More flavour. Less smoke.

FOR LESS SMOKE, WE RECOMMEND USING OILS WITH A HIGH SMOKE POINT — LIKE VEGETABLE, COCONUT, AVOCADO, VEGETABLE OR RAPESEED OIL — INSTEAD OF OLIVE OIL. If you choose to cook ingredients at a higher temperature than recommended using olive oil, it may result in more smoke and food having a burnt flavour.

Grilling Cheat Sheet

Cooking times given as a guide, always check foods have reached a food safe temperature.

LO (200°C)
Best for bacon and sausages and when using thicker sauces.

MED (230°C)
Best for frozen meats and marinated ingredients.

HI (250°C)
Best for steaks, chickenand burgers.

MAX (up to 260°C)
Best for veggies, fruit, fresh/frozen seafood and pizza.

Sausages
12 sausages
LO, preset to PORK and set outcome
Cook: 7–10 mins

Marinated Chicken Breast
6 breasts (150-200g each)
MED, preset to CHICKEN or set to LO if using a thick sauce
Cook: 18 mins

Sirloin Steaks
4 steaks (225-280g each)
Pat dry. Rub with vegetable oil and season.
HI, preset to BEEF and set outcome
Cook: 9–12 mins

Salmon
6 fillets (130g each)
Pat dry. Rub with vegetable oil and season.
MAX, preset to FISH and set outcome
Cook: 6–8 mins

Barbecue Chicken Thighs
6 thighs (900g)
LO, preset to CHICKEN
Cook: 10-12 mins

Frozen Pork Chops
6 chops (250g each)
Brush with vegetable oil and season.
MED, 22–26 mins

Chicken Breasts
6 breasts (150-200g each)
HI, preset to CHICKEN
Cook: 16–20 mins

Fresh Asparagus
(400g)
Toss with vegetable oil.
Season with salt and pepper.
MAX, cook: 5–8 mins
Spread evenly on grill plate. Do not flip.

Bacon
8 strips, thick cut
LO, cook: 5–8 mins

Frozen Chicken Thighs
6 bone-in thighs (850g)
Brush with vegetable oil and season.
MED, cook: 25–28 mins

Beef Burgers
6 burgers (125g each)
HI, preset to BEEF and set outcome
Cook: 10–12 mins

Fresh Corn on the Cob
(4 ears)
Brush lightly with vegetable oil.
Season with salt and pepper.
MAX, cook: 7-10 mins

Barbecue Marinated Pork Ribs
(store-bought, prepackaged)
2 racks (460g each)
LO, cook: 10-12 mins

Frozen Beef Burgers
6 burgers (125g each)
MED, cook 10 mins

Chicken Thighs
8 thighs (200-260g each)
Pat dry. Rub with vegetable oil and season.
HI, preset to CHICKEN
Cook: 10–12 mins

Prawns
560g (46 pieces)
Pat dry. Rub with vegetable oil and season.
MAX, cook: 1–2 mins

When using the grill function, for best results flip meats. When cooking from frozen, it is not recommended to use the probe.

For more charts and individual cook times, refer to the Recipe Guide.

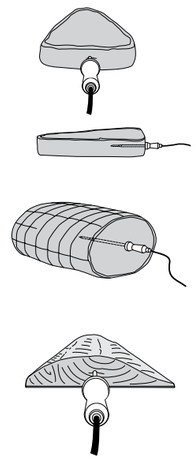
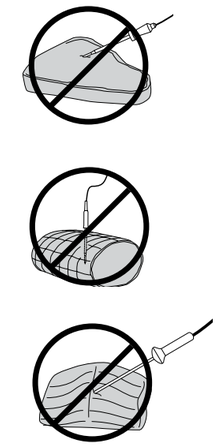
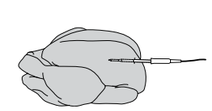
© 2020 SharkNinja Operating LLC.

Please make sure to read the enclosed Instructions prior to using your unit.

NINJA Foodi MAX Grill & Air Fryer

QUICK START GUIDE

How to place the probe

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

DO NOT use the probe with frozen foods or for cuts of meat less than 1.5cm thick or for meat on the bone such as chicken drumsticks or ribs.

Turn for Instructions on cooking with the probe

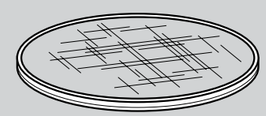
Preheat for better results

For best grilling results, preheat before adding food. It will take approximately 10 minutes. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking and smoke.

APROX 10 MINS

How to turn off Preheat

We do not recommend skipping preheating, as it will impact cooking results. If, after selecting a function and pressing START/STOP button you decide you do not want to preheat, then press the PREHEAT button to cancel preheating.



How to clean your splatter guard

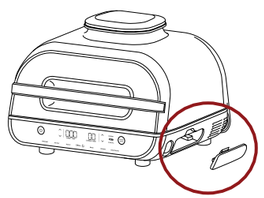
- Clean the splatter guard after every use. Soaking the splatter guard overnight will help soften the baked-on grease. After soaking, use the cleaning brush to remove the grease from the stainless steel frame and front tabs.
- Deep clean the splatter guard by putting it in a pan of water and boiling it for 10 minutes. Then, rinse with room temperature water and allow to dry completely.

Cooking with the probe

The integrated Digital Cooking Probe continues to monitor temperature throughout the cooking process, unlike a traditional instant-read thermometer.

STEP 1
Setup

- Remove probe from storage compartment on right side of the unit.
- Unwind cord and remove probe.
- Plug probe into port on right side of the unit.



STEP 2
Select Cook Function

- Press the desired cooking function (eg. Grill).
- Use the left arrows to select desired cook temperature (setting a time is not necessary when using the probe).

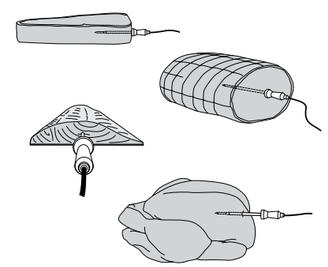
STEP 3
Program Probe

- Press the PRESET button.
- Use the right arrows to choose the desired protein.
- Use the left arrows to choose the desired outcome.

NOTE: If selecting the MANUAL button, use the internal cook temperatures recommended in the Instructions.

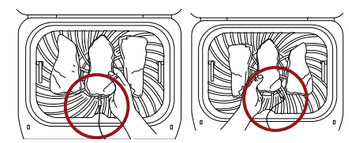
STEP 4
Probe Placement

- Press the START/STOP button to begin preheating.
- Wait until unit is fully preheated before adding food.
- Insert probe in protein **using the guide on the front page.**

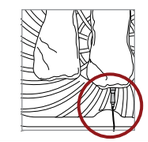


STEP 5
Add Food

- Once unit has preheated, "Add Food" will appear on the screen.
- Add the food with probe grip fully inside the unitand close lid over cord to begin cooking (images below).



NOTE: DO NOT close lid on probe grip, as this will prop open the lid and create inaccurate readings.



STEP 6
Track Progress

- The progress bar at the top of the display will track outcome.
- Flashing outcome indicates progression to that outcome.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

- When using Roast and Grill, the unit will beep and display FLIP.

- Flipping is optional, but recommended.

STEP 7
Carry-Over Cook & Rest

- Unit will beep and show "GET FOOD", indicating it's time to carry-over cook and rest food on a plate for 3–5 minutes.
- Carry-over cooking is when food retains heat and continues to cook after being removed from the source of heat.

How do you like your steak?

Everyone's perception of levels of cook differs form person to person.
The below guide shows what each PRESET visually correlates to when selecting beef.
We have provided a range of options to allow for more customisation based on your preference

NOTE: This guide is based on Sirloin Steaks. Using different cuts and/or sizes of beef can alter the outcome.
For cuts of 5cm thick or more (e.g., filet mignon), we recommend selecting the lower temperature setting within the presets (e.g., Rare 1 instead of Rare 2).

Using the probe in different cooking scenarios

SAME MEAT OR FISH SAME SIZE DIFFERENT OUTCOMES

1. Set the preset feature to the highest desired level of outcome.
2. Insert the probe in the protein with the higher desired level of outcome.
3. When the lower desired level of outcome is reached, remove the protein without probe.
4. Continue cooking the remaining protein until the next level of cook is reached.

SAME MEAT OR FISH DIFFERENT SIZES

1. Set the preset feature to the desired level of outcome for the smaller protein.
2. Insert probe in the smaller protein. Then refer to Steps 5 and 6 in the above chart.
3. As the probe does get hot, use oven gloves to transfer it to the larger protein. Then use the arrows to the left of the display to choose the level of outcome.

DIFFERENT MEAT OR FISH

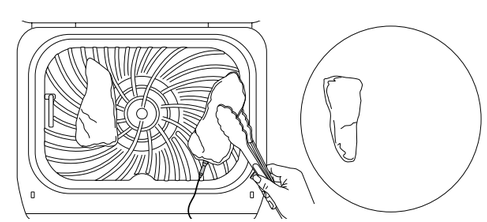
1. Insert probe in the protein with the lower desired level of outcome.
2. Use the Manual feature to choose the desired internal temperature (refer to Instructions).
3. As the probe does get hot, use oven gloves to transfer it to the other protein. Then use the Manual feature to choose the desired internal temperature.

Did you know?
Meat keeps cooking when you remove it from the grill.

To prevent overcooking, the unit will beep right before your food reaches desired outcome, taking carry-over cooking into account.

Removing your food

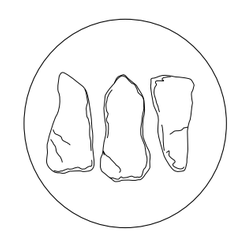
Remove meat from the grill and transfer to a plate using silicone-tipped tongs with the probe still inserted. Once all food is on the plate, carefully remove the probe using oven gloves.



WARNING: Probe and grip will be hot.

Carry-over cooking & resting

Allow protein to carry-over cook and rest for 3–5 minutes. "REST" will appear and timer will count up.



To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold MANUAL. Then insert the probe into another piece of protein and check the display for the internal temperature reading.

NOTE: Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of outcome.

Plus de saveur. Moins de fumée.

AFIN DE GÉNÉRER MOINS DE FUMÉE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER DES HUILES PRÉSENTANT UN POINT DE FUMÉE ÉLEVÉ, COMME LES HUILES VÉGÉTALES, DE NOIX DE COCO, DE PÉPIN DE RAISIN OU D'AVOCAT, À LA PLACE DE L'HUILE D'OLIVE.
Si vous dépassez la température recommandée pour l'huile d'olive, la cuisson est susceptible de générer plus de fumée et de donner un goût brûlé aux aliments.

Astuces pour le gril

Suivez les temps de cuisson recommandés, mais vérifiez toujours que les aliments ont atteint une température adéquate.

LO (200 °C)
Idéal pour le bacon et les saucisses, ou avec des sauces barbecue épaisses.

MED (230 °C)
Idéal pour les viandes surgelées et les ingrédients marinés.

HI (250 °C)
Idéal pour les steaks, le poulet et les hamburgers.

MAX (260 °C)
Idéal pour les légumes, les fruits, les produits de la mer frais et surgelés, et les pizzas.

Saucisses
12 saucisses
LO, prérégler sur PORK (PORC) et définir la cuisson
Temps : 7–10 min.

Filets de poulet marinés
6 filets (150 à 200 g chacun)
MED, prérégler sur CHICKEN (POULET)
ou régler sur LO avec une sauce épaisse
Temps : 18 min.

Entrecôte
4 pièces (225 à 280 g chacune)
Sécher en tamponnant avec du Sopalin. Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
HI, prérégler sur BEEF (BOEUF) et définir la cuisson
Temps : 9–12 min.

Saumon
6 filets (130 g chacun)
Sécher en tamponnant avec du Sopalin. Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
MAX, prérégler sur FISH (POISSON) et définir la cuisson
Temps : 6–8 min.

Cuisses de poulet saveur barbecue
6 cuisses (900 g)
LO, prérégler sur CHICKEN (POULET)
Temps : 10-12 min.

Côtes de porc surgelées
6 côtes (250 g chacune)
Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
MED, 22–26 min.

Filets de poulet
6 filets (150 à 200 g chacun)
HI, prérégler sur CHICKEN (POULET)
Temps : 16–20 min.

Asperges fraîches
(400 g)
Mélanger avec de l'huile végétale. Assaisonner avec du sel et du poivre.
MAX, Temps : 5–8 min.
Répartir uniformément sur la plaque à griller. Ne pas retourner.

Bacon
8 tranches, coupe épaisse
LO, Temps : 5–8 min.

Cuisses de poulet surgelées
6 cuisses avec l'os (850 g)
Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
MED, Temps : 25–28 min.

Hamburgers de bœuf
6 hamburgers (125 g chacun)
HI, prérégler sur BEEF (BŒUF) et définir la cuisson
Temps : 10–12 min.

Maïs frais en épi
(4 épis)
Badigeonner légèrement d'huile végétale. Assaisonner avec du sel et du poivre.
MAX, Temps : 7-10 min.

Côtes de porc marinées saveur barbecue
(achetées en magasin, déjà préparées)
2 carrés (460 g chacun)
LO, Temps : 10-12 min.

Hamburgers de bœuf surgelés
6 hamburgers (125 g chacun)
MED, Temps : 10 min.

Cuisses de poulet
8 cuisses (200 à 260 g chacune)
Sécher en tamponnant avec du Sopalin. Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
HI, prérégler sur CHICKEN (POULET)
Temps : 10–12 min.

Crevettes
560 g (46 pièces)
Sécher en tamponnant avec du Sopalin. Badigeonner d'huile végétale et assaisonner.
MAX, Temps : 1–2 min.

Avec la fonction gril, il est recommandé de retourner la viande pour obtenir de meilleurs résultats.
En cas de cuisson d'un produit surgelé, il n'est pas recommandé d'utiliser la sonde.

Pour voir plus de tableaux et connaître les temps de cuisson individuels, consultez le Guide des recettes.

© 2020 SharkNinja Operating LLC.

AG551EU_QSG_MP_Mv2_200702

Veillez à prendre connaissance du mode d'emploi inclus avant d'utiliser votre appareil.

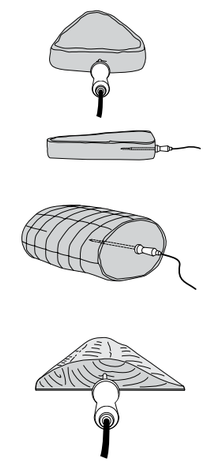
NINJA Foodi MAX
Frire et griller à l'air chaud

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

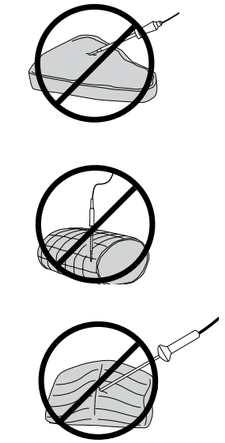
Comment positionner la sonde

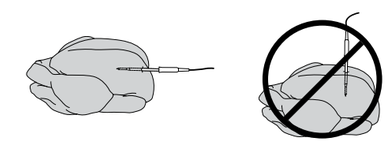
TYPE D'ALIMENT	PLACEMENT
Steaks **Côtes de porc** **Côtes d'agneau** **Blancs de poulet** **Hamburgers** **Filets** **Filets de poisson**	• Insérez la sonde horizontalement au centre de la pièce la plus épaisse. • Veillez à introduire l'embout de la sonde tout droit dans le centre de la pièce, et non incliné vers le bas ou vers le haut. • Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage.
Poulet entier	• Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, parallèle à l'os (sans le toucher). • Assurez-vous que la sonde se trouve au centre de la partie la plus épaisse du filet et ne le traverse pas de part en part jusque dans la cavité.

CORRECT



INCORRECT





N'UTILISEZ PAS la sonde avec des aliments congelés ou des morceaux de plus d'1,5 cm d'épaisseur ou des viandes avec os, comme des cuisses de poulet ou des côtelettes.

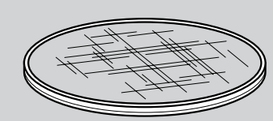
Retournez la feuille pour voir les instructions de cuisson avec la sonde

Préchauffage, la garantie de meilleurs résultats

Pour obtenir des plats parfaitement grillés, pensez à préchauffer l'appareil avant de mettre les aliments. Cette étape dure environ 10 minutes. Ajouter les aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une sur-cuisson et un dégagement de fumée.

Comment éteindre le préchauffage

Nous ne recommandons pas de passer l'étape du préchauffage, en raison de l'impact sur les résultats de cuisson. Toutefois, si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) ainsi que le bouton de préchauffage.



Nettoyage de la grille anti-éclaboussures

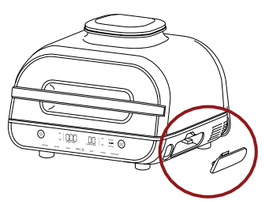
- Nettoyez la grille anti-éclaboussures après chaque utilisation. Laisser tremper toute la nuit la grille anti-éclaboussures permettra de ramollir la graisse cuite qui attache. Après le trempage, utilisez la brosse pour enlever la graisse du cadre en acier inoxydable et des languettes avant.
- Réalisez un nettoyage approfondi de la grille anti-éclaboussures en la mettant dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rincez ensuite avec de l'eau à température ambiante, et laissez sécher complètement.

Cuisiner avec la sonde

La sonde de cuisson numérique intégrée contrôle la température tout au long de la cuisson, contrairement à un thermomètre à lecture instantanée classique.

ÉTAPE 1
Mise en place

- Sortez la sonde du compartiment de rangement à droite de l'appareil.
- Déroulez le câble.
- Branchez la sonde dans le port du côté droit de l'unité.



ÉTAPE 2
Sélection de la fonction de cuisson

- Appuyez sur la fonction de cuisson souhaitée (par ex. Gril).
- Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la température de cuisson souhaitée (il n'est pas nécessaire de régler une durée lorsque vous utilisez la sonde).

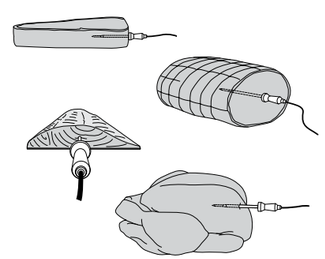
ÉTAPE 3
Programmation de la sonde

- Appuyez sur le bouton PRESET (PRÉRÉGLAGE).
- Utilisez les flèches de droite pour sélectionner la protéine souhaitée.
- Utilisez les flèches de gauche pour sélectionner la cuisson souhaitée.

REMARQUE : Si vous utilisez le bouton MANUAL, inspirez-vous des temps de cuisson à cœur recommandés dans le mode d'emploi.

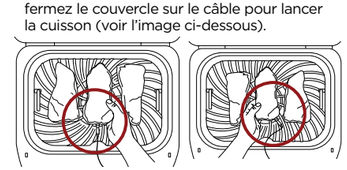
ÉTAPE 4
Positionnement de la sonde

- Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.
- Patientez jusqu'à la fin du préchauffage avant de mettre les aliments.
- Insérez la sonde dans la pièce de protéine **conformément aux instructions du guide en première page**



ÉTAPE 5
Ajout des aliments

- Une fois le préchauffage terminé, « Add food » (Ajouter des aliments) s'affiche à l'écran.
- Ajoutez les aliments en plaçant la poignée de la sonde en totalité dans l'appareil, puis fermez le couvercle sur le câble pour lancer la cuisson (voir l'image ci-dessous).



REMARQUE :
NE FERMEZ PAS le couvercle sur la poignée de la sonde. Cela empêche le couvercle de se fermer correctement et entraîne des erreurs de lecture.

ÉTAPE 6
Suivi de la progression

- La barre de progression en haut de l'écran permet de contrôler la cuisson.
- L'étape qui clignote indique l'avancée vers cette cuisson.

RARE MED RARE MED MED WELL WELL

- Avec les fonctions Roast (Rôtir) et Grill (Gril), l'appareil émet un signal sonore et affiche FLIP (RETOURNER).

- Cette action n'est pas obligatoire, mais elle est recommandée.

ÉTAPE 7
Cuisson résiduelle et repos

- L'appareil émet un signal sonore et affiche « GET FOOD » (SORTIR LES ALIMENTS) pour indiquer le début de la cuisson résiduelle. Il faut alors sortir les aliments et les laisser reposer sur une assiette pendant 3 à 5 minutes.
- Lors de la cuisson résiduelle, les aliments continuent à cuire par le biais de la chaleur acquise, même s'ils sont éloignés de la source de chaleur.

Comment aimez-vous votre steak ?

La cuisson idéale varie d'une personne à l'autre.
Le guide ci-dessous vous présente un visuel de chaque préréglage lorsque vous sélectionnez BEEF (BŒUF).
Nous vous proposons un éventail de solutions pour personnaliser la cuisson selon vos préférences.

1 2	3 4	5 6	7 8	9
SAIGNANT	ENTRE SAIGNANT ET À POINT	À POINT	ENTRE À POINT ET BIEN CUIT	BIEN CUIT

REMARQUE : Ce guide est basé sur la cuisson des entrecôtes. L'utilisation d'autres pièces et/ou tailles de pièce de bœuf peut modifier le résultat final.

Pour les pièces de 5 cm d'épaisseur ou plus (par ex. un filet mignon), nous vous recommandons de sélectionner le réglage de température le plus bas dans les préréglages (par ex. Saignant 1 au lieu de Saignant 2).

Utiliser la sonde dans différents scénarios de cuisson

MÊME VIANDE OU POISSON MÊME TAILLE CUISSONS DIFFÉRENTES

1. Réglez la fonction de préréglage sur le niveaude cuisson le plus élevé souhaité.
2. Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson attendu le plus élevé.
3. Lorsque le niveau de cuisson souhaité le plus faible est atteint, retirez la pièce en laissant la sonde dans l'appareil.
4. Poursuivez la cuisson des pièces restantes jusqu'à atteindre le niveau de cuisson suivant.

MÊME VIANDE OU POISSON TAILLES DIFFÉRENTES

1. Réglez la fonction de préréglage sur le niveau de cuisson souhaité pour la plus petite pièce.
2. Insérez la sonde dans la plus petite pièce. Consultez ensuite les étapes 5 et 6 du tableau ci-dessus.
3. La sonde chauffe : utilisez des gants pour la transférer dans la plus grande pièce de viande. Utilisez ensuite les flèches à gauche de l'écran pour choisir le niveau de cuisson

VIANDE OU POISSON DIFFÉRENT

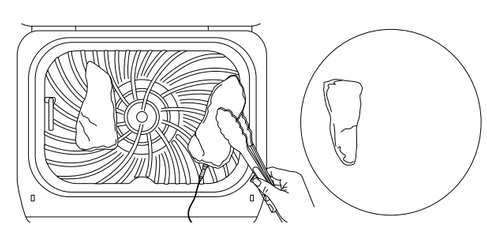
1. Insérez la sonde dans la pièce présentant le niveau de cuisson le moins élevé attendu.
2. Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée (référez-vous aux instructions).
3. La sonde chauffe : utilisez des gants pour la transférer dans l'autre pièce de viande. Utilisez la fonction Manual (Manuel) pour sélectionner la température à cœur souhaitée.

Le saviez-vous ?
La viande continue à cuire lorsque vous la retirez du gril.

Pour éviter une sur-cuisson, l'appareil tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle et émet un signal sonore avant que la pièce n'atteigne le niveau de cuisson défini.

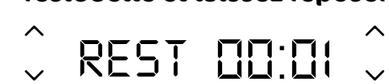
Sortez vos aliments

Retirez la viande du gril et déplacez-la sur une assiette à l'aide d'une pince avec des embouts en silicone, en laissant la sonde à l'intérieur. Une fois que tous les aliments sont sur l'assiette, retirez soigneusement la sonde à l'aide de gants de cuisine.

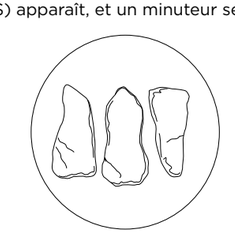


AVERTISSEMENT : La sonde et la poignée sont chaudes.

Poursuivez la cuisson par chaleur résiduelle et laissez reposer



Laissez la pièce reposer pendant 3 à 5 minutes avec la chaleur résiduelle, pour terminer la cuisson. « REST » (REPOS) apparaît, et un minuteur se déclenche.



Pour contrôler la température à cœur des autres pièces, appuyez quelques instants sur MANUAL (MANUEL). Insérez ensuite la sonde dans une autre pièce et contrôlez l'écran pour connaître la température à cœur.

REMARQUE : Si vous ne respectez pas ce temps de pause et attaquez directement, vous risquez de manger une viande moins cuite que prévu.

Pour plus d'informations sur le nettoyage de l'appareil, consultez les instructions.

Mehr Geschmack. Weniger Rauch.

UM RAUCH ZU MINIMIEREN, EMPFEHLEN WIR, ÖLE MIT HOHEM RAUCHPUNKT – WIE PFLANZEN-, KOKOS-, AVOCADO- ODER RAPSÖL – STATT OLIVENÖL ZU VERWENDEN. Wenn Sie sich entscheiden, Zutaten bei höheren Temperaturen als empfohlen mit Olivenöl zuzubereiten, kann es zu mehr Rauch kommen und die Nahrung kann einen verbrannten Geschmack aufweisen.

Grill Spickzettel

Überprüfen Sie anhand der angegebenen Garzeiten immer, ob die Lebensmittel eine lebensmittelsichere Temperatur erreicht haben.

LO (200 °C)

Ideal für Speck und Würstchen sowie bei der Verwendung von dickeren Saucen.

Würstchen
9 Würstchen
Ganz
LO, Preset-Funktion auf PORK und gewünschte Garstufe einstellen
Tiefgefroren: LO, 10–14 Min.

Barbecue-Hähnchenschenkel
6 Schenkel (je 200–260 g)
LO, Preset-Funktion auf CHICKEN einstellen
Bei Verwendung der Grillfunktion das Fleisch wenden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Speck
8 dicke Scheiben
LO, 9–11 Min.

MED (230 °C)

Ideal für tiefgefrorenes Fleisch und marinierte Zutaten.

Marinierte/Hähnchenbrust
6 Brüste (je 250 g)
MED, Preset-Funktion auf CHICKEN oder auf LO bei Verwendung einer dicken Sauce einstellen.
Bei Verwendung der Grillfunktion das Fleisch wenden, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Tiefgefrorene Schweinekoteletts
6 Koteletts (je 230 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
MED, 22–26 Min.
Beim Garen tiefgefrorener Proteinquellen wird empfohlen, die Sonde nicht zu verwenden.

Tiefgefrorene Schweinefilets
2 ganze Filets (jeweils 450 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
MED, 22–26 Min.
Beim Garen tiefgefrorener Proteinquellen wird empfohlen, die Sonde nicht zu verwenden.

Tiefgefrorene Putenburger
6 Bratlinge (je 110–170 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
MED, 13–16 Min.
Beim Garen tiefgefrorenen Fleisches wird empfohlen, die Sonde nicht zu verwenden.

HI (250 °C)

Ideal für Steaks, Hähnchen und Burger.

Sirloin-Steaks
4 Steaks (300–400 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
HI, Preset-Funktion auf BEEF und gewünschte Garstufe einstellen
Tiefgefroren: MED, 18–26 Min.

Hähnchenbrust
6 Brüste (je 200–260 g)
HI, Preset-Funktion auf CHICKEN einstellen
Tiefgefroren: MED, 23–25 Min.

80 % magere Burger
6 Burger (je 110 g)
HI, Preset-Funktion auf BEEF und gewünschte Garstufe einstellen
Tiefgefroren: MED, 10–12 Min.

Frische Hähnchenschenkel
6 Schenkel (je 200–260 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
HI, Preset-Funktion auf CHICKEN einstellen
Tiefgefroren: MED, 28–32 Min.

MAX (265 °C)

Ideal für Gemüse, Obst, frische/tiefgefrorene Meeresfrüchte und Pizza.

Lachs
6 Filets (je 170 g)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
MAX, Preset-Funktion auf FISH und gewünschte Garstufe einstellen
Tiefgefroren: MAX, 10–12 Min.

Frischer Spargel
(450 g)
In Pflanzenöl schwenken.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
MAX, 5–7 Minuten lang garen.
Gleichmäßig auf der Grillplatte verteilen. Nicht wenden.

Frische Maiskolben
(6 Kolben)
Leicht mit Pflanzenöl bestreichen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
MAX, 10–12 Minuten lang garen.

Garnelen
600 g (ca. 30Stück)
Trocken tupfen. Mit Pflanzenöl einreiben und würzen.
MAX, 1–3 Minuten lang garen
1 Minute hinzufügen, wenn Garnelen tiefgefroren sind

Wenn Sie die Grillfunktion verwenden, drehen Sie das Fleisch für beste Ergebnisse um. Beim Kochen mit Gefriergut wird die Verwendung der Sonde nicht empfohlen.

Weitere Tabellen und einzelne Garzeiten finden Sie in der Inspirationsbroschüre.

© 2020 SharkNinja Operating LLC.

Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Bedienungsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.

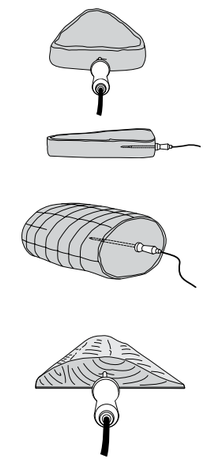
NINJA Foodi MAX
Frittieren und grillen mit heißer Luft

SCHNELLSTARTANLEITUNG

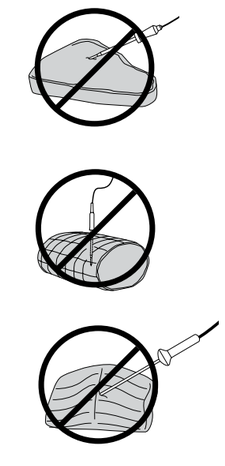
So führen Sie die Sonde ein

LEBENSMITTELTYP	PLATZIERUNG
Steaks **Schweinekoteletts** **Lammkoteletts** **Hähnchenbrust** **Burger** **Filets** **Fischfilets**	• Führen Sie die Sonde horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. • Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze der Sonde direkt in die Mitte des Fleischs einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. • Stellen Sie sicher, dass die Sonde nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. HINWEIS: *Der dickste Teil des Fleischstücks muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende der Sonde im dicksten Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.*

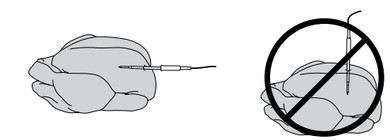
RICHTIG



FALSCH



Ganzes Hähnchen	• Die Sonde horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. • Stellen Sie sicher, dass die Spitze der Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.



Die Sonde **NICHT** bei gefrorenen Proteinquellen oder bei Fleischstücken, die 1,5 cm dick oder dünner sind, verwenden oder für Fleisch am Knochen wie Hühnerkeulen oder Rippen.

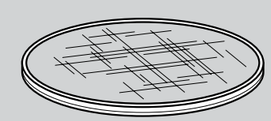
Für Anweisungen zum Kochen mit der Sonde bitte wenden

Vorheizen, um bessere Ergebnisse zu erzielen

Heizen Sie für beste Grillergebnisse die Einheit vor dem Hinzufügen von Lebensmitteln vor. Das wird ungefähr 10 Minuten dauern. Wenn Sie Lebensmittel hinzufügen, bevor das Vorwärmen abgeschlossen ist, kann es zu übergaren Speisen und Rauchbildung kommen.

So überspringen Sie das Vorheizen

Wir empfehlen, das Vorheizen nicht zu überspringen, da sich dies auf die Garergebnisse auswirkt. Wenn Sie das Gerät dennoch nicht vorheizen möchten, drücken Sie auf die START-/STOP-Taste und die Preheat-Taste.



So reinigen Sie den Spritzschutz

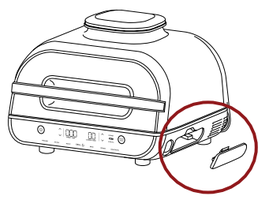
- Reinigen Sie den Spritzschutz nach jeder Verwendung. Wenn Sie den Spritzschutz über Nacht einweichen, werden Fettrückstände aufgeweicht. Verwenden Sie nach dem Einweichen die Reinigungsbürste, um das Fett vom Edelstahlrahmen und den Frontriegeln zu entfernen.
- Reinigen den Spritzschutz gründlich, indem Sie ihn in eine Pfanne mit Wasser legen und dieses 10 Minuten lang kochen. Anschließend mit lauwarmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

Kochen mit dem Thermometer

Das integrierte digitale Bratenthermometer überwacht die Temperatur während des gesamten Garvorgangs im Gegensatz zu einem sofort ablesbaren Thermometer.

SCHRITT 1
Vorbereitungen

- Entnehmen Sie das Thermometer aus dem Aufbewahrungsfach auf der rechten Seite der Einheit.
- Wickeln Sie das Kabel an und entnehmen Sie das Thermometer.
- Stöpseln Sie das Thermometer in die Buchse auf der rechten Seite der Einheit ein.



SCHRITT 2
Garfunktion auswählen

- Drücken Sie auf die gewünschte Garfunktion (z. B. Grill).
- Verwenden Sie die linken Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen (bei Verwendung der Sonde muss keine Zeit eingestellt werden).

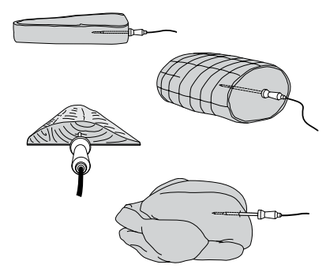
SCHRITT 3
Thermometer programmieren

- Drücken Sie auf die PRESET-Taste.
- Verwenden Sie die rechten Pfeile, um die gewünschte Proteinquelle auszuwählen.
- Verwenden Sie die linken Pfeile, um die gewünschte Garstufe auszuwählen.

HINWEIS: Wenn Sie die MANUAL-Taste auswählen, verwenden Sie die in der Bedienungsanleitung empfohlenen inneren Gartemperaturen.

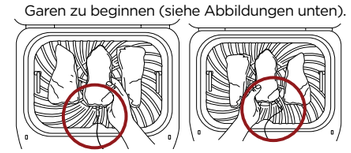
SCHRITT 4
Sonde einführen

- Drücken Sie die START-/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig vorgeheizt ist, bevor Sie Essen hinzufügen.
- Führen Sie die Sonde in die Proteinquelle ein. **Verwenden Sie dazu die Anleitung auf der Vorderseite.**

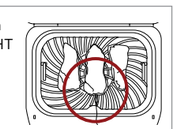


SCHRITT 5
Lebensmittel hinzufügen

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „Add Food“ (Lebensmittel hinzufügen) auf dem Bildschirm.
- Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät und achten Sie darauf, dass der Griff der Sonde sich vollständig im Innenraum des Geräts befindet. Schließen Sie den Deckel dann über dem Kabel, um das Garen zu beginnen (siehe Abbildungen unten).



HINWEIS: Schließen Sie den Deckel NICHT über dem Griff der Sonde, da er sonst nicht vollständig schließt, was zu ungenauen Messergebnissen führt.



SCHRITT 6
Fortschritt im Auge behalten

- Die Fortschrittsleiste oben auf der Anzeige gibt die Garstufen im Verlauf des Garens an.
- Die blinkende Garstufe zeigt den Fortschritt auf dem Weg zur gewünschten endgültigen Garstufe an. Wenn die Garstufe aufleuchtet, ohne zu blinken, wurde sie erreicht.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

- Bei Verwendung von ROAST und GRILL wird das Gerät piepen und FLIP (Wenden) anzeigen.

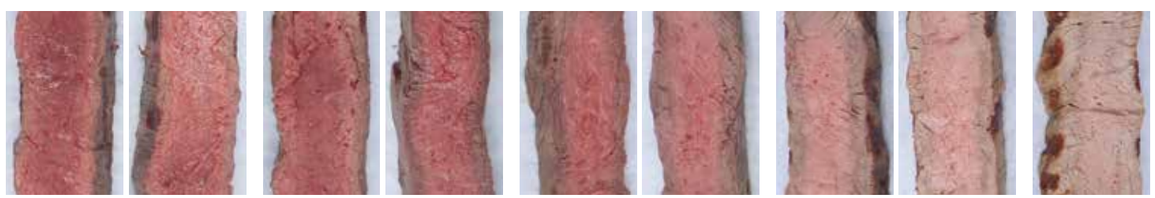
- Das Wenden ist optional, wird aber empfohlen

SCHRITT 7
Restgaren und Ruhen

- Das Gerät piept und zeigt „GET FOOD“ (Lebensmittel entfernen) an, was darauf hinweist, dass es Zeit für das Restgaren ist: Überführen Sie das Essen auf eine Teller und lassen Sie es 3–5 Minuten lang ruhen.
- Beim Restgaren gart das Essen aufgrund seiner Eigenwärme weiter, nachdem es von der Hitzequelle entfernt wurde.

Wie mögen Sie Ihr Steak?

Jeder nimmt die verschiedenen Garstufen anders wahr.
Die nachstehende Orientierungshilfe zeigt, wie jede PRESET-Einstellung bei fertig gegartem Rindfleisch aussieht.
Wir bieten Ihnen eine Reihe von Optionen, damit Sie je nach Ihrer Präferenz Anpassungen vornehmen können



1 2	3 4	5 6	7 8	9
RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE

Verwendung der Sonde in verschiedenen Kochszenarien

GLEICHES FLEISCH ODER FISCH GLEICHE GRÖSSE VERSCHIEDENE GARSTUFEN

1. Die Voreinstellung auf die höchste gewünschte Garstufe einstellen.
2. Die Sonde in die Proteinquelle einführen, die länger gegart werden soll.
3. Wenn die gewünschte niedrigere Garstufe erreicht ist (die Garstufe leuchtet auf, ohne zu blinken), die entsprechende Proteinquelle (das heißt die ohne Sonde) aus der Einheit entfernen.
4. Die übrige Proteinquelle weiter garen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

GLEICHES FLEISCH ODER FISCH VERSCHIEDENE GRÖSSEN

1. Die Preset-Funktion für die kleinere Proteinquelle auf die gewünschte Garstufe einstellen.
2. Die Sonde in die kleinere Proteinquelle einführen. Befolgen Sie dann Schritte 5 und 6 im obigen Diagramm.
3. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Sonde in die größere Proteinquelle einzuführen, da die Sonde heiß wird. Verwenden Sie dann die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte Garstufe auszuwählen.

VERSCHIEDENES FLEISCH ODER FISCH

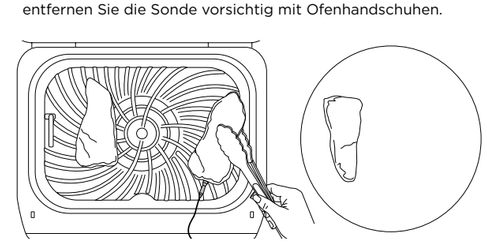
1. Die Sonde in die Proteinquelle einführen, die kürzer gegart werden soll.
2. Verwenden Sie die Manual-Funktion, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen (siehe Bedienungsanleitung).
3. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Sonde in die andere Proteinquelle einzuführen, da die Sonde heiß wird. Verwenden Sie dann die Manual-Funktion, um die gewünschte innere Temperatur auszuwählen.

Wussten Sie schon?
Fleisch gart weiter, nachdem es vom Grill genommen wurde.

Um zu verhindern, dass das Fleisch übergart, piept das Gerät, kurz bevor die Speise die gewünschte Garstufe erreicht. Auf diese Weise wird das Restgaren einkalkuliert.

Entnehmen Ihrer Speisen

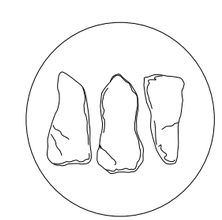
Nehmen Sie das Fleisch vom Grill und geben Sie es mit einer Silikonzange auf einen Teller, wobei die Sonde noch eingesetzt bleibt. Sobald alle Lebensmittel auf dem Teller sind, entfernen Sie die Sonde vorsichtig mit Ofenhandschuhen.



WARNUNG: Sonde und Griff sind heiß.

Restgaren und Ruhen

Lassen Sie die Proteinquelle restgaren und 3–5 Minuten lang ruhen. „REST“ erscheint und der Timer zählt hoch.



HINWEIS: Wenn Sie das Restgaren überspringen und sofort in die Speise schneiden, kann sie einen roheren Garpunkt aufweisen, als gewünscht.

Weitere Anweisungen zur Reinigung der Einheit finden Sie in Ihrer Bedienungsanleitung.