 Das Krümelblech, Grillblech oder irgendein anderes Teil des Geräts **NICHT** mit Metallfolie oder Backpapier abdecken. Dadurch könnte das Gerät überhitzen oder ein Feuer verursacht werden.
- 13 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- 14 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn der Ofen nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 15 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Eine übermäßige Befüllung oder zu große Lebensmittel, Verpackungen aus Metallfolien oder Utensilien sind **NICHT** zulässig, da sie Brandgefahr oder Stromschlag verursachen können.
- 16 Bitte gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn der Toaster heißes Gargut enthält. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- 17 Verwenden Sie **IMMER** die leichteste Toasteinstellung, wenn Sie Gebäck mit dem Toaster erhitzen.
- 18 Decken Sie die Lufteinlassventile oder den Luftauslass **NICHT** ab, während das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und die Einheit kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 19 **NICHTS** in die Lüftungsschlitze stecken und sie nicht blockieren.
- 20 **KEINE** Zubehörteile verwenden, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden.
- 21 **KEINE** Gegenstände oben auf das Gerät stellen, während es in Betrieb ist, auch kein Essen, außer es handelt sich um zugelassene Zubehörteile von Ninja.
- 22 Bevor Sie jegliches Zubehör in den Toaster einsetzen, stellen Sie sicher, dass alles sauber und trocken ist.
- 23 Nur für den Gebrauch auf der Arbeitsplatte bestimmt. Den Ofen **NICHT** in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche stellen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.
- 24 Dieser Ofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 25 **NICHT** im Freien verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden.

- 26 **NICHT** in einem geschlossenen Raum oder unter Schränken verwenden.
- 27 Achten Sie darauf, dass oben (mindestens 254 mm) und an allen Seiten (mindestens 102 mm) genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 28 **NICHTS** während des Betriebs auf den Toaster legen. Es kann zu einem Feuer kommen, falls das Gerät bedeckt ist oder in Berührung mit brennbarem Material kommt, einschließlich Gardinen, Vorhängen, Wänden oder dergleichen, während es in Betrieb ist.
- 29 **KEINE** Aerosolsprays oder Geschmacksstoffe in das Gerät sprühen, während es in Betrieb ist.
- 30 Beim Hineingeben bzw. Entfernen von jeglichen Gegenständen in das bzw. aus dem Gerät vorsichtig vorgehen, besonders wenn es heiß ist.
- 31 Die Steckdosenspannung kann variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 32 Verwenden Sie **KEINE** Metallutensilien wie beispielsweise Messer, um eingeklemmten Toast, Bagels oder andere Gegenstände aus dem Gerät zu entfernen. Dies kann die Heizelemente beschädigen oder einen Stromschlag verursachen.
- 33 Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie im Innern haftende oder verschüttete Lebensmittel entfernen.
- 34 **KEINE** der folgenden Materialien in das Gerät geben: Papier, Karton, Kunststoff, Bratschläuche und dergleichen. Sie könnten einen Brand verursachen.
- 35 Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
- 36 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während des Betriebs und danach heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe, damit es nicht zu Verbrennungen oder Verletzungen kommt.
- 37 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 38 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 39 Drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen oder zur Aufbewahrung wegklappen..
- 40 Bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie das Stromkabel immer am Stecker aus der Steckdose. **NIEMALS** den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, indem Sie an dem flexiblen Kabel ziehen.
- 41 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- 42 **KEINE** Materialien außer dem mitgelieferten Zubehör in diesem Gerät aufbewahren, wenn es nicht in Gebrauch ist.
- 43 Das Gerät **NICHT** als Wärmequelle oder zum Trocknen verwenden.
- 44 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.



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



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

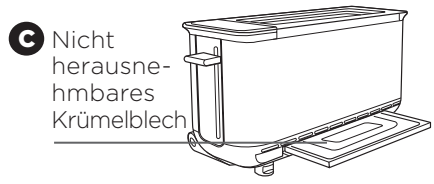
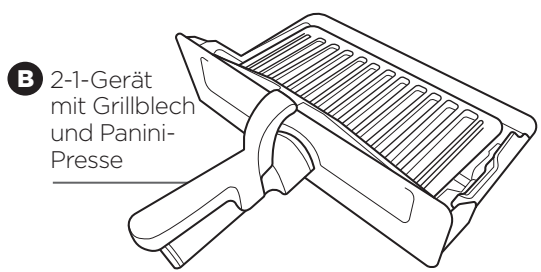
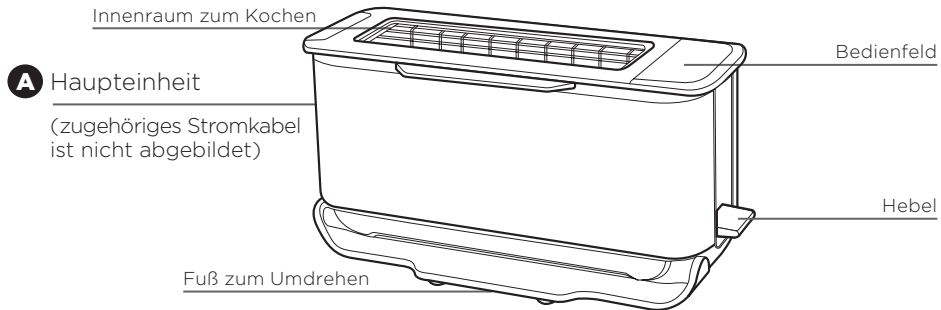


Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.



Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

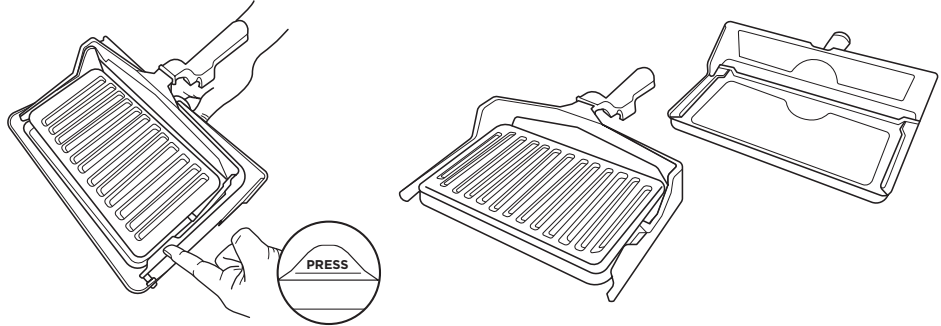
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN



Die Panini-Press in ein Backblech umwandeln

- 1 Oberen Griff anheben, um die Platten voneinander zu trennen.
- 2 Die PRESS-Lasche am linken Arm der Panini-Press nach innen drücken, um sie vom Haltestift des Backblechs zu schieben. Den rechten Arm der Panini-Press vom Backblech schieben.
- 3 Als Backblech für Grill-, Back- und Reheat-Funktionen verwenden. Obere Platte für die Panini-Funktion wieder anbringen.

HINWEIS: Um die Panini-Press wieder anzubringen, das Loch am rechten Arm der Panini-Press mit dem rechten Haltestift vom Backblech ausrichten. Die PRESS-Lasche drücken und das Loch an der Panini-Press mit dem Haltestift des Backblechs ausrichten und einrasten.



Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **0800 000 9063**.

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit ‚peel here‘ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Das Backblech in warmem Spülwasser waschen, dann gründlich abspülen und abtrocknen. **NIEMALS** die Haupteinheit in der Spülmaschine reinigen.
- 4 Wir empfehlen, das Backblech in das Gerät zu schieben, „Bake HIGH“ auszuwählen und das Gerät 10 Minuten laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen. Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist. Dadurch werden alle Verpackungs- und Geruchsrückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und nicht schädlich für die Leistung des Toasters.

HINWEIS: Backblech und Panini-Zubehörteile nur von Hand spülen.

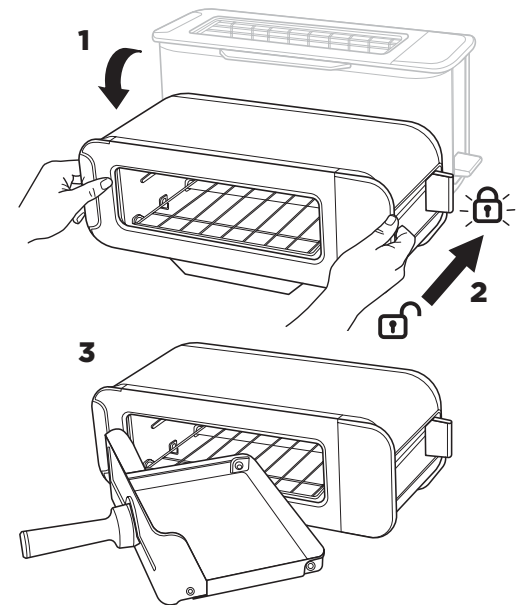
EINSTELLEN DER GRILLPOSITION

- 1 Klappen Sie das Gerät nach vorne um.
- 2 Drücken Sie den Toasthebel ganz nach hinten, um den Garraum zu öffnen. Schloss-Symbol: Der Hebel muss zum Verriegeln ganz nach hinten gedrückt werden. Das Schloss-Symbol leuchtet, wenn der Hebel verriegelt ist und blinkt, wenn er nicht verriegelt ist.
- 3 Legen Sie das Backblech ein, um mit dem Grillen zu beginnen.

“LOC”
Erscheint auf der Anzeige, wenn das Gerät im aufrechten Modus ist, aber der Hebel nicht zurückgedrückt und verriegelt wurde. Wenn der Hebel verriegelt ist, ist ein Klicken zu hören und LOC erscheint.

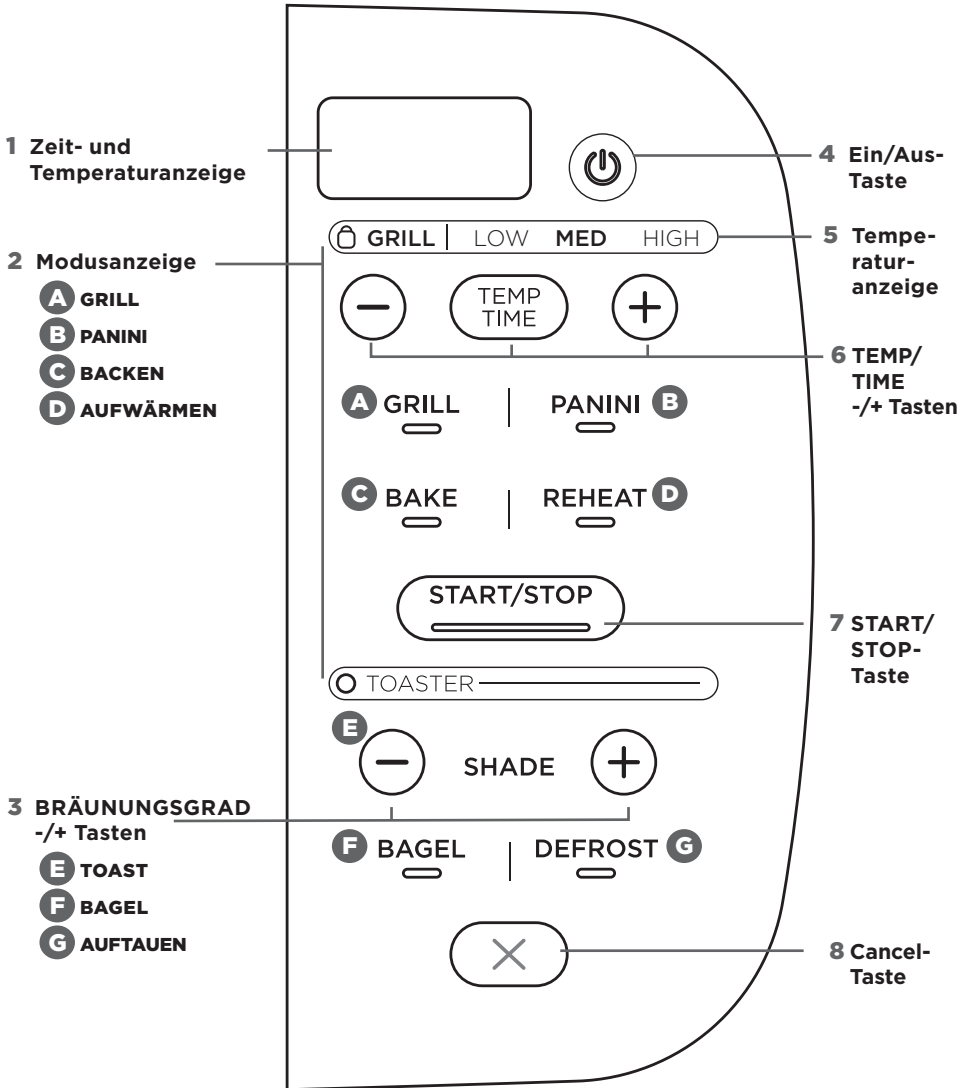
“NO PAN”
Erscheint auf der Anzeige, wenn das Backblech nicht eingesetzt und START/STOP gedrückt wurde, um den Garvorgang zu starten. Das Backblech muss korrekt eingesetzt werden, um den Garvorgang zu starten.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn das Backblech seit über 5 Minuten nicht mehr im Gerät ist.



NUTZUNG DES BEDIENFELDS

Wenn das Gerät von der Toaster- in die Grillposition gestellt wird, ändert sich das Bedienfeld und es werden alle Funktionen und Tasten angezeigt, die Sie in diesem Modus auswählen können.

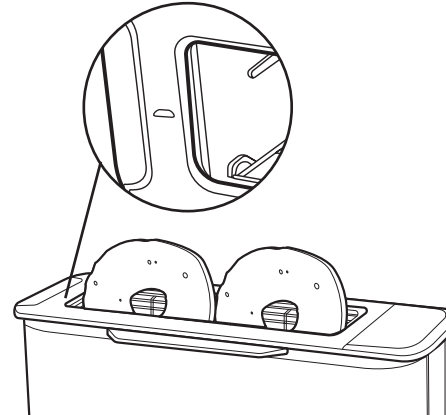


HORIZONTAL FUNKTIONEN

- A GRILL:** Ideal für Toast mit geschmolzenem Käse, getoastete Sandwiches oder knusprige Speisen.
- B PANINI:** Machen Sie Panini und getoastete Sandwiches wie im Café.
- C BAKE (Backen):** Bereitet gleichmäßige Backwaren zum Frühstück und auch kleine Quiches zu.
- D REHEAT (Aufwärmen):** Zubereitete Speisen, wie ein Stück Pizza, schnell aufwärmen.

VERTIKAL FUNKTIONEN

- E TOAST:** Toastet gleichmäßig 2 Brotscheiben bis zum perfekten Bräunungsgrad.
- F BAGEL:** Toastet bis zu 2 Bagelhälften perfekt, wenn sie mit der aufgeschnittenen Seite nach vorne in den Toaster gelegt werden. Das Symbol auf Ihrem Gerät zeigt die Richtung an.



- G DEFROST (Auftauen):** Die Funktion verwenden, um die Zeit zum Toasten von gefrorenem Brot oder gefrorenen Bagels zu erhöhen.

BEDIENFELDANZEIGE UND BEDIENTASTEN

- 1 Zeitanzeige:** Zeigt die Garzeit an und zählt während des Garvorgangs herunter.

HINWEIS: Garzeit und Temperatur werden auf die Einstellungen eingestellt, die beim letzten Einsatz des Ofens verwendet wurden.

- 2 Modusanzeige:** Zeigt Grill- oder Toaster-Funktion an. Kippen Sie das Gerät nach vorn und drücken Sie den Hebel nach unten, um die Grill-Funktionen zu ermöglichen.
- 3 BRÄUNUNGSGRAD +/- Tasten:** Passen Sie die Bräunungsstufe für die Toast- und Bagel-Funktionen an.
- 4 Ein/Aus-Taste:** Drücken, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
- 5 Temperaturanzeige:** LOW/MED/HIGH zur Temperaturkontrolle in den GRILL-, PANINI-, BAKE- und REHEAT-Funktionen.
- 6 TEMP/TIME +/- Tasten:** Drücken Sie TEMP/TIME, um zwischen den Auswahlmöglichkeiten zu wechseln, verwenden Sie die +/- Tasten zum Einstellen.

	LOW	MED	HIGH
GRILL	120 °C	160 °C	205 °C
Panini	120 °C	160 °C	205 °C
Bake (Backen)	120 °C	175 °C	205 °C
Reheat (Aufwärmen)	150 °C	160 °C	175 °C

ungefähre Temperaturangabe

HINWEIS: Garzeit und Temperatur können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden.

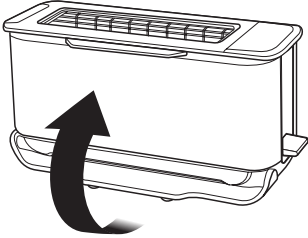
- 7 START/STOP-Taste:** Drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu beenden. Der Garvorgang beginnt gleich im Anschluss.
- 8 Cancel-Taste:** Drücken, um den Vorgang abubrechen und Ihre Speisen bei gewähltem Toaster-Modus auszuwerfen.

VERWENDUNG DER TOASTER-MODI (VERTIKAL)

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

Toast

- 1 Kippen Sie das Gerät in die Toaster-Position und stellen Sie sicher, dass der Hebel nach oben gezogen ist. Stellen Sie sicher, dass sich der Kippfuß an der Unterseite des Geräts befindet.



- 2 Verwenden Sie die BRÄUNUNGSGRAD +/- Tasten, um den gewünschten Bräunungsgrad von 1-7 zu wählen.

HINWEIS: Bei der TOAST-Funktion ist keine Temperatur- oder Zeiteinstellung verfügbar. Diese erfolgen automatisch im Zuge des gewählten Bräunungsgrads. Wenn Ihr Brot gefroren ist, können Sie auch die DEFROST-Funktion wählen.

- 3 Stecken Sie Ihre Brotscheiben in den Schlitz des Toasters. Drücken Sie den Hebel nach unten, um mit dem Toasten zu beginnen.

HINWEIS: Überprüfen Sie den Fortschritt beim Toasten, indem Sie den Hebel nach oben drücken, um den Toast anzuheben. Das Toasten wird fortgesetzt, sobald Sie den Hebel wieder nach unten drücken.

HINWEIS: Drücken Sie während des Toastens auf CANCEL. Dadurch springt der Toast nach oben.

- 4 Wenn das Toasten beendet ist, ertönt ein Signalton und Hebel und Toast springen nach oben.

HINWEIS: Das Gerät verwendet einen Algorithmus, um gleichbleibende Bräunungsstufen zu gewährleisten, unabhängig davon, ob das Toasten in einem kalten oder vorgewärmten Gerät erfolgt. Deshalb kann sich die gesamte Toastzeit ändern. Um mehr oder weniger Zeit einzustellen, passen Sie die Bräunungsstufen mithilfe der Tasten an.

Bagel ☉

- 1 In der Toasterposition steht das Gerät aufrecht. Achten Sie darauf, dass der Hebel gezogen ist, bevor Sie beginnen. Die Signalleuchte für den TOASTER-Modus ist eingeschaltet.
- 2 Drücken Sie die BAGEL-Taste
- 3 Wählen Sie die gewünschte Bräunungsstufe aus, indem Sie die Bräunungs-Tasten betätigen.

HINWEIS: Bei der BAGEL-Funktion ist keine Temperatur- oder Zeiteinstellung verfügbar. Diese erfolgen automatisch im Zuge des gewählten Bräunungsgrads. Wenn Ihr Bagel gefroren ist, können Sie auch die DEFROST-Funktion wählen.

- 4 Legen Sie die Bagelhälften mit der Schnittseite zu Ihnen in den Toaster. Das Symbol auf Ihrem Gerät zeigt die Richtung an. Drücken Sie den Hebel nach unten, um mit dem Toasten zu beginnen.

HINWEIS: Überprüfen Sie den Fortschritt beim Toasten, indem Sie den Hebel nach oben drücken, um den Bagel anzuheben. Das Toasten wird fortgesetzt, drücken Sie also den Hebel danach wieder nach unten.

HINWEIS: Drücken Sie während des Toastens auf CANCEL. Dadurch springt der Bagel nach oben.

- 5 Wenn das Toasten beendet ist, ertönt ein Signalton und Hebel und Bagel springen nach oben.

HINWEIS: Das Gerät verwendet einen Algorithmus, um gleichbleibende Bräunungsstufen zu gewährleisten, unabhängig davon, ob das Toasten in einem kalten oder vorgewärmten Gerät erfolgt. Deshalb kann sich die gesamte Toastzeit ändern. Um mehr oder weniger Zeit einzustellen, passen Sie die Bräunungsstufen mithilfe der Tasten an.

Defrost (Auftauen) ☼

- 1 Defrost kann NUR mit der TOAST- oder BAGEL-Funktion verwendet werden.
- 2 Drücken Sie auf die DEFROST-Taste, um vor dem Toasten zusätzliche Zeit für das Auftauen Ihrer Speise einzustellen.

Bräunungsgrad	Voreingestellte Zeiten zum Toasten	Zusätzliche Zeit, wenn AUFTAUEN ausgewählt ist	Voreingestellte Zeiten zum Auftauen
1	1:43 Min.	+ 0.20 Sek.	2:03 Min.
2	2:04 Min.	+ 0.22 Sek.	2:26 Min.
3	2:10 Min.	+ 0.23 Sek.	2:33 Min.
4	2:22 Min.	+ 0.24 Sek.	2:46 Min.
5	2:45 Min.	+ 0.26 Sek.	3:11 Min.
6	3:04 Min.	+ 0.29 Sek.	3:33 Min.
7	3:30 Min.	+ 0.31 Sek.	4:01 Min.

HINWEIS: Die voreingestellten Zeiten beziehen sich auf die erste Nutzung des kalten Geräts. Wenn das Gerät bereits warm ist, können die Zeiten variieren.

TIPPS ZUM WÄHLEN DES BRÄUNUNGSGRADS

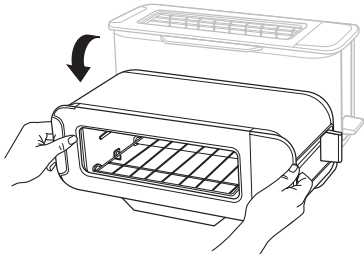
- Mehrere Scheiben nebeneinander anordnen. Achten Sie darauf, dass sich die Scheiben nicht überlappen, damit sie gleichmäßig getoastet werden können. Wenn die Brotscheiben nicht nebeneinander passen, positionieren Sie sie seitlich versetzt.
- Bei trockenem oder altem Brot wählen Sie einen niedrigeren Bräunungsgrad als üblich.
- Bei frischem oder Vollkornbrot wählen Sie einen höheren Bräunungsgrad als üblich.
- Süßes oder Fruchtbrot (Früchtestollen, Rosinenbrötchen) gart schneller, wählen Sie also einen niedrigeren Bräunungsgrad.
- Für Brote mit unebenmäßiger Oberfläche (wie flache Milchbrötchen) wählen Sie einen höheren Bräunungsgrad als üblich. Brot ebenmäßig schneiden für gleichmäßiges Toasten.
- Für dicke Brotscheiben wählen Sie einen höheren Bräunungsgrad als üblich. Brot ebenmäßig schneiden für gleichmäßiges Toasten.
- Halbieren Sie Bagels, bevor Sie sie toasten. Die Schnittseite sollte nach vorne zeigen.
- Drücken Sie bei gefrorenen Waffeln, gefrorenem French Toast oder gefrorenen Bagels ebenfalls die Defrost-Taste für zusätzliche Garzeit.
- Achten Sie darauf, dass sehr dünne Scheiben verbrennen können. Verwenden Sie den niedrigsten Bräunungsgrad und beobachten Sie den Toastvorgang.

EINSTELLUNG	FARBE
1-2	Hell
3-5	Mittel
6-7	Dunkel

VERWENDUNG DER GRILL-MODI (HORIZONTAL)

Grill (Grillen)

- 1 Kippen Sie das Gerät aus der Toasterposition nach unten, sodass es horizontal steht. Drücken Sie den Hebel zurück, bis er einrastet. GRILL auswählen.

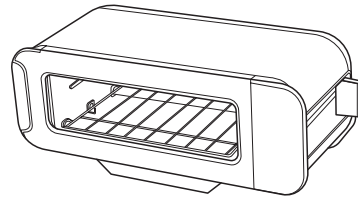


- 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste, um die Zeitanzeige zu sehen. Wählen Sie anschließend mit den +/- Tasten eine Zeit zwischen 1 und 20 Minuten.
- 3 Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste und wählen Sie mit den +/- Tasten aus LOW/MED/HIGH.
- 4 Legen Sie die Zutaten auf das Grillblech und schieben Sie das Blech in das Gerät.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie das Backblech entnehmen, um nach Ihrem Essen zu sehen. Der Timer startet erst, sobald das Backblech wieder in das Gerät geschoben wurde.
- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um zu signalisieren, dass der Garzyklus abgeschlossen ist.

HINWEIS: Bei einer Garzeit von weniger als 10 Minuten zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Garzeit von 10 Minuten und mehr zählt die Uhr in Minuten herunter, bis die verbleibende Zeit weniger als 10 Minuten beträgt.

Panini

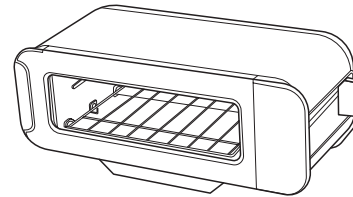
- 1 Drehen Sie das Gerät nach unten in die Grillposition und drücken Sie den Hebel zurück. Wählen Sie PANINI.



- 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste, um die Zeitanzeige zu sehen. Wählen Sie anschließend mit den +/- Tasten eine Zeit zwischen 1 und 20 Minuten.
- 3 Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste und wählen Sie mit den +/- Tasten aus LOW/MED/HIGH.
- 4 Legen Sie die Zutaten in die Panini-Pressen und schieben Sie diese in das Gerät. Der Garvorgang beginnt, sobald die Presse korrekt eingesetzt ist.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie die Panini-Pressen entnehmen, um nach Ihrem Essen zu sehen. Der Timer startet erst, sobald die Panini-Pressen wieder in das Gerät geschoben wurden.
- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um zu signalisieren, dass der Garzyklus abgeschlossen ist.

Bake (Backen)

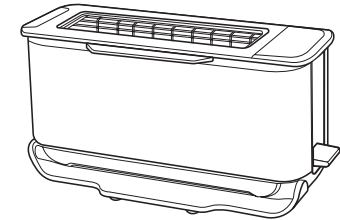
- 1 Drehen Sie das Gerät nach unten in die Grillposition und drücken Sie den Hebel zurück. Wählen Sie BAKE.



- 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste, um die Zeitanzeige zu sehen. Wählen Sie anschließend mit den +/- Tasten eine Zeit zwischen 1 und 20 Minuten.
- 3 Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste und wählen Sie mit den +/- Tasten aus LOW/MED/HIGH.
- 4 Legen Sie die Zutaten auf das Grillblech und schieben Sie das Blech in das Gerät.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie das Backblech entfernen, um nach Ihrem Essen zu sehen. Der Timer startet erst, sobald das Backblech wieder in das Gerät geschoben wurde.
- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um zu signalisieren, dass der Garzyklus abgeschlossen ist.

Reheat (Aufwärmen)

- 1 Drehen Sie das Gerät nach unten in die Grillposition und drücken Sie den Hebel zurück. Wählen Sie REHEAT.



- 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste, um die Zeitanzeige zu sehen. Wählen Sie anschließend mit den +/- Tasten eine Zeit zwischen 1 und 20 Minuten.
- 3 Stellen Sie die Temperatur ein. Drücken Sie die TEMP/TIME-Taste und wählen Sie mit den +/- Tasten aus LOW/MED/HIGH.
- 4 Legen Sie die Zutaten auf das Grillblech und schieben Sie das Blech in das Gerät.
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang beginnt, sobald das Blech korrekt eingesetzt wurde.
- 6 Während des Garvorgangs können Sie das Backblech entnehmen, um nach Ihrem Essen zu sehen. Der Timer startet erst, sobald das Backblech wieder in das Gerät geschoben wurde.

HINWEIS: Bei sämtlichen Funktionen rotieren die Heizelemente während des Garvorgangs, um die eingestellte Temperatur exakt zu halten.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, um zu signalisieren, dass der Garzyklus abgeschlossen ist.

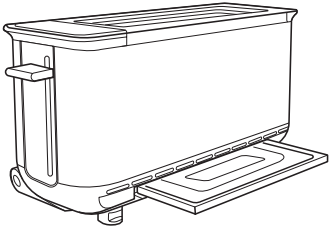
TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- 2 Entleeren Sie das Krümelblech, indem Sie es teilweise aus dem Gerät herausziehen, wenn sich das Gerät in der vertikalen Position befindet. Wischen Sie die Krümel ab und setzen Sie das Blech wieder vollständig in das Gerät ein.

HINWEIS: Das Krümelblech regelmäßig leeren. Stellen Sie immer sicher, dass das Krümelblech vor der Nutzung vollständig eingesetzt ist.

HINWEIS: Das Krümelblech ist fest mit der Einheit verbunden.

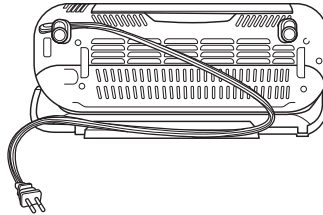


- 3 Reinigen Sie das Äußere der Haupteinheit und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. Es kann ein nicht scheuernder Flüssigreiniger oder eine milde Sprühlösung verwendet werden. Vor dem Reinigen den Reiniger auf das Tuch und nicht auf die Oberfläche des Geräts auftragen.

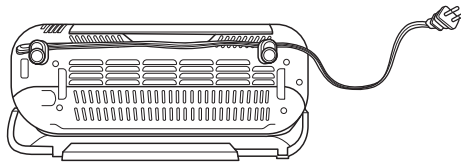
UMGANG MIT DEM STROMKABEL

Unser Kabelmanagementsystem ist so konzipiert, dass es die Klapp-Funktion des Toasters nicht beeinträchtigt.

Option 1: Steckdose auf der rechten Seite
Das Kabel im linken Haken hinten am Toaster befestigen. Das Kabel so drehen, dass die breite Seite horizontal ist, um es sicher im Haken zu befestigen.



Option 2: Steckdose auf der linken Seite oder hinter dem Toaster. Das Kabel in beiden Haken hinten am Toaster befestigen. Das Kabel so drehen, dass die breite Seite horizontal ist, um es sicher in den Haken zu befestigen.



FEHLERMELDUNGEN UND HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

FEHLERMELDUNGEN

Bei „CALL CUST SrVC“ gefolgt von „Er1“, „Er2“, „Er3“, „Er4“, „Er5“, „Er6“ oder „Er7“ Schalten Sie das Gerät aus und kontaktieren Sie den Kundenservice unter **0800 000 9063**. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter ninjakitchen.eu/registrierungsgarantie und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

Häufig gestellte Fragen

Warum schaltet sich das Gerät nicht ein?

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

Warum leuchten die Funktionen des Ofens nicht, wenn sich das Gerät in horizontaler Position befindet?

- Stellen Sie sicher, dass der Toasthebel ganz nach hinten gedrückt wird, um den Garraum zu öffnen. Sie hören ein Klicken, wenn der Hebel ganz nach hinten gedrückt ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Kippfuß an der Unterseite des Geräts befindet.

Kann ich während des Garens nach meinen Lebensmitteln sehen?

- Ja, im horizontalen Modus können Sie das Backblech jederzeit entfernen, um nach Ihren Lebensmitteln zu sehen. Die Garzeit wird angehalten, bis Sie das Blech wieder einsetzen.
- In der vertikalen Position können Sie den Toasthebel jederzeit nach oben drücken, um den Fortschritt zu überprüfen, ohne das Toasten abzubrechen.

Warum scheinen die Heizelemente sich ein- und auszuschalten?

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

Warum toastet nur eine Seite?

- Wahrscheinlich ist die Bagel-Funktion ausgewählt. Wenn Sie die Toastfunktion zum gleichmäßigen Toasten beider Seiten verwenden möchten, vergewissern Sie sich, dass die BAGEL-Taste NICHT leuchtet. Wenn dies der Fall ist, wird die nach vorne gerichtete Seite stärker geröstet als die Rückseite. Um die Option BAGEL zu deaktivieren, die Taste BAGEL einmal drücken, sodass sie nicht mehr leuchtet.

Welche Beschichtung wurde auf dem Grillblech verwendet?

- Das Blech hat eine PTFE-Antihaftbeschichtung. Wir empfehlen die Verwendung von Metallutensilien zu vermeiden und das Gerät von Hand zu waschen, damit es nicht zu Kratzern auf der Antihaftoberfläche kommt.

Kann ich Backpapier oder Alufolie verwenden?

- Aufgrund der Nähe des Tablett zu den Heizelementen raten wir davon ab.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [NINJA® FOODI 3-IN-1 TOASTER, GRILL UND PANINI-PRESSE ST200EU]

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. 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 SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

Da wir großes Vertrauen in unser Design und die Qualitätskontrolle setzen, ist die Garantie für Ihr Produkt für eine Dauer von zwei (2) Jahren ab dem Kaufdatum gültig.

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.

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi 3-in-1 Toaster, Grill and Panini Press



REGISTER YOUR PURCHASE

- ninjakitchen.eu/registerguarantee/
- Scan QR code using mobile device

THIS BOOK COVERS MODEL
NUMBERS ST200EU/ST202EU

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz
Watts: 2000-2400W

**PLEASE READ CAREFULLY AND
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

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



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

CONTENTS

Important Safeguards	34
Parts	36
Before First Use	37
Flipping to the Grill Position	37
Using the Control Panel	38
Functions	39
Control Panel Display & Operating Buttons	39
Using the Toaster Modes (Vertical)	40
Toast	40
Bagel	40
Defrost	41
Tips For Choosing Your Shade Selection	41
Using the Grill Modes (Horizontal)	42
Grill	42
Panini	42
Bake	43
Reheat	43
Cleaning	44
Everyday Cleaning	44
Error Messages & FAQ	45
Product Registration	46

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

⚠ WARNING

- 1 Read all instructions prior to use.
- 2 Remove and discard all packaging materials and labeling before use.
- 3 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 4 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate.
- 5 **DO NOT** run the unit without the crumb tray installed.
- 6 **DO NOT** run the unit in grill position without the grill tray fully inserted. **DO NOT** override the grill tray detect switch.
- 7 Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- 10 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 11 **NEVER** leave the toaster unattended while in use.
- 12 **DO NOT** cover crumb tray or grill tray or any part of the unit with metal foil or baking parchment. This may cause the unit to overheat or cause a fire.
- 13 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 14 **DO NOT** use the unit with damage to the power cord or plug. Regularly inspect the unit and power cord. If the oven malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 15 Prevent food contact with heating elements. Excessive or oversized food loads, metal foil packages, or utensils must **NOT** be inserted as they may cause risk of fire or electric shock.
- 16 Extreme caution must be used when the toaster contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 17 **ALWAYS** use the lightest toast setting when heating toaster pastries.
- 18 **DO NOT** cover the air intake vents or air electrical socket vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 19 **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- 20 **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold by SharkNinja.
- 21 **DO NOT** place items on top of the unit, including food, while unit is operating except for authorised recommended Ninja accessories.
- 22 Before placing any accessories into the toaster ensure they are clean and dry.
- 23 Intended for countertop use only. **DO NOT** place the oven near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 24 This oven is for household use only. **DO NOT** use this unit for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 25 **DO NOT** use outdoors. **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 26 **DO NOT** operate in enclosed space or under cabinets.

27 Provide adequate space above (minimum 10"/254mm) and on all sides (minimum 4"/102mm) for air circulation.

28 **DO NOT** place anything on the toaster during operation. A fire may occur if the unit is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, or the like when in operation.

29 **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavouring inside the unit while cooking.

30 Use caution when inserting and removing anything from the unit, especially when hot.

31 Electrical socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.

32 **DO NOT** insert metal utensils such as a knife into the unit to remove jammed toast, bagels or any other items. This can damage the heating elements or cause electric shock.

33 Unplug the unit before cleaning any food that becomes stuck or is spilled into cavity.

34 **DO NOT** place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.

35 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.

36 **DO NOT** touch hot surfaces. The unit's 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.

37 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the unit.

38 Cleaning and user maintenance must not be done by children.

39 Press the power button to turn unit off and allow to cool completely before cleaning, moving and flipping for storage.

40 Unplug from electrical socket when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the electrical socket. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.

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

42 **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories, in this unit when not in use.

43 **DO NOT** use the unit as a source of heat or for drying.

44 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.



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



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

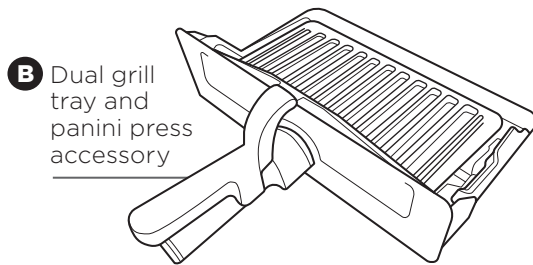
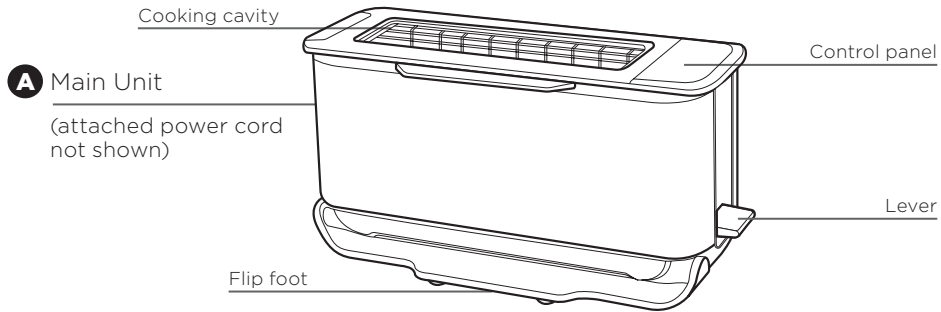


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

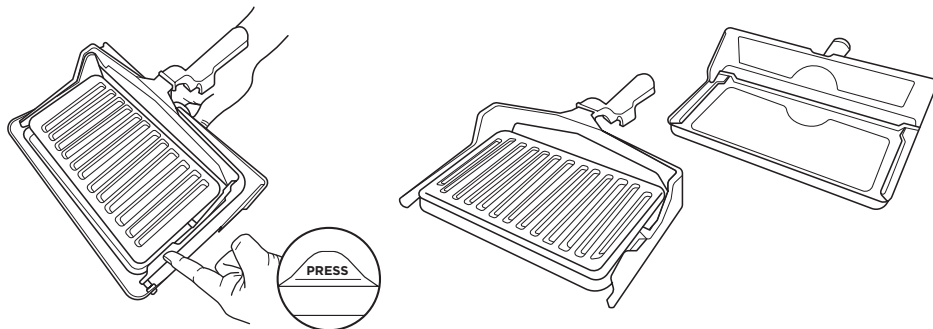
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Converting the Panini Press into a Grill tray

- 1 Lift up top handle to separate the plates.
- 2 Push the PRESS tab on the left panini arm inward, sliding it off the grill tray pin.
- 3 Slide the right panini press arm off the grill tray pin.
- 4 Use as a grill tray for Grill, Bake and Reheat functions.
- 5 Re-attach top plate for Panini function.

NOTE: To re-attach the panini press, align right panini arm hole with right grill tray pin. Push the PRESS tab and align the panini hole with the bake pin to slot in place.



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

- 1 Remove and discard any packaging material and tape from the unit. Some stickers are to be permanently kept on the unit, **ONLY** remove stickers with 'peel here'.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Separate the panini press from the grill tray following the instructions listed in the Converting the Panini Press into a Grill tray section. Then wash the panini press and grill tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.
- 4 We recommend placing the grill tray inside the toaster and running it on GRILL HIGH for 10 minutes without adding food. Refer to section below FLIPPING TO GRILL POSITION for how to use the toaster on GRILL mode. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odour traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the toaster.

NOTE: For longest life, we recommend hand-washing the accessories. For best results, remove the panini press from the grill tray and wash separately.

FLIPPING TO THE GRILL POSITION

- 1 Flip the unit down.
- 2 Push the toast lever back to open the cooking cavity. Lock icon: Lever must be pushed all the way back to lock position. The lock icon will illuminate if the lever is locked and flash if not locked.
- 3 Insert the grill tray to begin grilling.

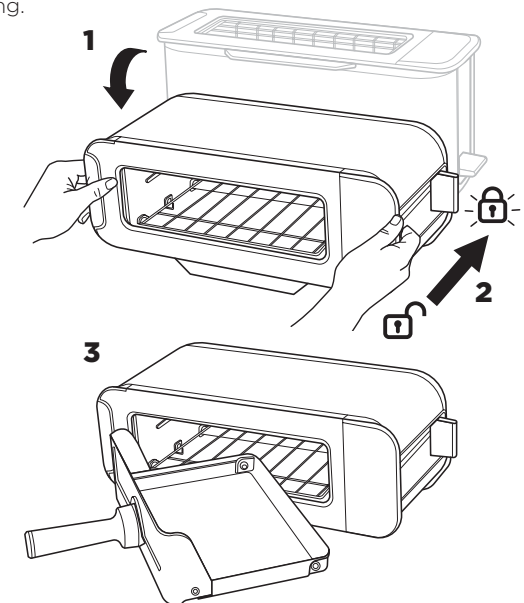
“LOC”

Appears on the display when the unit is in the horizontal mode but the lever has not been pushed back and locked into place. There will be an audible click when lever is locked and LOC will disappear.

“NO PAN”

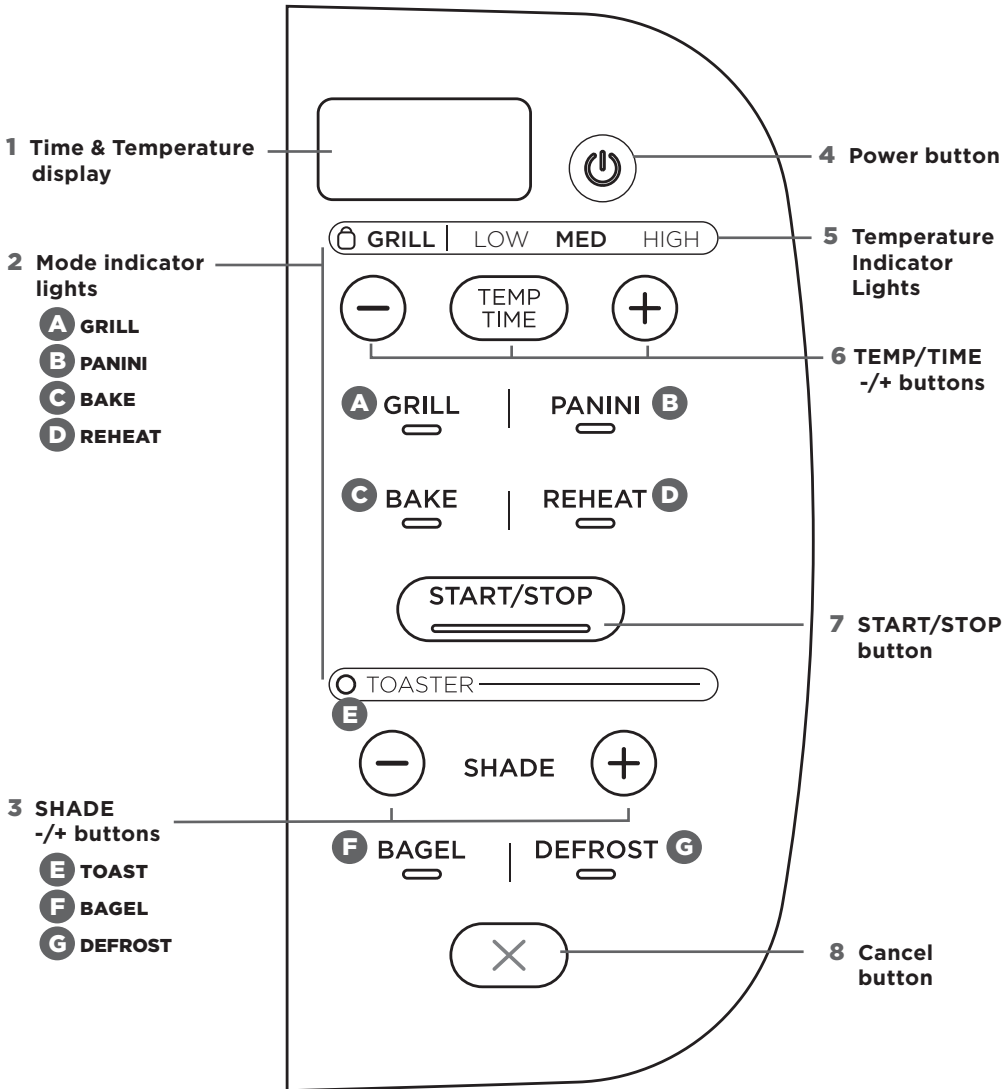
Appears on the display if the grill tray is not inserted and START/STOP has been pressed to start cooking. Insert pan correctly to begin cooking.

The unit will auto shut off if the grill tray has been removed for 5 minutes.



USING THE CONTROL PANEL

When the unit is flipped from toaster position to grill position the control panel will change to show all functions and the buttons you are able to select in that mode.

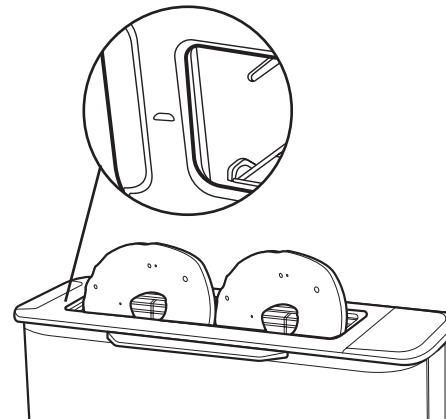


HORIZONTAL FUNCTION

- A GRILL:** Ideal for melted cheese on toast, toasted sandwiches or for crisping foods.
- B PANINI:** Make cafe style pressed panini and toasted sandwiches.
- C BAKE:** Evenly bakes breakfast pastries and even small quiches.
- D REHEAT:** Quickly reheat cooked foods like a slice of pizza.

VERTICAL FUNCTIONS

- E TOAST:** Evenly toasts up to 2 slices of bread to your perfect level of darkness.
- F BAGEL:** Perfectly toast up to 2 slices of bagel halves when they're placed cut-side forward in the toaster. The icon on your unit will show instructed direction.



- G DEFROST:** Press for added time when toasting bread and bagels from frozen.

OTHER OPERATING BUTTONS

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

NOTE: Cook time and temperature will revert to the same settings from the last time the oven was in use.

- 2 Mode Indicator lights:** Signify horizontal or vertical orientation. Flip unit down and press down lever to engage horizontal functions.
- 3 SHADE +/- buttons:** Adjust the toast shade for TOAST and BAGEL functions.
- 4 Power button:** Press to turn unit on or off.
- 5 Temperature Indicator Lights:** LOW/MED/HIGH for temperature control in GRILL, PANINI, BAKE and REHEAT functions.
- 6 TEMP/TIME +/- buttons:** Press TEMP/TIME to toggle between selections, then use +/- buttons to adjust.

	LOW	MED	HIGH
Grill	120°C	160°C	205°C
Panini	120°C	160°C	205°C
Bake	120°C	175°C	205°C
Reheat	150°C	160°C	175°C

approximate temperature guide

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

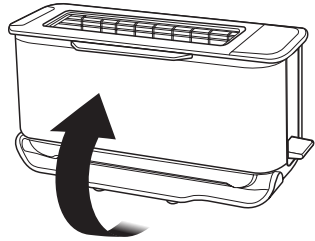
- 7 START/STOP button:** Press to start or stop cooking. Cooking will begin shortly thereafter.
- 8 Cancel Button:** Press to cancel and eject your food load when in toaster mode.

USING THE TOASTER MODES (VERTICAL)

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket and press the  button.

Toast

- 1 Flip the unit up to the Toaster position and make sure the lever is pulled up. Check the flip foot is at the bottom of the unit.



- 2 Use the +/- SHADE buttons to select the desired shade level from 1-7.

NOTE: There is no temperature or time adjustment available for the TOAST function. These are automated within the shade selection.

- 3 Place your sliced bread into the toaster slot. Push the lever down to start the toasting cycle.

NOTE: Check on progress during cooking by lifting lever to raise toast. The cooking cycle will continue so push lever back down once done.

NOTE: Select CANCEL during a cooking cycle. This will pop the toast up.

- 4 When toasting is finished, the unit will beep and the lever and the toast will pop up.

NOTE: The unit uses an algorithm to ensure consistent shade results whether toasting from a cold or pre-warmed unit. As a result the total toast time may change - to add more or less time adjust the shade setting on the dial.

Bagel

- 1 Flip the unit up to the Toaster position and make sure the lever is pulled up.
- 2 Select the BAGEL button. The button will illuminate.
- 3 Select your desired shade level by rotating the shade dial.

NOTE: There is no temperature or time adjustment available for the BAGEL function. These are automated within the shade selection.

- 4 Place bagel halves, cut-side facing you, in the toaster. There is a small icon on the unit to indicate. Push the lever down to start toasting.

NOTE: Check on progress during cooking by lifting lever to raise toast. The cooking cycle will continue so push lever back down once done.

NOTE: Select CANCEL during a cooking cycle. This will pop the bagel up.

- 5 When toasting is finished, the unit will beep and the lever and the bagel will pop up.

NOTE: The unit uses an algorithm to ensure consistent shade results whether toasting from a cold or pre-warmed unit. As a result the total toast time may change - to add more or less time adjust the shade setting on the dial.

Defrost

- 1 Defrost can ONLY be used with either the TOAST or BAGEL function.
- 2 Select the DEFROST button to add extra time for defrosting your food before toasting.

Shade	Pre-Set Toasting Times	Additional Time when DEFROST is selected	Pre-Set Defrost Times
1	1:43 mins	+ 0.20 seconds	2:03 mins
2	2:04 mins	+ 0.22 seconds	2:26 mins
3	2:10 mins	+ 0.23 seconds	2:33 mins
4	2:22 mins	+ 0.24 seconds	2:46 mins
5	2:45 mins	+ 0.26 seconds	3:11 mins
6	3:04 mins	+ 0.29 seconds	3:33 mins
7	3:30 mins	+ 0.31 seconds	4:01 mins

NOTE: These are default times on first use when the unit is cold. Times will vary when the unit has heated up.

TIPS FOR CHOOSING YOUR SHADE SELECTION

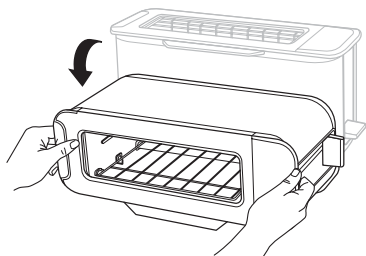
- With multiple slices, place next to each other. Make sure there is no overlap of the slices so they can toast consistently. If bread slices do not fit next to each other, try rotating them sideways for a better fit.
- For drier or stale breads, adjust the shade lower than your standard setting.
- For freshly baked or whole wheat breads, adjust the shade higher than your standard setting.
- Sweet or fruit bread (fruit loaf, tea cakes) toast much quicker, adjust the shade setting lower.
- For breads with an uneven surface (like English muffins), adjust the shade higher than your standard setting. Be sure to slice bread evenly for consistent toasting.
- For thick-cut pieces, adjust the shade higher than your standard setting. Be sure to slice bread evenly for consistent toasting.
- Split bagels in half before toasting. Place the cut side facing you.
- For frozen waffles, frozen French toast or frozen bagels ensure you also press the Defrost button to add extra time.
- Be aware that very thin slices may burn. Use the lowest shade selection and monitor while toasting.

SETTING	COLOUR
1-2	Light
3-5	Medium
6-7	Dark

USING THE GRILL MODES (HORIZONTAL)

Grill

- 1 From the toaster position, flip the unit down so it is horizontal. Push the lever back until it clicks into place. Select GRILL.

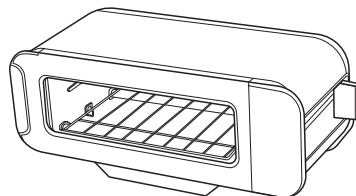


- 2 Set the time. Press the TEMP/TIME button to see the time display. Then use the +/- buttons to select a time between 1 minute and 10 minutes.
- 3 Set the temperature. Press the TEMP/TIME button then use the +/- buttons to select LOW/ MED/ HIGH.
- 4 Place ingredients on the grill tray and insert tray into the unit.
- 5 Press START/STOP to begin the cooking cycle. Cooking will begin when the tray is correctly inserted.
- 6 During cooking, you can remove the grill tray to check on food. The timer will pause until the grill tray has been reinserted in the unit.
- 7 When cooking time reaches zero, the unit will beep to signal the cooking cycle is complete.

NOTE: If cooking for less than 10 minutes, the clock will count down by minutes and seconds. If cooking for 10 minutes or more, the clock will count down by minutes only until the times reaches below 10 minutes.

Panini

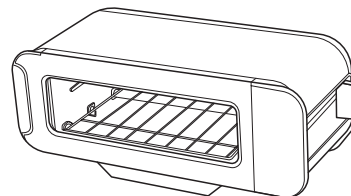
- 1 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back. Select PANINI.



- 2 Set the time. Press the TEMP/TIME button to see the time display. Then use the +/- buttons to select a time between 1 minute and 20 minutes.
- 3 Set the temperature. Press the TEMP/TIME button then use the +/- buttons to select LOW/ MED/ HIGH.
- 4 Place ingredients in the panini press and insert into the unit. Cooking will begin when the press is correctly inserted.
- 5 Press START/STOP to begin the cooking cycle. Cooking will begin when the press is correctly inserted.
- 6 During cooking, you can remove the panini press to check on food. The timer will pause until the grill tray has been reinserted in the unit.
- 7 When cooking time reaches zero, the unit will beep to signal the cooking cycle is complete.

Bake

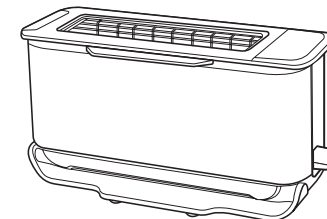
- 1 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back. Select BAKE.



- 2 Set the time. Press the TEMP/TIME button to see the time display. Then use the +/- buttons to select a time between 1 minute and 20 minutes.
- 3 Set the temperature. Press the TEMP/TIME button then use the +/- buttons to select LOW/ MED/ HIGH.
- 4 Place ingredients on the grill tray and insert tray into the unit.
- 5 Press START/STOP to begin the cooking cycle. Cooking will begin when the tray is correctly inserted.
- 6 During cooking, you can remove the grill tray to check on food. The timer will pause until the grill tray has been reinserted in the unit.
- 7 When cooking time reaches zero, the unit will beep to signal the cooking cycle is complete.

Reheat

- 1 Flip unit down to the horizontal position and push the lever back. Select REHEAT.



- 2 Set the time. Press the TEMP/TIME button to see the time display. Then use the +/- buttons to select a time between 1 minute and 20 minutes.
 - 3 Set the temperature. Press the TEMP/TIME button then use the +/- buttons to select LOW/ MED/ HIGH.
 - 4 Place ingredients on the grill tray and insert tray into the unit.
 - 5 Press START/STOP to begin the cooking cycle. Cooking will begin when the tray is correctly inserted.
 - 6 During cooking, you can remove the panini press to check on food. The timer will pause until the grill tray has been reinserted in the unit.
- NOTE:** For all functions heating elements will cycle on and off during a given cook to maintain the set temperature precisely.
- 7 When cooking time reaches zero, the unit will beep to signal the cooking cycle is complete.

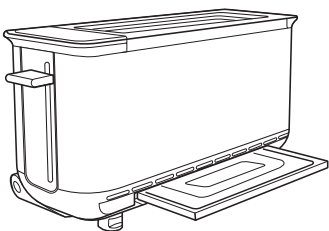
CLEANING

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit and allow it to cool down before cleaning.
- 2 Empty the crumb tray by partly sliding it out of the unit when the unit is in the vertical position. Wipe crumbs off and fully insert back into the unit.

NOTE: Empty crumb tray frequently. Always ensure the crumb tray is fully inserted before cooking.

NOTE: Crumb tray is not removable from the unit.

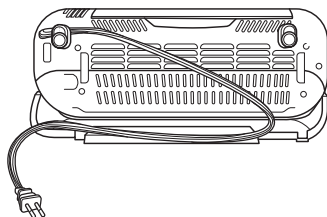


- 3 Use a damp cloth to clean the exterior of the main unit and the control panel. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Apply the cleanser to the cloth, not the unit surface, before cleaning.

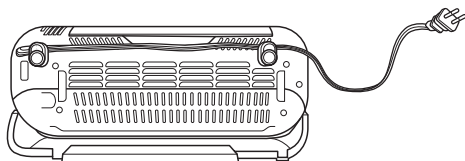
POWER CORD MANAGEMENT

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

Option 1: Socket on the right. Place the cord in the left hook on the back of the toaster. Twist the cord so the wide side is horizontal in order to securely fasten the cord in the hook.



Option 2: Socket on the left or behind the toaster. Place the cord in both hooks on the back of the toaster. Twist the cord so the wide side is horizontal in order to securely fasten the cord in the hooks.



ERROR MESSAGES

"CALL CUSr SrVC" followed by "Er1," "Er2," "Er3," "Er4," "Er5," "Er6," or "Er7". Power off the unit. You can find online support at ninjakitchen.eu. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.eu/registerguarantee and have the product on hand when you call.

FAQ

Why won't the unit turn on?

- Make sure the power cord is securely plugged into the electrical socket.
- Try plugging the cord into a different electrical socket.
- Press the Power ⏻ button.
- If the issue persists after following the steps above, contact customer service.

Why aren't the Grill functions illuminated when the unit is in the horizontal position?

- Make sure the toast lever is pushed all the way back to open the cooking cavity. You will hear a click when the lever is fully pushed back.
- Make sure the flip foot is on the bottom of the unit.

Can I look at my food while the unit is cooking?

- Yes, in horizontal mode you can remove the grill tray at any time to check on your food. The cook time will pause until you reinsert the tray.
- In the vertical position, you can lift the toast lever at any point to check on progress without cancelling toasting.

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

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

Why is it only toasting on one side?

- Bagel function likely to be selected. If wanting to use the toast function for toasting both sides evenly, ensure the BAGEL button is NOT illuminated. If it is, the side facing forwards will be more toasted than the reverse. To deselect Bagel, press the Bagel button once so it is not illuminated.

What coating is used on the grill tray?

- The tray has a PTFE non-stick coating. We advise to hand-wash and to avoid using metal utensils to maintain the non-stick coating.

Can I use baking paper or aluminium foil?

- We would advise against this due to the proximity of the tray to the heating elements.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

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

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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



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 in der Europäischen Union eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 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 SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2022 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 comercial registrada en la Unión Europea de SharkNinja Operating LLC.

© 2022 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 SharkNinja Operating LLC nell'Unione europea.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemærke i Den europeiske union som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca da SharkNinja Operating LLC registada na União Europeia.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröity tavaramerkki.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

SharkNinja Europe Limited,
3150 Century Way,
Thorpe Park,
Leeds,
LS15 8ZB, UK
ninjakitchen.eu

SharkNinja Germany GmbH,
c/o Regus Management GmbH,
Excellent Business Center 10.+11. Stock,
Westhafenplatz 1,
60327 Frankfurt am Main, Germany
ninjakitchen.eu