DEUTSCH
Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

FRANÇAIS
Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

FOODI et NINJA sont des marques déposéee de Shark Ninja Operating LLC

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

ESPAÑOL
Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

FOODI y NINJA son marcas comerciales registradas de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

ITALIANO
Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

FOODI e NINJA sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

FOODI en NINJA zijn geregistreed handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.
GEDRUKT IN CHINA

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

FOODI og NINJA er registrert varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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

FOODI e NINJA são marcas registradas da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

FOODI och NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

OL750EU_IB_MP_210910_MV1_ALL_LANGUAGES

NINJA®
Foodi®

OL750EU

SmartLid Multi-Cooker
Multicuiseur Smartlid
SmartLid Multicookere
Multicooker SmartLid
SmartLid trykkoker
SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeitin
SmartLid universalgryta

BEDIENUNGSANLEITUNG
NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA
INSTRUCTIONS
BRUGSANVISNING
INSTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR



ninjakitchen.eu

DANKE
für den Kauf des Ninja® Foodi® Max SmartLid Multikochers

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE FOLGENDE INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1760 W
Volumen:	7,5 l
Fluidgruppe:	2
PS:	40 kPa

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 3

Teile und Zubehör 7

Anleitung zum Einsetzen von Zubehör 9
Verwendung des SmartLid Schiebers 9

Nutzung des Bedienfelds 10
Garfunktionen 10
Bedientasten 10

Vor dem ersten Gebrauch 11
Installation des Kondensatbehälters. 11
Entfernen und Wiedereinbau der Verstopfungsschutzkappe 11

Verwendung des Ninja® Foodi® Digitalen Bratenthermometers . . 12

Verwendung des Ninja® Foodi® Max SmartLid Multikochers. . . 14

Verwendung der Pressure Cooking Funktionen (Schnellkochfunktionen) 15
Wassertest: Die erste Nutzung Ihres Schnellkochtopfes 15
Druck automatisch ablassen 16
Druckbeaufschlagung. 16
Verwendung der Pressure-Funktion (Schnellkochfunktionen) . . 16

Verwendung der Funktionen des Combi-Steam-Modus (Dampf-Kombi-Modus) 18
Dampf-Mahlzeiten. 18
Dampf-Heißluft-Frittieren 18
Dampf-Backen 19
Dampfbrot 20

Verwendung der Air Fry/Cooker-Funktionen (Heißluft-Frittier/Kocher-Funktionen) 21
Heißluft-Frittieren. 21
Grillen 22
Backen 23
Dörren. 23
Teig gehen lassen. 24
Anbraten/Sautieren. 24
Dampfgaren 25
Slow Cooking. 25
Joghurt 26

Reinigung und Pflege 27
Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche 27
Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung 27
Reinigen des Deckels 28

Fehlersuche und -behebung 29

Hilfreiche Tipps 30

Produktregistrierung 31

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

⚠ WARNUNG

1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.

2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.

3 Das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen, einschließlich auf oder neben einen Gas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen, stellen.

4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.

5 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **KEINESFALLS** das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.

6 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsplatten hängen.

7 Heben Sie den Deckel **NUR** mit dem Griff an der Vorderseite des Geräts an.Heben Sie den Deckel **NICHT** aus dem Seitenbereich, da brühend heißer Dampf freigesetzt wird.

8 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der Kochtopf nicht installiert ist.

9 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.

10 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocher stellen, reinigen und trocknen Sie Topf und Kocher mit einem weichen Tuch.

11 Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten. Andernfalls kann die Kochoberfläche beschädigt werden.

12 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum herkömmlichen Frittieren mit Öl.

13 **NICHT** die Druckventile abdecken.

14 Beim Schnellkochen **NICHT** mit Öl sautieren oder braten.

15 Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und beim Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom abnehmbaren Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.

16 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie dieses Gerät **AUSSCHLIEßLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.

17 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatten bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf den Elektroherd.

18 Im Fall eines beschädigten Stromkabels oder Steckers verwenden Sie das Gerät **NICHT**. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

19 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengestellt ist.

20 Vor Gebrauch **IMMER** das Druckablassventil und das Schwimmerventil auf Verstopfung oder Blockade prüfen und ggf. reinigen. Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgraupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten sowie Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti können beim Kochen schäumen und spritzen, wodurch das Druckablassventil verstopft wird. Diese und ähnliche Lebensmittel, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide und Reis) sollten nur nach einem Rezept von Ninja® Foodi® in einem Schnellkochtopf zubereitet werden.

21 Beim Schnellkochen von Lebensmitteln, die an Volumen zunehmen (wie getrocknetes Gemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.) füllen Sie den Topf **NICHT** mehr als zur Hälfte, oder wie in einem Rezept von Ninja® Foodi® angegeben.

22 **NICHT** das obere Lufteinlass- oder hintere Luftauslassventil bei geschlossenem Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzen werden.

23 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur einen Foodi® SmartLid Multikocher-Silikonring. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Silikonring installiert und der Deckel richtig geschlossen ist. **NICHT** verwenden, wenn zerrissen oder beschädigt. Silikonring vor Gebrauch wieder einsetzen.

24 Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden.Stellen Sie das Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikkochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd oder Grillofen für den Außenbereich. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

25 Befolgen Sie **IMMER** die maximalen und minimalen Flüssigkeitsmengen, so wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.

26 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.

27 **NIEMALS** die Einstellung SLOW COOK ohne Essen und Flüssigkeiten im abnehmbaren Kochtopf verwenden.

28 Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist. Bewegen Sie das Gerät nur, wenn der Schieber in Position PRESSURE steht, um ein unbeabsichtigtes Öffnen des Deckels zu verhindern.

29 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Überschreiten Sie **NICHT** den MAX-Füllstand des Topfes und des Koch & Knusper-Korbs oder -Platte und überfüllen sie diese nicht. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

30 Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.

31 Die Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Temperaturfühler, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.

32 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und Koch & Knusper-Korb oder -Platte entfernen.

33 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.

34 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten und/ oder wenn der Kocher unter Druck steht. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen. Wenn Sie dieses Gerät zum Schnellkochen verwenden, vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Deckel richtig geschlossen und eingerastet ist. Beim Schnellkochen stehen Lebensmittel unter extremem Druck. Die Nichtbeachtung aller Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts kann zu einem unbeabsichtigten Kontakt mit heißen Speisen oder unter Druck stehenden Flüssigkeiten führen, was zu schweren Verbrennungen führen kann.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

35 Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch das Luftaustrittsventil abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass das Luftaustrittsventil nicht auf das Stromkabel, Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand vom Druckventil.

36 **NICHT** das Schwimmerventil oder die Druckablassanordnung manipulieren, demontieren oder anderweitig entfernen.

37 **NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckablassventil freigegeben wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Öffnen Sie den Deckel sofort, um eine erneute Druckbeaufschlagung des Innentopfs zu vermeiden.

38 Wenn Sie die Einstellung SLOW COOK verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.

39 Wenn sich der Deckel nicht zum Öffnen entriegeln lässt, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck abbauen oder drücken Sie den Entriegelungsknopf, um Dampf abzulassen. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Kontakt mit dem freigegebenen Dampf haben, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Wenn Dampf abgelassen wird, zeigt das Bedienfeld OPN LID an, um anzuzeigen, dass der Deckel geöffnet werden kann. Wenn kein Dampf entweicht, wenn das Druckablassventil zum Ablassen bewegt wird, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise den Druck ablassen.

40 Durch den Dampf und die heißen Speisen im Innentopf können schwere Verbrennungen entstehen.Halten Sie **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder während der Druckablassung und beim Öffnen des Deckels nach dem Garen vom Druckablassventil fern.

41 Der Kochtopf, Koch & Knusper-Korb oder -Platte und der Wenderost werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und den Koch & Knusper-Korb oder -Platte aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie diese **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

42 Der abnehmbare Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Herdboden ist Vorsicht geboten.

43 Berühren Sie das Zubehör, einschließlich des Bratenthermometers (sofern im Lieferumfang des Modells enthalten), **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garvorgang, da diese während des Garvorgangs extrem heiß werden. Um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden, gehen Sie **IMMER** vorsichtig vor, wenn Sie das Produkt nutzen. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.

44 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden.

45 Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.

46 Um das Gerät zu trennen, schalten Sie es aus und entfernen es von der Stromquelle, wenn es nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll.

47 **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.

48 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

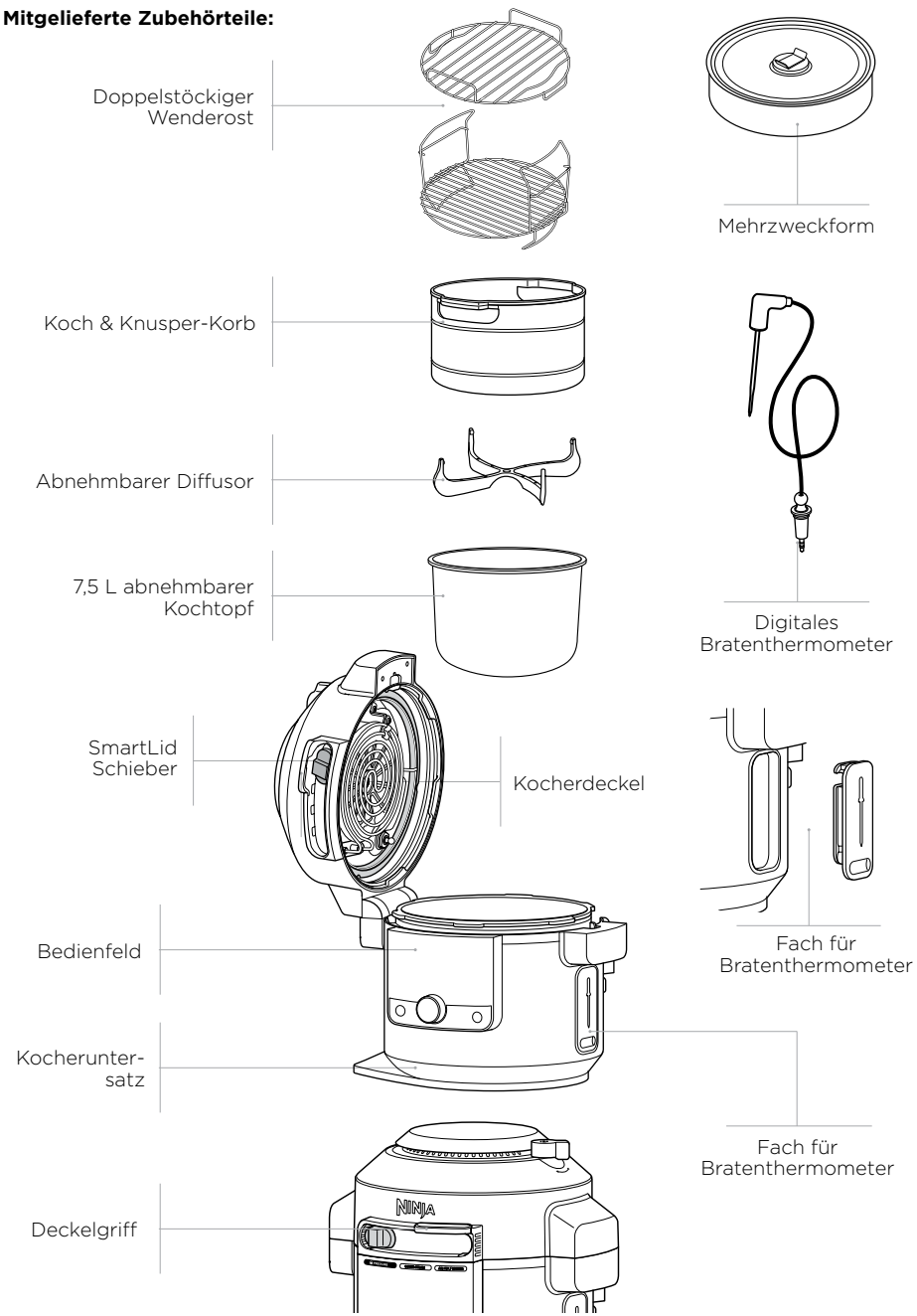
49 **NIEMALS** die Kochbasis, den digitalen Bratenthermometer oder die Temperaturfühlerkappe in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

	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.

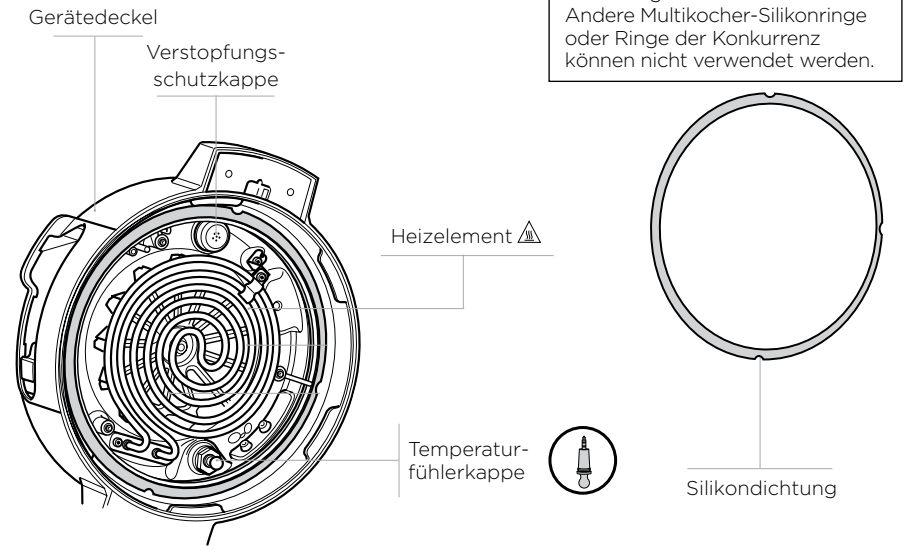
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

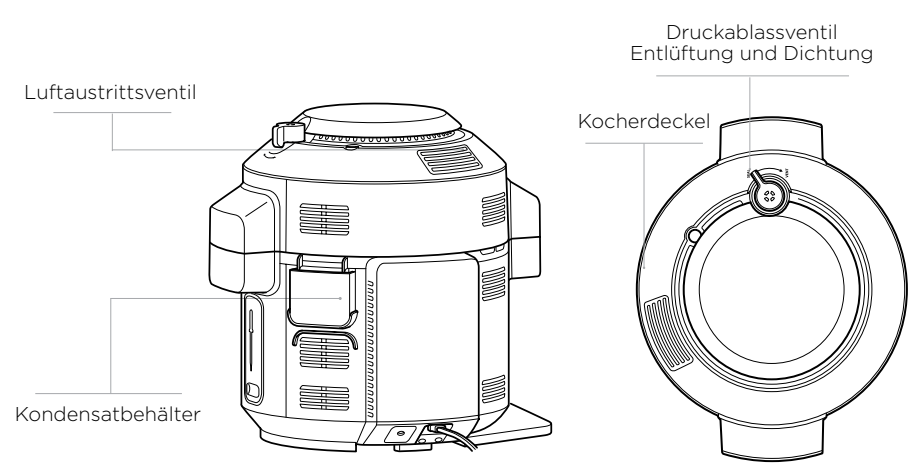
TEILE UND ZUBEHÖR

Mitgelieferte Zubehörteile:



HINWEIS: In diesem Produkt kann nur ein für den SmartLid-Multikocher spezifischer Silikonring verwendet werden. Andere Multikocher-Silikonringe oder Ringe der Konkurrenz können nicht verwendet werden.

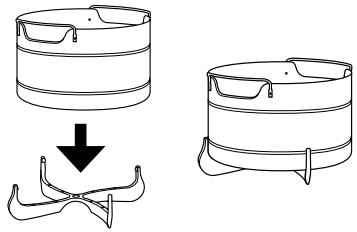




Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie **ninjakitchen.eu** oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter **0800 000 9063**.

ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

KOCH & KNUSPER-KORB



1 Um den Diffusor zwecks Reinigung zu entfernen, lösen Sie 2 Diffusor-Finnen aus der Vertiefung am Korb und ziehen Sie den Diffuser kräftig herunter.

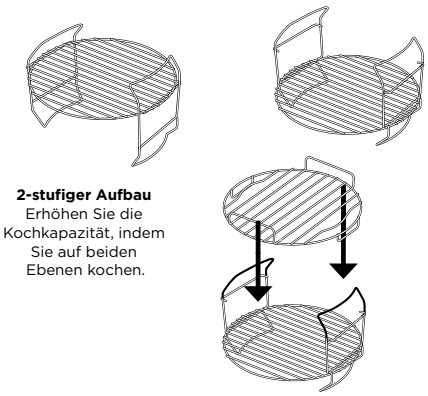
HINWEIS: Der Diffusor hilft dem Luftstrom und sollte vor dem Gebrauch immer am Korb installiert werden.

2 Um den Koch & Knusper-Korb einzusetzen, platzieren Sie den Korb auf dem Diffusor und drücken Sie ihn kräftig nach unten.

DOPPELSTÖCKIGER WENDEROST

Obere Position
Grillen von Hühnchen, Steak, Fisch und mehr.

Untere Position
Gemüse dämpfen.



2-stufiger Aufbau
Erhöhen Sie die Kochkapazität, indem Sie auf beiden Ebenen kochen.

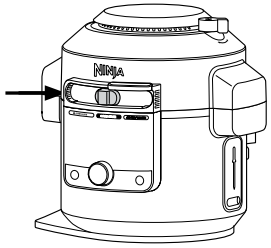
1 Mit dem Wenderost in der unteren Position (oben gezeigt) platzieren ihn im Kochtopf. Dann die Zutaten auf die unterste Lage geben.

2 Wenn Sie eine zusätzliche Lage benötigen, fügen Sie den oberen Rost hinzu, indem Sie ihn wie oben gezeigt über die Griffe des unteren Rosts schieben. Restliche Zutaten auf die oberste Lage geben.

VERWENDUNG DES SMARTLID SCHIEBERS

Der Schieberegler ermöglicht das Umschalten zwischen den Kochmodi und teilt dem Deckel mit, welche Funktion Sie verwenden.

- Pressure (Schnellkochen)
- Combi-Steam-Modus (Dampf-Kombi)
- Air Fry/Cooker (Heißluft-Frittieren/Cooker)

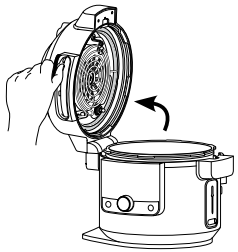


ÖFFNEN UND SCHLIEßEN DES DECKELS

Verwenden Sie immer den Griff, der sich über dem Schieber befindet, um den Deckel zu öffnen und zu schließen.

Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der Schieber im MODUS COMBI-STEAM und der Position AIR FRY/COOKER befindet. Wenn sich der Schieber in der Position PRESSURE befindet, kann der Deckel nicht geöffnet werden. Wenn kein Druck im Gerät vorhanden ist, bewegen Sie den Schieber in den Modus COMBI-STEAM oder AIR FRY/COOKER, um den Deckel zu öffnen.

HINWEIS: Der Deckel wird nicht entriegelt, bis der Druck im Gerät vollständig abgelassen wurde. Der Schieberegler gleitet nicht nach rechts, bis das Gerät den Druck vollständig abgelassen hat. Das Gerät zeigt „ON LID“ an, wenn das Gerät den Druck vollständig abgelassen hat.



Heben Sie den Deckel IMMER über den Griff an der Vorderseite des Geräts an.Heben Sie den Deckel NIEMALS an der Seite an, da kochend heißer Dampf ausströmen wird.

NUTZUNG DES BEDIENFELDS

GARFUNKTIONEN

PRESSURE (Schnellkochen): Schnelles Garen von Speisen und ihre Zartheit bewahren.

HINWEIS: Einzelheiten zu den 3 Möglichkeiten zum automatischen Druckablass finden Sie auf Seite 16.

STEAM MEALS (Dampf-Mahlzeiten): Stellen Sie auf Knopfdruck komplette Mahlzeiten zusammen.

STEAM AIR FRY (Dampf-Heißluft-Frittieren): Innen saftig, außen knusprig. Ideal für große Fleisch- oder Fischstücke und frisches Gemüse.

STEAM BAKE (Dampfbacken): Backen Sie fluffige Kuchen und süße Leckereien.

STEAM BREAD (Dampfbrot): Aufgehen und Backen in einem Topf. Außen knusprig, innen weich.

AIR FRY (Heißluft-Frittieren): Sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

GRILL (Grillen): Stellen Sie das Gerät auf eine hohe Temperatur, um Ihre Speisen zu karamellisieren und zu bräunen.

BAKE (Backen): Verwenden Sie das Gerät als Ofen für gebackene Leckereien und mehr.

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

PROVE (Teig gehen lassen): Schaffen Sie eine Umgebung, in der der Teig ruhen und aufgehen kann.

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren): Verwenden Sie das Gerät als Herd zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

STEAM (Dampfgaren): Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln auf hoher Temperatur.

SLOW COOK (Langsames Garen):Garen Sie Ihre Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

YOGURT (JOGHURT): Pasteurisieren und fermentieren Sie Milch für einen cremigen hausgemachten Joghurt.

KEEP WARM (Warmhaltefunktion): Bei Verwendung von Steam, Slow Cook und Pressure schaltet das Gerät am Ende des Zyklus auf KEEP WARM. Drücken Sie die Taste KEEP WARM, nachdem die Funktion gestartet wurde, um diesen automatischen Übergang zu deaktivieren.

HINWEIS: Bei einer Betriebsdauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Betriebsdauer von über 1 Stunde zählt die Uhr lediglich im Minutenschritt herunter. Diese Funktion wird nach 12 Stunden abgeschaltet.

BEDIENTASTEN

SMARTLID SCHIEBER: Wenn Sie den Schieberegler bewegen, leuchten die verfügbaren Funktionen für jeden Modus auf.

DREHKNOPF: Nachdem Sie einen Modus ausgewählt haben, scrollen Sie mit dem Drehknopf durch die verfügbaren Funktionen, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet.

LINKS-PFEILE: Drücken Sie diese, um eine Gartemperatur auszuwählen. Verwenden Sie auch die Links-Pfeile, um die interne Garstufe einzustellen, wenn Sie die Tasten PRESET und MANUAL verwenden.

RECHTS-PFEILE: Drücken Sie diese, um eine Garzeit auszuwählen. Verwenden Sie diese Pfeile, um die Lebensmittelart einzustellen, wenn Sie PRESET verwenden.

PRESET: Schaltet die Anzeige ein, damit Sie den Bratenthermometer, den Lebensmitteltyp und die innere Garstufe basierend auf den VOREINGESTELLTEN Temperaturen einstellen können. Das Preset-Ergebnis ist für die Funktionen Dehydrate (Dörren), Prove (Gehen), Steam (Dämpfen), Slow Cook, Yogurt (Joghurt), Steam Bake (Dampfbacken) und Steam Bread (Brot dämpfen) nicht verfügbar.

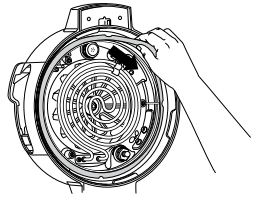
MANUAL: Schaltet die Anzeige ein, damit Sie den Bratenthermometer manuell auf die gewünschte innere Garstufe einstellen können. Das MANUELL-Ergebnis ist für die Funktionen Dehydrate (Dörren), Prove (Gehen), Steam (Dämpfen), Slow Cook, Yogurt (Joghurt), Steam Bake (Dampfbacken) und Steam Bread (Brot dämpfen) nicht verfügbar.

START/STOP-Taste: Drücken, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Garfunktion unterbrochen.

⏻ **(LEISTUNG):** Die Power-Taste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

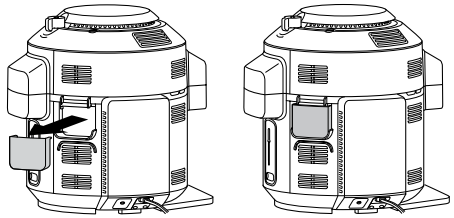
1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
2. Beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, den Cook & Crisp-Korb, den Wenderost, die Mehrzweckform und den Kondensatbehälter mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend gründlich ab. **REINIGEN SIE DIE KOCHERBASIS NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine.
4. Die Silikondichtung ist doppelseitig verwendbar und kann in beide Richtungen eingesetzt werden. Legen Sie die Silikondichtung um die Außenkante der Dichtungshalterung an der Unterseite des Deckels. Überprüfen Sie, dass diese vollständig eingesetzt ist und flach unter der Dichtungshalterung liegt.
5. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden, wenn Sie Speisen herausnehmen.



INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

Um den Kondensatbehälter zu installieren, schieben Sie ihn in den Schlitz am Kocheruntersatz. Ziehen Sie ihn nach jedem Gebrauch heraus, um ihn von Hand zu reinigen.

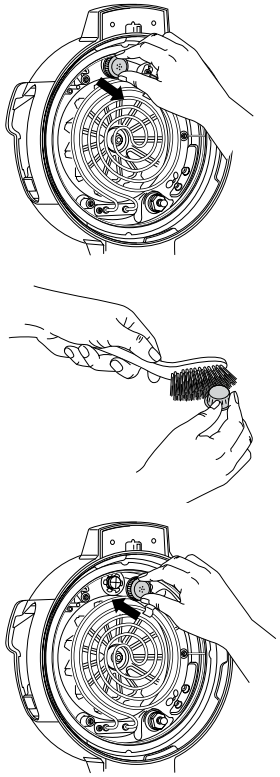
HINWEIS: Entleeren Sie nach dem Garen überschüssiges Wasser, das sich im Kondenswasserbehälter angesammelt hat.



ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER VERSTOPFUNGSSCHUTZKAPPE

Die Verstopfungsschutzkappe schützt das innere Ventil des Druckdeckels vor Verstopfung und verhindert so, dass der Benutzer mit Essen bespritzt wird. Sie sollte nach jedem Gebrauch mit einer Reinigungsbürste gesäubert werden.

Um es zu entfernen, halten Sie die Verstopfungsschutzkappe zwischen Daumen und gebogenem Zeigefinger und drehen Sie dann Ihr Handgelenk im Uhrzeigersinn. Um sie wieder zu installieren, bringen Sie sie in Position und drücken Sie sie nach unten. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Geräts, dass sich die Verstopfungsschutzkappe in der korrekten Position befindet.



HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Silikondichtung gut in der Dichtungshalterung sitzt und die Verstopfungsschutzkappe ordnungsgemäß am Druckablassventil angebracht ist.

VERWENDUNG DES NINJA® FOODI® DIGITALEN BRATENTHERMOMETERS

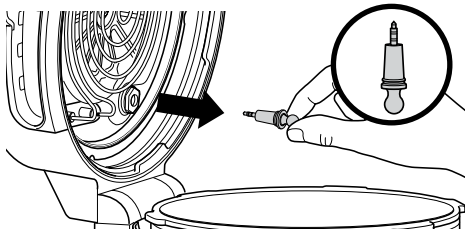
WICHTIG: Der digitale Bratenthermometer und das Kabel sind während und nach dem Gen heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Thermometer aus Speisen entfernen.

Vor dem Gebrauch

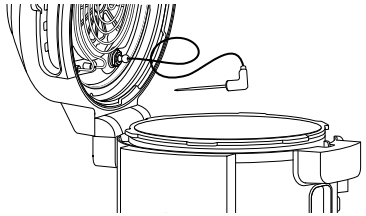
Stellen Sie sicher, dass die Thermometerbuchse frei von Rückständen ist und das Kabel nicht verknotet ist, bevor Sie es in die Buchse stecken.

1. Drücken Sie auf den Boden des Fachs auf der rechten Seite des Geräts, um es zu lösen. Wickeln Sie das Kabel aus dem Fach ab, um das Thermometer herauszunehmen.
2. Entfernen Sie die Kappe von der Buchse im Deckel unten rechts und stecken Sie dann den Thermometer in die Buchse. Drücken Sie fest auf den Thermometers, bis er einrastet und nicht weiter in die Buchse geschoben werden kann. Setzen Sie die Kappe in das Fach und setzen Sie das Fach wieder auf die Seite des Geräts.

Die Thermometerkappe NICHT verlieren; das Gerät funktioniert ohne sie nicht.



3. Sobald das Thermometer in die Buchse eingestöpselt ist, leuchten die Tasten PRESET und MANUAL auf und können verwendet werden, falls es für die gewählte Funktion verfügbar ist. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur aus.



HINWEIS: Es muss keine Garzeit eingestellt werden, da das Gerät das Heizelement automatisch ausschalten und Sie benachrichtigen werden, wenn Ihr Essen gar ist.

4. Wenn Sie die PRESET-Funktion verwenden, drücken Sie auf PRESET und verwenden Sie die Pfeile rechts neben der Anzeige, um den gewünschten Lebensmitteltyp auszuwählen, und die Pfeile links neben der Anzeige, um die innere Garstufe Ihres Essens (Blutig bis Durch) einzustellen.

HINWEIS: Garen Sie verschiedene Fleischsorten oder die gleichen mit verschiedenen Garstufen? Einzelheiten zur Programmierung finden Sie auf der nächsten Seite.

HINWEIS: Im Schnellkochmodus können Sie nur „Well“ und „Shred“ als Preset einstellen.

Wenn Sie die manuelle Funktion verwenden, drücken Sie MANUAL und verwenden Sie die empfohlenen untenstehenden internen Kochtemperaturen für die Funktionen, außer Schnellkochen.

LEBENSMITTELTYP:	GARSTUFE EINSTELLEN AUF:
Fisch	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Durch (65 °C)
Hähnchen/Pute	Durch (75 °C)
Schweinefleisch	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Durch (70 °C)
Rindfleisch/ Lammfleisch	Blutig (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Durch (70 °C)

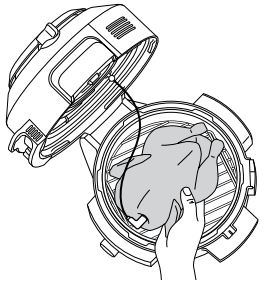
HINWEIS: Die eingestellte Garstufe für RIND, FISCH und SCHWEINEFLEISCH ist niedriger als die normalen Empfehlungen, da das Gerät 5 °C weitergart.

5. Platzieren Sie das für die gewählte Garfunktion erforderliche Zubehör in das Gerät.

VERWENDUNG DES NINJA® FOODI® DIGITALEN BRATENTHERMOMETERS – FORTS.

6 Führen Sie den Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. **Im Diagramm auf der nächsten Seite finden Sie weitere Bedienungsanleitungen zur Platzierung des Thermometers.**

7 Legen Sie Lebensmittel mit eingeführtem Thermometer in das Gerät und schließen Sie den Deckel.



HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Bratenthermometerkabel nicht außerhalb des Geräts/Deckels hängt.

8 Das Gerät stoppt automatisch, wenn das gewünschte Ergebnis fast erreicht ist, da es das Restgaren berücksichtigt. Nehmen Sie Lebensmittel sofort aus dem Gerät, um ein Übergaren zu vermeiden.

9 Das Fleisch gart weiter bis zur eingestellten Garstufe, ca. 3–5 Minuten lang. Dies ist ein wichtiger Schritt, da wenn man das Ruhen auslässt, die Ergebnisse „weniger gar" aussehen können. Die Garzeiten können je nach Fleischgröße, Fleischanteil und Fleischart variieren.

VERWENDUNG DES THERMOMETERS IN VERSCHIEDENEN GARSZENARIEN:

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke derselben Größe auf verschiedene Garstufen:

- Die Preset-Funktion auf die höchste gewünschte Garstufe einstellen.
- Den Thermometer in das Fleischstück einführen, das länger gegart werden soll.
- Geben Sie das Fleisch in das Gerät und starten Sie das Garprogramm. Wenn die gewünschte niedrigere Garstufe auf der Anzeige erreicht ist, das Fleisch ohne Thermometer aus dem Gerät entfernen.

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

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

- Das übrige Fleisch weiter garen, bis die nächste gewünschte Garstufe erreicht ist.

So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Größen:

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

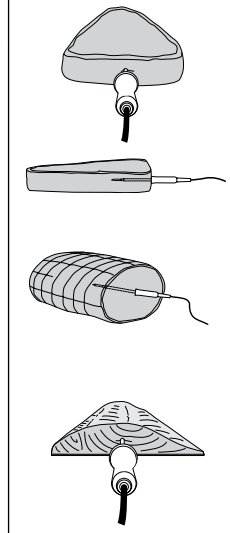
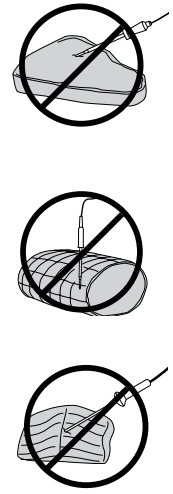
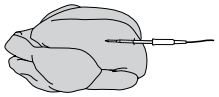
So garen Sie 2 oder mehr Fleischstücke verschiedener Art:

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

VERWENDUNG IHRES NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTIKOCHERS

KORREKTES EINFÜHREN DES BRATENTHERMOMETERS

HINWEIS: Das Thermometer **NICHT** bei gefrorenem Fleisch oder bei Fleischstücken, die dünner als 1,5 cm sind, verwenden.

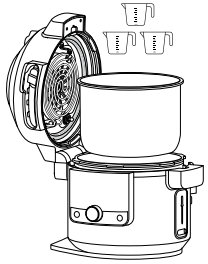
LEBENSMITTELTYP:	PLATZIERUNG	RICHTIG	FALSCH
Steaks **Schweinekoteletts** **Lammkoteletts** **Hähnchenbrust** **Burger** **Lende** **Fischfilets**	• Führen Sie das Thermometer horizontal in die Mitte des dicksten Teils des Fleischs ein. • Stellen Sie sicher, dass das Thermometer nahe am Knochen ist (ihn aber nicht berührt) und großzügigen Abstand von Fett oder Knorpel hat. • Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Spitze des Thermometers direkt in die Mitte des Fleischs einführen, nicht in einem Winkel nach unten oder oben. **HINWEIS:** Der dickste Teil des Filets muss nicht unbedingt die Mitte sein. Es ist wichtig, dass das Ende des Temperaturfühlers in diesem Teil steckt, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.		
Ganzes Hähnchen	• Das Thermometer horizontal in den dicksten Teil der Brust einführen, parallel zum Knochen, aber ohne diesen zu berühren. • Stellen Sie sicher, dass die Spitze in die Mitte des dicksten Teils der Brust gelangt und nicht vollständig durch die Brust sticht und in den Hohlraum ragt.		

VERWENDUNG DER SCHNELLKOCHFUNKTIONEN

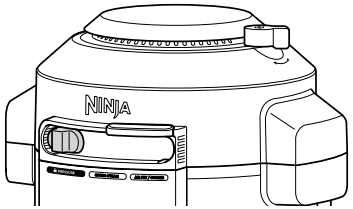
WASSERTEST: DIE ERSTE NUTZUNG IHRES SCHNELLKOCHTOPFES

Es ist empfohlen, dass Einsteiger den Wassertest durchführen, um sich mit dem Schnellkochen vertraut zu machen.

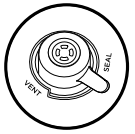
1 Stellen Sie den Topf in den Kocher und füllen Sie ihn mit 750 ml handwarmem Wasser.



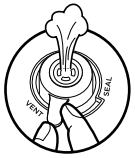
2 Den Deckel schließen und den Schieberegler auf PRESSURE stellen.



3 Überprüfen Sie, dass das Druckablassventil auf Position SEAL steht.



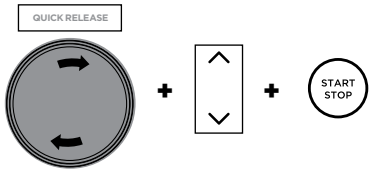
SEAL
für Pressure-Funktionen



VENT
für alle anderen Funktionen und alle anderen Schieberpositionen

HINWEIS: Das Ventil ist locker, wenn es vollständig installiert ist. Drücken Sie das Ventil nicht mit Gewalt über den Rand.

4 Verwenden Sie den Drehknopf, um QUICK RELEASE auszuwählen. Das Gerät wird standardmäßig auf hohen (Hi) Druck eingestellt. Verwenden Sie den rechten Abwärtspfeil, um die Zeit auf 2 Minuten einzustellen. Auf START/STOP drücken, um zu beginnen.



5 Dieses Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Sobald das Gerät vollständig unter Druck steht, zählt es abwärts.



HINWEIS: Die Druckbeaufschlagung nimmt je nach Anzahl und Temperatur der Zutaten und dem gewählten Druckniveau mehr oder weniger Zeit in Anspruch.

6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt „End“ an, bevor der unter Druck stehende Dampf automatisch schnell abgelassen wird. Ein Warnton ertönt und zeigt an, dass sich das Druckablassventil öffnet. Beim Öffnen des Druckablassventils entweicht Dampf. Sobald das Gerät „OPN Lid“ anzeigt, bewegen Sie den Schieber nach rechts, um den Deckel zu entriegeln. Öffnen Sie dann den Deckel.



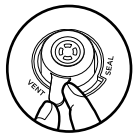
HINWEIS: Das Gerät wechselt in den Modus KEEP WARM und das Heizelement bleibt eingeschaltet.

DRUCK AUTOMATISCH ABLASSEN

NATURAL: Der natürliche Druckabbau ist am besten für größere Fleischstücke geeignet, die zusätzliche Zeit zum Garen benötigen. Die Hitze wird ausgeschaltet, aber das Essen im Inneren gart weiter. Das Gerät baut natürlich Druck ab, sobald die Garzeit abgelaufen ist und das Gerät abkühlt.

QUICK Quick Release wird für kleinere Lebensmittel oder Zutaten verwendet, die empfindlich auf Überkochen reagieren. Beim Garen von stärkehaltigen oder schäumenden Speisen **NICHT** Quick Release verwenden. Verwenden Sie zum schnellen Ablassen den Drehknopf, um diese Option auszuwählen, bevor Sie mit dem Schnellkochen beginnen.

DELAYED: Das verzögerte Ablassen ist nützlich für Rezepte, die nach Ablauf der Garzeit mehr Zeit unter Druck benötigen (z. B. Reis und Getreide). Um das Ablassen zu verzögern, verwenden Sie den Drehknopf, um diese Option auszuwählen. Die Verzögerung beim Ablassen beträgt standardmäßig 10 Minuten. Drücken Sie auf das Symbol Release Pressure, um die Verzögerungszeit für das Ablassen zu ändern. Durch erneutes Drücken können Sie die Zeit und den Druck ändern. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, lässt das Gerät den Druck schnell ab, sobald die Verzögerungszeit abgelaufen ist.



HINWEIS: Bei größeren Lebensmittelmengen, die eine stärkere Druckentlastung erfordern, können Sie den Druck manuell ablassen, indem Sie das Ventil in die Position **VENT** stellen. Wenn Sie sich für ein manuelles Ablassen entscheiden, bewegen Sie das Druckablassventil von **SEAL** zu **VENT** oder halten Sie das Symbol **RELEASE PRESSURE** gedrückt.

DRUCKBEAUFSCHLAGUNG

Während sich der Druck im Gerät aufbaut, zeigt das Bedienfeld „PrE“ an. Die Druckbeaufschlagung nimmt je nach Anzahl und Temperatur der Zutaten und der Wassermenge im Topf mehr oder weniger Zeit in Anspruch. Wenn das Gerät den Druck aufbaut, verriegelt sich der Deckel aus Sicherheitsgründen und wird erst wieder entriegelt, wenn der Druck abgebaut wurde. Das Garen beginnt und der Timer beginnt mit dem Herabzählen, sobald das Gerät vollen Druck erreicht hat.

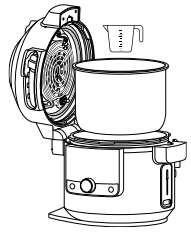
VERWENDUNG DER PRESSURE-FUNKTION

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻-Taste.

Pressure

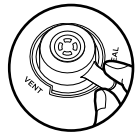
1 Geben Sie eventuell erforderliches Zubehör sowie die Zutaten mit mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Kochtopf.Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur Markierung PRESSURE MAX.

HINWEIS: Das Gerät baut keinen Druck auf, wenn nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist.



HINWEIS: Beim Kochen von Reis, Bohnen oder anderen Zutaten, die sich ausdehnen, füllen Sie den Topf **NIE** mehr als bis zur Hälfte.

2 Schließen Sie den Deckel und drehen Sie das Druckablassventil in die Position SEAL.



3 Bewegen Sie den Schieberegler zu PRESSURE. Das Gerät wird standardmäßig auf NATURAL RELEASE eingestellt. Wählen Sie mit dem Drehknopf NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE oder DELAYED RELEASE. Standarddruckniveau und -Zeiteinstellung werden angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um Hi oder LO auszuwählen.

HINWEIS: Die Verzögerung beim Ablassen beträgt standardmäßig 10 Minuten. Wenn Sie die verzögerte Freigabe verwenden und die Zeit anpassen möchten, drücken Sie die Taste RELEASE PRESSURE, um die gewünschte Zeit einzustellen.

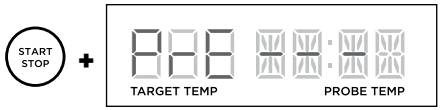


4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

NUTZUNG DER SCHNELLKOCHFUNKTIONEN – FORTS.

HINWEIS: Bei einer Betriebsdauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Betriebsdauer von über 1 Stunde zählt die Uhr lediglich im Minutenschritt herunter.

5 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät beginnt, Druck aufzubauen. Die Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an. Der Timer zählt abwärts, wenn das Gerät vollständig unter Druck steht.



HINWEIS: Die Druckbeaufschlagung nimmt je nach gewähltem Druckniveau, bestehender Temperatur des Kochtopfs und Temperatur und Anzahl der Zutaten mehr oder weniger Zeit in Anspruch.

6 Wenn die Garzeit Null erreicht, lässt das Gerät je nach Auswahl natürlich, schnell oder verzögert Druck ab. Wenn Sie den Druck manuell ablassen möchten, drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT, um den Dampf abzulassen.

HINWEIS: Einzelheiten zu den 3 Möglichkeiten zum automatischen Druckablass finden Sie auf Seite 16.

7 Das Gerät piept, wechselt automatisch in den „KEEP WARM“-Modus und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie KEEP WARM durch Drücken der „KEEP WARM“-Taste ausschalten. Oder drücken Sie die START/STOP-Taste.

8 Bei Verwendung von Quick Release oder Delay Release wird das Gerät den Druck ablassen und dann auf KEEP WARM umschalten. Wenn Sie das natürliches Ablassen verwenden, schaltet das Gerät nach Abschluss des Garzyklus auf KEEP WARM um. Das Gerät piept, wechselt automatisch in den „KEEP WARM“-Modus und beginnt mit dem Hochzählen.

9 Wenn das Gerät „OPN Lid“ anzeigt, ist der Druck abgebaut und Sie können den Schieber nach rechts schieben, um den Deckel zu öffnen.

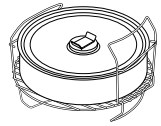
VERWENDUNG DER FUNKTIONEN DES DAMPF-KOMBI-MODUS

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻-Taste.

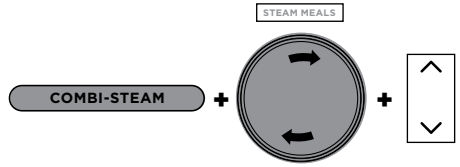
HINWEIS: Die Stellung des Druckablassventils spielt keine Rolle. Es kann sich in der Position SEAL oder VENT befinden.

Dampf-Mahlzeiten

1 Verwenden Sie die Ninja® Mehrzweckform und geben Sie die Zutaten gemaß dem Rezept hinein. Platzieren Sie die Form auf dem Wenderost (wie gezeigt in der unteren Position). Stellen Sie sicher, dass sich Flussigkeit im Topf befindet, um Dampf zu erzeugen, dann stellen Sie den Rost und die Form in den Topf. Den Deckel schließen.



2 Stellen Sie den Schieber auf den Modus COMBI-STEAM. Die Funktionsauswahl wird standardmäßig auf STEAM MEALS eingestellt. Die Standardtemperatur- und -zeiteinstellungen werden angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

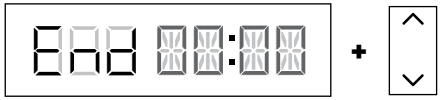
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

5 Die Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Die Dampfgarzeit hängt von der Menge der Zutaten im Topf ab.



6 Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 5 Minuten lang „End“ an.



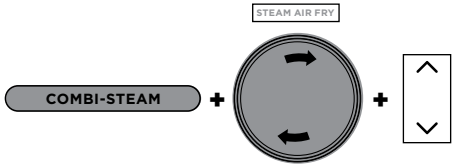
HINWEIS: Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

VERWENDUNG DER FUNKTIONEN DES DAMPF-KOMBI-MODUS – FORTS.

Dampf-Heißluft-Frittieren

1 Platzieren Sie die Zutaten im Topf im Koch & Knusper-Korb oder auf dem Wenderost. Stellen Sie sicher, dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, um Dampf zu erzeugen. Den Deckel schließen.

2 Schieben Sie den Schieberegler auf den COMBI-STEAM-Modus und verwenden Sie dann den Drehknopf, um STEAM auszuwählen. Die Standardtemperatur- und -zeiteinstellungen werden angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

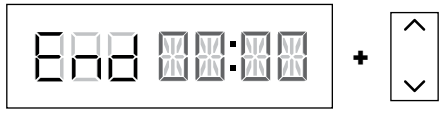
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

5 Die Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Die Dampfgarzeit hängt von der Menge der Zutaten im Topf ab.



6 Wenn das Gerät das entsprechende Dampfniveau erreicht, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

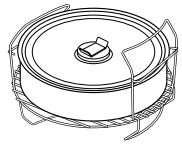
7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 5 Minuten lang „End“ an.



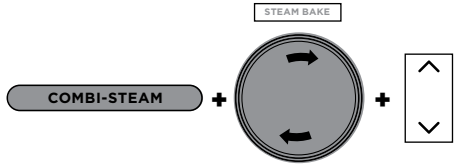
HINWEIS: Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

Dampf-Backen:

1 Verwenden Sie die Ninja® Mehrzweckform und geben Sie die Zutaten gemäß dem Rezept hinein. Platzieren Sie die Form auf dem Wenderost (wie gezeigt in der unteren Position). Stellen Sie sicher, dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, um Dampf zu erzeugen, dann stellen Sie den Rost und die Form in den Topf. Den Deckel schließen.



2 Schieben Sie den Schieberegler in den COMBI-STEAM-Modus und verwenden Sie dann den Drehknopf, um STEAM BAKE auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 105 °C und 210 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde 15 Minuten einzustellen.

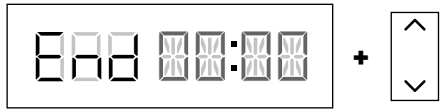
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

5 Die Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Die Dampfgarzeit beträgt 20 Minuten.



6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 5 Minuten lang „End“ an.



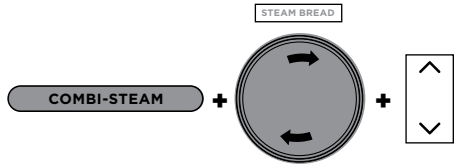
HINWEIS: Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

Dampfbrot

1 Geben Sie die Zutaten mit dem dafür vorgesehenen Zubehör in den Topf. Stellen Sie sicher, dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, um Dampf zu erzeugen. Den Deckel schließen.



2 Schieben Sie den Schieberegler in den COMBI-STEAM-Modus und verwenden Sie dann den Drehknopf, um STEAM BREAD auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

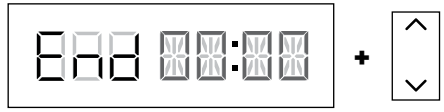
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

5 Die Anzeige zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Die Dampfgarzeit beträgt 15 Minuten.



6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt die Anzeige die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.

7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und zeigt 2 Minuten lang „End“ an.



HINWEIS: Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie die Aufwärtspfeile rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt das Vorheizen.

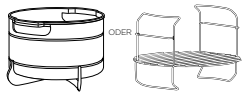
VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTIER/KOCHER-FUNKTIONEN

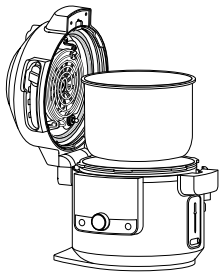
Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die ⏻-Taste.

HINWEIS: Wenn Sie den Deckel öffnen, wenn Sie Heißluft-Frittieren, Backen, Grillen oder Teig gehen lassen, wird die Garzeit angehalten. Schließen Sie den Deckel, um fortzufahren.

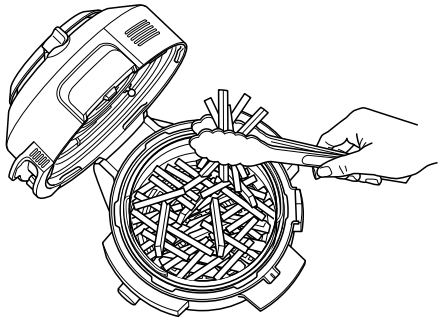
HEIßLUFT-FRITTIEREN

1 Platzieren Sie bei den Koch & Knusper-Korb oder den Wenderost im Topf. Der Korb sollte mit einem Diffusor ausgestattet sein.

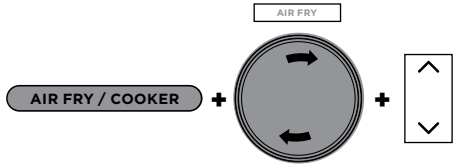




2 Legen Sie die Zutaten in den Koch & Knusper- Korb oder auf den Wenderost. Den Deckel schließen.



3 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um AIR FRY auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 210 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.

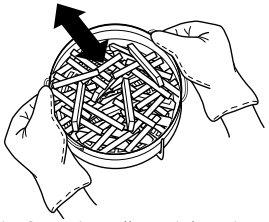


4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.

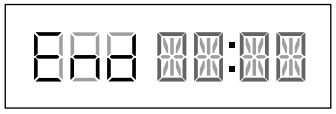
5 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

6 Während des Garvorgangs können Sie den Deckel öffnen und den Korb herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Korb wieder in den Topf und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen ist.

HINWEIS: Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Zutaten während des Heißluftfrittierens regelmäßig zu schütteln. Sie können den Deckel öffnen und den Korb herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Korb wieder in den Topf und schließen Sie den Deckel fest. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen ist.

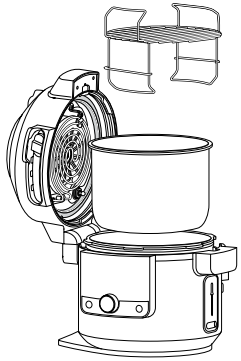


7 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „End“ blinkt dreimal auf der Anzeige.

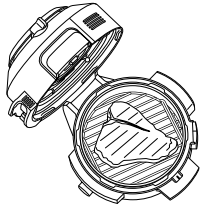


Grillen

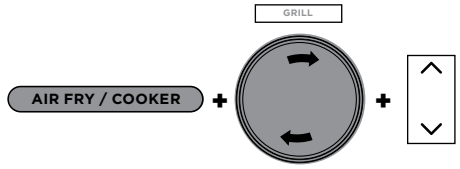
1 Legen Sie den Wenderost in die höhere Grillposition oder befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.



2 Legen Sie die Zutaten auf den Rost und schließen Sie den Deckel.



3 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um GRILL auszuwählen.

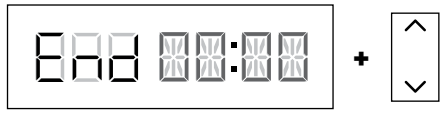


HINWEIS: Bei der Grillfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.

5 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „End“ blinkt dreimal auf der Anzeige.

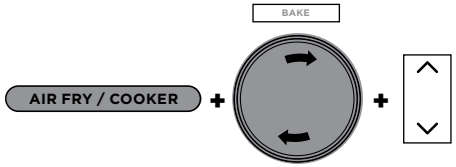


VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTIER/KOCHER-FUNKTIONEN – FORTS.

Backen

1 Legen Sie das Zubehör und alle Zutaten in den Kochtopf. Den Deckel schließen.

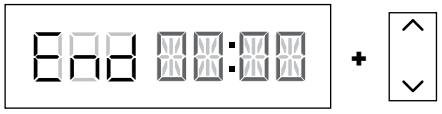
2 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um BAKEauszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

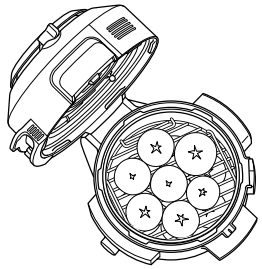
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „End“ blinkt dreimal auf der Anzeige.

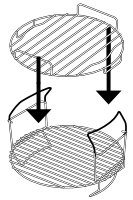


Dörren

1 Platzieren Sie den Wenderost in die untere Position im Kochtopf und legen Sie anschließend eine Zutatenschicht auf den Rost.

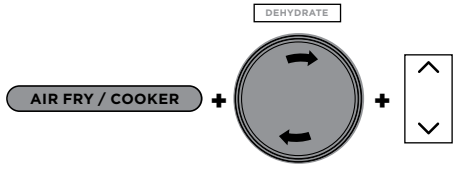


2 Halten Sie den obere Lage an den Griffen fest und platzieren Sie ihn wie auf der Abbildung über dem Wenderost. Legen Sie anschließend eine Zutatenschicht auf die oberen Ebene und schließen Sie den Deckel.



HINWEIS: Stellen Sie das Dehydriergestell* (separat erhältlich) direkt in den Kochtopf, um eine Kapazität von 5 Ebenen zu erhalten.

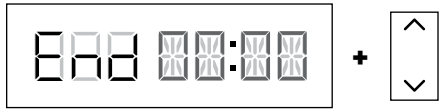
3 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um DEHYDRATE auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 12 Stunden einzustellen.

5 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

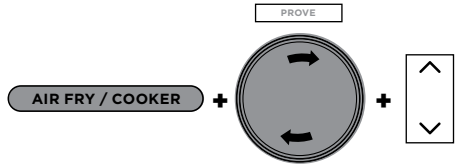
6 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet dreimal die Meldung „End“ auf.



Teig gehen lassen

1 Den Teig in den Topf oder Koch & Knusper-Korb legen und den Deckel schließen.

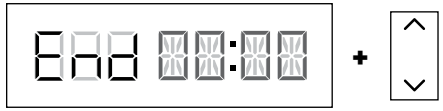
2 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um PROVE auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um eine Temperatur zwischen 25 °C und 35 °C in Schritten von 5 °C auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Gehzeit in 5-Minuten-Schritten zwischen 20 Minuten und 2 Stunden einzustellen.

4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

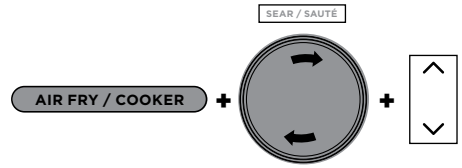
5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „End“ blinkt dreimal auf der Anzeige.



Anbraten/Sautieren

1 Geben Sie die Zutaten in den Topf.

2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER oder öffnen Sie den Deckel. Wählen Sie dann mit dem Drehknopf SEAR/SAUTÉ. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „LO 1“, „2“, „3“, „4“, ODER „Hi 5“ AUSZUWÄHLEN.



HINWEIS: Bei der SEAR/SAUTÉ-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

3 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

4 Um die SEAR/SAUTÉ-Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP-Taste. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie auf START/STOP, um die Garfunktion zu beenden und verwenden Sie anschließend die Dreh- und Schieberegler auf die gewünschte Garfunktion.

HINWEIS: Sie können diese Funktion bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel verwenden.

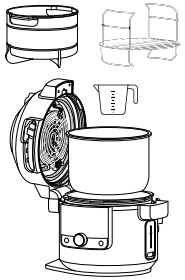
HINWEIS: IMMER Antihaft-Utensilien im Kochtopf verwenden. **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihaftbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

HINWEIS: SEAR/SAUTÉ schaltet sich automatisch nach 1 Stunde bei „4“ und „Hi 5“ und 4 Stunden bei „Lo 1“, „2“ und „3“ aus.

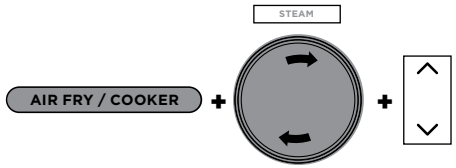
VERWENDUNG DER HEISSLUFT-FRITTIER/KOCHER-FUNKTIONEN – FORTS.

Dampfgaren

1 Geben Sie 250 ml Flüssigkeit (oder die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge) in den Topf und platzieren Sie den Wenderost oder den Koch & Knusper-Korb zusammen mit den Zutaten im Topf.



2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf STEAM.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 5-Minuten-Schritten auf bis zu 30 Minuten einzustellen.

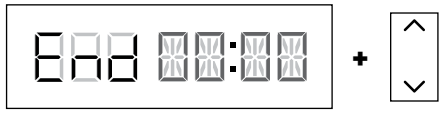
4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

5 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Aufkochen zu bringen. Das Gerät zeigt „PrE“ an. Das Vorheizen-Symbol wird solange angezeigt, bis die ausgewählte Temperatur angezeigt wird. Anschließend erscheint der Timer auf der Anzeige und beginnt mit dem Herabzählen.



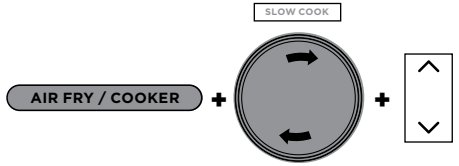
6 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät und „End“ blinkt dreimal auf der Anzeige.



Slow Cooking

1 Geben Sie die Zutaten in den Topf.Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur MAX-Markierung.

2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf SLOW COOK. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „Hi“, „LO“ oder „BUFFET“ auszuwählen.



3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einzustellen.

4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Zeit für SLOW COOK BUFFET kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden, die Zeit für SLOW COOK HI zwischen 4 und 12 Stunden.

5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den „KEEP WARM“-Modus und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie KEEP WARM durch Drücken der „KEEP WARM“-Taste ausschalten.

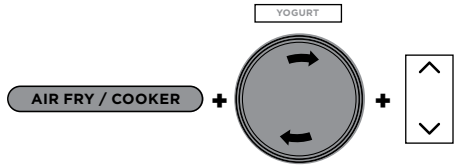
Joghurt

1 Geben Sie die gewünschte Menge Milch in den Topf.

HINWEIS: Wenn Sie das Pasteurisieren, Abkühlen und das Hinzufügen von Joghurtkulturen ohne das Gerät durchführen möchten, überspringen Sie die Schritte 1–9. Drücken Sie stattdessen auf TEMP, wählen Sie „FEr“ aus, drücken Sie anschließend auf TIME, wählen Sie die gewünschte Inkubationszeit aus und beginnen Sie den Vorgang durch Drücken der START/STOP-Taste.

2 Den Deckel schließen.

3 Schieben Sie den Schieberegler auf AIR FRY/COOKER und verwenden Sie dann den Drehknopf, um YOGURT auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben der Anzeige, um „YGt“ oder „FEr“ auszuwählen.



4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Inkubationszeit in 30-Minuten-Schritten zwischen 6 und 12 Stunden einzustellen.

HINWEIS: Wenn Sie eine längere Zeit auswählen, wird der Joghurt spritziger und enthält eine dickere Konsistenz. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden, um einen griechischen Joghurt zuzubereiten.

5 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Pasteurisieren zu beginnen.

6 Das Gerät zeigt während des Vorgangs „boil“ an.Wenn die Pasteurisierungstempereratur erreicht wurde, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „COOL“.



7 Sobald die Milch abgekühlt ist, zeigt das Gerät nacheinander ADD (Hinzufügen) und STIR (Umrühren) sowie die Inkubationszeit an.



8 Öffnen Sie den Deckel und schöpfen Sie die Milch oben ab.

9 Fügen Sie der Milch Joghurtkulturen hinzu und rühren Sie sie um. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Inkubationsvorgang zu starten.

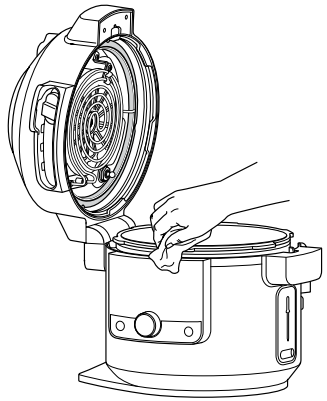
10 Das Gerät zeigt „FEr“ an und beginnt mit dem Herunterzählen. Wenn die Inkubationszeit abgelaufen ist, piept das Gerät und END blinkt dreimal auf der Anzeige. Das Gerät piept für bis zu 4 Stunden jede Minute oder bis Sie es ausschalten.



11 Kühlen Sie den Joghurt vor dem Servieren für bis zu 12 Stunden ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche



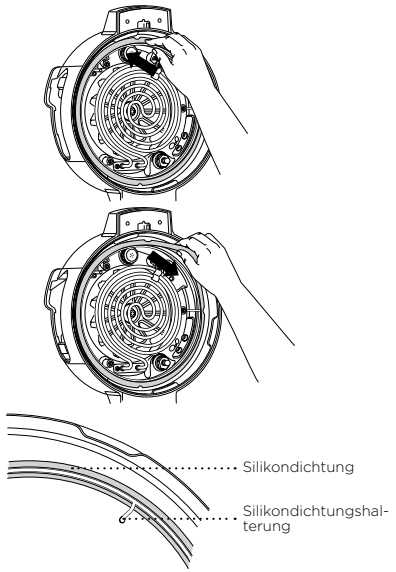
Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

1. Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie die Kochbasis und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
3. Kochtopf, Mehrzweckform, Silikondichtung, Wenderost, Koch & Knusper-Korb und der abnehmbare Diffusor können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

HINWEIS: NIEMALS die Kochbasis, den digitalen Bratenthermometer oder die Thermometerkappe in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

4. Das Druckablassventil und die Verstopfungsschutzkappe können mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden.
5. Wenn Speiserückstände am Kochtopf, dem Wenderost oder dem Koch & Knusper- Korb kleben, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
6. Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft.

Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung



Zur Entfernung die Silikondichtung von der Silikondichtungshalterung Stück für Stück sanft nach außen ziehen. Das Wiedereinsetzen der Dichtung kann mit einer beliebigen Seite nach oben gerichtet erfolgen. Zum Wiedereinsetzen die Dichtung abschnittsweise in die Halterung hineindrücken (siehe Abbildung oben).

Nach Gebrauch alle Nahrungsmittelrückstände von der Silikondichtung und der Verstopfungsschutzkappe entfernen.

Halten Sie den Silikonring sauber, um Geruchsbildung zu vermeiden. Durch Waschen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine können Gerüche entfernt werden. Es ist jedoch normal, wenn die Dichtung den Geruch von bestimmten säurehaltigen Nahrungsmitteln aufnimmt. Es wird empfohlen, mehr als eine Silikondichtung vorrätig zu halten. Sie können zusätzliche Silikonringe auf ninjakitchen.eu kaufen.

NIEMALS den Silikonring mit übermäßiger Kraft herausziehen, da dies zu einer Verformung des Rings und des Rosts führen kann und so die Druckverriegelungs-Funktion beeinträchtigt wird. Bei Rissen, Schnitten oder anderen Schäden muss die Silikondichtung sofort ersetzt werden.

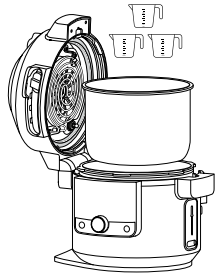
HINWEIS: Der Silikonring muss durch einen für Foodi® SmartLid Multikocher spezifischen ersetzt werden.

REINIGUNG DES DECKELS

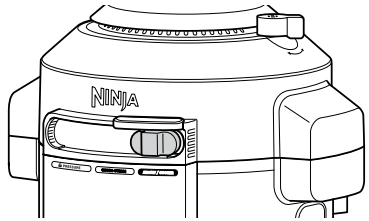
Wir empfehlen, die Innenseite des Deckels und die Heizelemente vor dem Garen mit den „Feuchtgarfunktionen“, wie Slow Cooking, Dampfgaren, Anbraten/Sautieren, Schnellkochen und alle DAMPF–KOMBIModi, zu inspizieren. Wenn Sie Speisereste oder Ölablagerungen sehen, empfehlen wir, das Gerät mit Dampf zu reinigen (siehe Anweisungen unten) und dann die Innenseite des Deckels abzuwischen.

DAMPFREININGUNGSANLEITUNG:

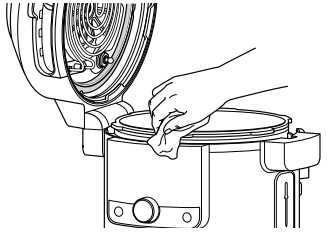
1. Füllen Sie den Topf mit 750 ml Wasser.



2. Bewegen Sie den SmartLid-Schieberegler zu Air Fry/Cooker.



3. STEAM auswählen und die Zeit auf 30 Minuten einstellen. Auf START/STOP drücken.
4. Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Innenseite des Deckels und der Heizelemente mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **VORSICHT:** Berühren Sie beim Reinigen des Deckelinneren nicht den Lüfter.



5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 nach Bedarf und reinigen Sie nach Bedarf.

HINWEIS: Wenn das Gerät nach Ablauf des Zyklus nicht geöffnet ist, schaltet das Gerät standardmäßig auf KEEP WARM und das Heizelement läuft weiter.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum dauert es so lange, bis mein Gerät unter Druck steht? Wie lange dauert es, bis es unter Druck steht?

- Die Garzeiten können je nach gewählter Temperatur, aktueller Temperatur des Kochtopfs und Temperatur oder Menge der Zutaten variieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung festsitzt und eng am Deckel anliegt. Bei korrekter Installation sollten Sie die Dichtung durch leichtes Ziehen verrücken können.
- Überprüfen Sie, dass der Druckdeckel vollständig verriegelt ist und sich das Druckablassventil in der Position SEAL befindet, wenn Sie mit Druck garen.
- Das Gerät baut keinen Druck auf, wenn nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist.

Warum läuft die Zeit so langsam ab?

- Sie haben möglicherweise Stunden anstatt Minuten eingestellt. Beim Einstellen der Zeit wird auf der Anzeige HH:MM angezeigt und die Zeit lässt sich in Minutenschritten erhöhen/verringern.

Wie kann ich feststellen, wann das Gerät Druck aufbaut?

- Auf der Anzeige ist der Fortschrittsbalken zu sehen und die Aufbau-Animation lädt, die anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut.

Bei Verwendung der Pressure- oder Steam-Funktion oder anderer Dampf-Kombi-Modi wird „PrE“ angezeigt und die Lichter in der Anzeige rotieren.

- Dies zeigt an, dass das Gerät bei Verwendung von STEAM oder PRESSURE Druck aufbaut bzw. vorheizt. Wenn das Gerät den Druckaufbau abgeschlossen hat, wird die eingestellte Garzeit heruntergezählt.

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

- Es ist normal, dass während des Garens Dampf durch das Druckablassventil entweicht.

Warum kann ich den Deckel nach dem Druckaufbau nicht öffnen?

- Aus Sicherheitsgründen wird der Deckel nicht entriegelt, bis der Druck im Gerät vollständig abgelassen wurde. Drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT, um den unter Druck stehenden Dampf schnell abzulassen. Ein kurzer Dampfstoß sprüht nun aus dem Druckablassventil. Sobald der Dampf vollständig abgelassen ist, kann das Gerät geöffnet werden.

Soll das Druckablassventil locker sein?

- Ja. Der lose Sitz des Druckablassventils ist beabsichtigt. Es ermöglicht einen schnellen und einfachen Übergang zwischen SEAL (Verriegeln) und VENT (Entlüften) und hilft, den Druck zu regulieren, indem während des Kochens geringe Dampfmengen entweichen können, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Achten Sie darauf, dass es beim Schnellkochen so weit wie möglich in Richtung SEAL und zum schnellen Druckablassen so weit wie möglich in Richtung VENT gedreht ist.

Das Gerät zischt und baut keinen Druck auf.

- Überprüfen Sie, dass das Druckablassventil auf Position SEAL gedreht ist. Wenn dies der Fall ist und trotzdem noch ein lautes Zischen zu hören ist, kann es sein, dass der Silikonring nicht richtig eingesetzt ist. Drücken Sie START/STOP zum Beenden des Garvorgangs, entlüften (VENT) Sie nach Bedarf und öffnen Sie den Deckel. Drücken Sie die Silikondichtung hinein und überprüfen Sie, dass diese vollständig eingesetzt ist und flach unter der Dichtungshalterung anliegt. Bei korrekter Installation sollten Sie die Dichtung durch leichtes Ziehen verrücken können.

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Garzyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Modus KEEP WARM.

Wie lange dauert es, bis das Gerät nicht mehr unter Druck steht?

- Die Zeit, die zum Ablassen des Drucks benötigt wird, hängt von der Menge der Lebensmittel im Gerät ab und kann von Gericht zu Gericht variieren. Stellen Sie immer sicher, dass das Schwimmerventil abgesunken ist, bevor Sie versuchen, den Deckel abzunehmen. Wenn der Druckabbau länger als normal dauert, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Schwimmerventil absinkt, bevor Sie mit den Deckel öffnen.

FEHLERBEHEBUNG – FORTS.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“.

- Der Kochtopf befindet sich nicht in der Kochbasis. Der Kochtopf ist für alle Funktionen erforderlich.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT LID“.

- Der Deckel ist offen und muss geschlossen werden, um die ausgewählte Funktion zu starten.

Bei Verwendung der Steam- und Pressure-Funktion erscheint die Fehlermeldung „ADD WATER“ auf der Anzeige.

- Es ist zu wenig Wasser im Gerät. Füllen Sie mehr Wasser in das Gerät ein, damit die Funktion fortgesetzt werden kann.

Bei Verwendung der Pressure-Funktion erscheint die Fehlermeldung „NO PRESSURE“ auf der Anzeige.

- Füllen Sie mehr Flüssigkeit in den Kochtopf, bevor Sie den Druckgarzyklus erneut starten.
- Überprüfen Sie, dass das Druckablassventil auf Position SEAL steht.
- Überprüfen Sie, dass die Silikondichtung richtig eingesetzt ist.

Die Meldung ERR erscheint.

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 000 9063.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „PLUG IN“.

- Stecken Sie die Thermometerkappe oder den digitalen Bratenthermometer in die Buchse, um mit dem Garen zu beginnen.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „PROBE ERROR“.

- Das Gerät hat die maximale Zeit der gewählten Funktion erreicht, bevor der Bratenthermometer die eingestellte Temperatur erreicht.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SLIDE“.

- Schieben Sie den Schieberegler auf die gewünschte Position, bevor Sie eine Garfunktion auswählen.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „LOCK LID“ (Deckel verriegeln).

- Schieben Sie den Schieber in die Position PRESSURE, um den Deckel zu verriegeln.

HILFREICHE TIPPS

1. Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
2. Wir empfehlen kleinere Zutaten, die durch den Wenderost fallen könnten, in Pergamentpapier oder Folienbeutel einzuwickeln.
3. Verwenden Sie den Modus KEEP WARM, um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten. Damit die Speisen nicht austrocknen, empfehlen wir, den Deckel geschlossen zu halten und diese Funktion kurz vor dem Servieren zu verwenden.
4. Verwenden Sie zum Aufwärmen von Speisen die Funktion AIR FRY.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

MERCI
d'avoir acheté un Multicuiseur SmartLid Ninja® Foodi® Max

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu

Scannez le QR code avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conservez le reçu)

Boutique d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension :	230 V~, 50 Hz
Watts :	1 760 W
Volume :	7,5 L
Groupe de liquides :	2
PS:	40 kPa

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

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers. Pour prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant d'une élimination non conforme des déchets, recyclez l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte, ou contactez le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Celui-ci pourra procéder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

SOMMAIRE

Mises en garde importantes 35

Pièces et accessoires. 39

Instructions d'assemblage des accessoires 41
Utilisation du curseur SmartLid 41

Utilisation du panneau de commande. 42
Programmes de cuisson 42
Boutons de commande 42

Avant la première utilisation 43
Mise en place du récupérateur de condensation. 43
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction. 43

Utilisation de la thermosonde numérique Ninja® Foodi® . . . 44

Utilisation du multicuiseur SmartLid Ninja® Foodi® Max . . . 46

Utilisation des fonctions de cuisson sous pression. 47
Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression 47
Décompression automatique 48
Mise sous pression 48
Utilisation du programme Pressure (Cuire sous pression) 48

Utilisation des programmes Combi-Steam (Combi-Vapeur) . . 49
Steam Meals (Repas vapeur) 49
Steam Air Fry (Frire & Vapeur) 50
Steam Bake (Cuire au four & Vapeur). 51
Steam Bread (Pain & Vapeur). 52

Utilisation des programmes Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur) 53
Air Fry (Frire sans huile) 53
Grill (Griller) 54
Bake (Cuire au four) 55
Dehydrate (Déshydrater) 55
Prove (Faire lever). 56
Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter). 56
Steam (Cuire à la vapeur) 57
Slow Cook (Mijoter) 57
Yogurt (Yaourt) 58

Nettoyage et entretien 59
Nettoyage : lavage au lave-vaisselle ou à la main 59
Retrait et remise en place du joint en silicone 59
Nettoyage du couvercle 60

Guide de dépannage 61

Conseils pratiques 62

Enregistrement du produit 63

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

⚠ AVERTISSEMENT

1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.

2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.

3 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, y compris sur ou à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.

4 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.

5 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

6 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. **NE PAS** laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.

7 Se servir **UNIQUEMENT** de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle. **NE PAS** soulever le couvercle par les côtés : de la vapeur brûlante s'évacue à cet endroit.

8 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.

9 **NE JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande indépendant.

10 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.

11 Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes. Cela pourrait endommager la surface de cuisson.

12 **NE PAS** utiliser cet appareil pour de la friture à bain d'huile.

13 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression.

14 **NE PAS** faire sauter ou frire d'aliments dans l'huile pendant la cuisson sous pression.

15 Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit ou fait sauter des aliments. Éloigner les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.

16 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** l'utiliser dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

17 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation. **NE PAS** placer l'appareil sur une cuisinière électrique.

18 **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.

19 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.

20 Avant toute utilisation, **TOUJOURS** vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la soupape de décompression et de la soupape à flotteur, et les nettoyer si nécessaire. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des giclements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires (tels que les légumes déshydratés, haricots, céréales et le riz) augmentant de volume à la cuisson ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.

21 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (légumes déshydratés, haricots, céréales, riz etc.) **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions de la recette Ninja® Foodi®.

22 **NE PAS** couvrir l'entrée d'air supérieure ou la sortie d'air arrière lorsque le couvercle est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

23 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement un joint en silicone pour Multicuiseur SmartLid Foodi®. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Replacer le joint en silicone avant toute utilisation.

24 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un réchaud à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

25 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.

26 Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, placer l'appareil loin des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.

27 **NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.

28 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Déplacer l'appareil uniquement lorsque le curseur est en position PRESSURE, afin d'éviter que le couvercle ne s'ouvre par accident.

29 Éviter tout contact entre les aliments et les résistances. **NE PAS** trop remplir la cuve, la plaque ou le panier Crousti, ou dépasser le niveau de remplissage MAX. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.

30 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.

31 La tension des prises peut varier et affecter la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits à la température recommandée.

32 Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et la plaque ou le panier Crousti.

33 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisine isolants et les poignées et boutons prévus à cet effet.

34 Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lors de la manipulation de l'appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides très chauds, et/ou sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures. Lors de l'utilisation de cet appareil pour la cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement fermé et verrouillé avant utilisation. Pendant la cuisson sous pression, les aliments sont soumis à une pression extrême. Le non-respect de l'ensemble des instructions relatives à l'utilisation correcte du produit peut entraîner un contact involontaire avec des aliments chauds ou des liquides sous pression, et provoquer de graves brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

35 En cours d'utilisation, l'appareil dégage de la vapeur chaude au niveau de la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le cordon d'alimentation, des prises, des placards ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.

36 **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur, ni la soupape de décompression.

37 Pendant ou après la cuisson sous pression, **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle avant que l'évacuation de l'air sous pression par la soupape de décompression soit terminée et que l'appareil ait un peu refroidi. Ouvrir rapidement le couvercle pour éviter la remise en pression de la cuve interne.

38 En mode SLOW COOK (Mijoter), **TOUJOURS** garder le couvercle fermé.

39 S'il n'est pas possible de déverrouiller le couvercle pour l'ouvrir, cela signifie que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil évacuer la pression naturellement ou appuyer sur le bouton Steam Release pour initier cette opération manuellement. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois la pression évacuée, le panneau de commande affichera OPN LID (Ouvrir le couvercle) : le couvercle peut alors être ouvert. Si la vapeur ne s'évacue pas lorsque la soupape de décompression est en position VENT (échappement), débrancher l'appareil de la prise et le laisser évacuer la pression naturellement.

40 La vapeur et les aliments chauds de la cuve interne peuvent provoquer de graves brûlures. **TOUJOURS** maintenir les mains, le visage et le reste du corps loin de la soupape de décompression avant et pendant la décompression et lors de l'ouverture du couvercle après la cuisson.

41 La cuve de cuisson, la plaque ou le panier Crousti ainsi que la grille réversible deviennent extrêmement chauds en cours de cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chaud en retirant la cuve de cuisson et la plaque ou le panier Crousti de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

42 La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve du corps de l'appareil.

43 **NE PAS** toucher les accessoires, y compris la thermosonde numérique (si le modèle en comprend une), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ces éléments sont brûlants. Pour éviter toute brûlure ou blessure, TOUJOURS prendre les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisez des ustensiles à manche long et des maniques ou gants de cuisine isolants.

44 Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

45 Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.

46 Pour débrancher l'appareil, l'éteindre puis débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

47 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.

48 Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.

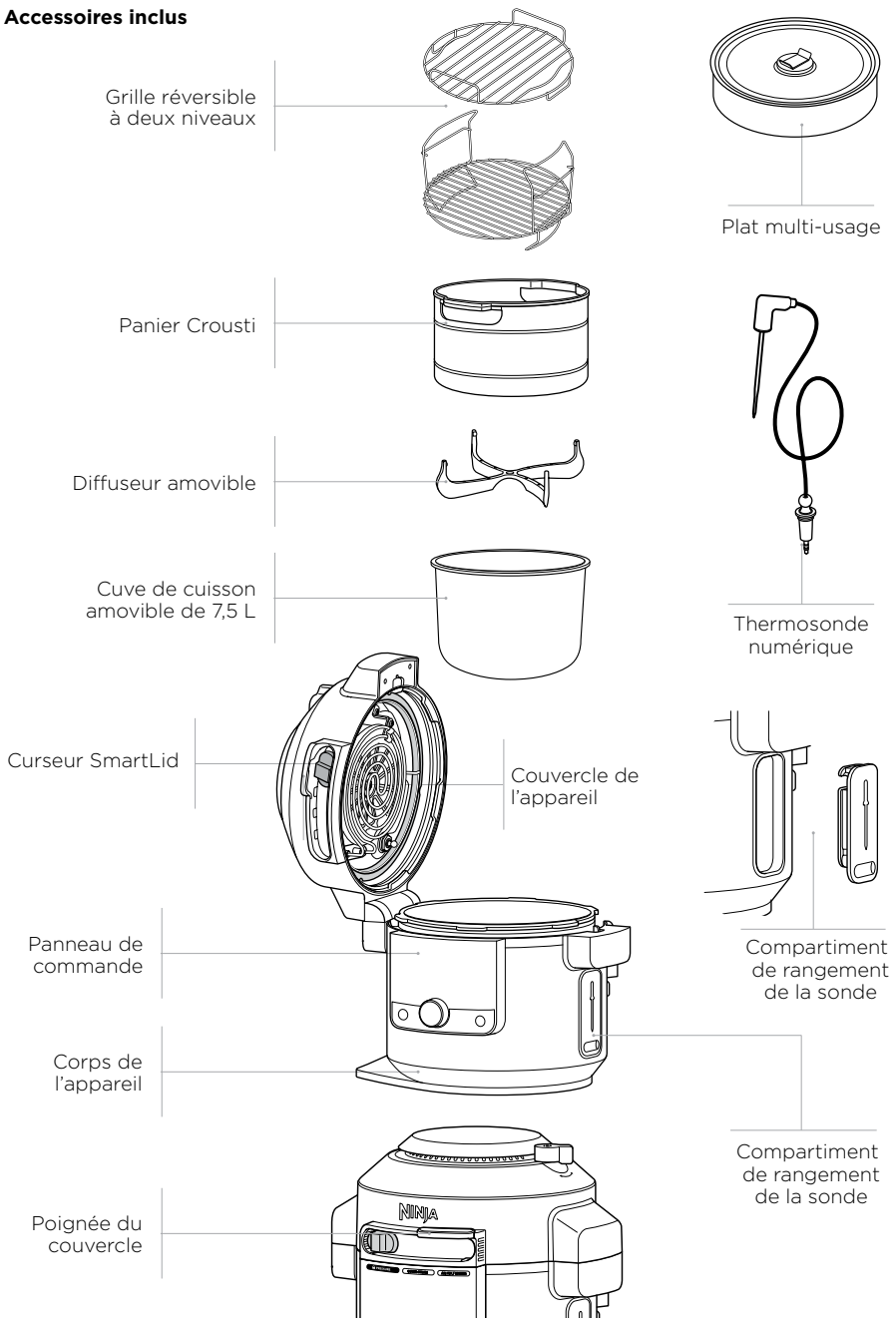
49 **NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil, la thermosonde numérique ou le bouchon de la sonde dans le lave-vaisselle, et ne jamais les immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

	Invite à lire et à examiner les instructions d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.
	Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.
	Pour usage intérieur et domestique uniquement.

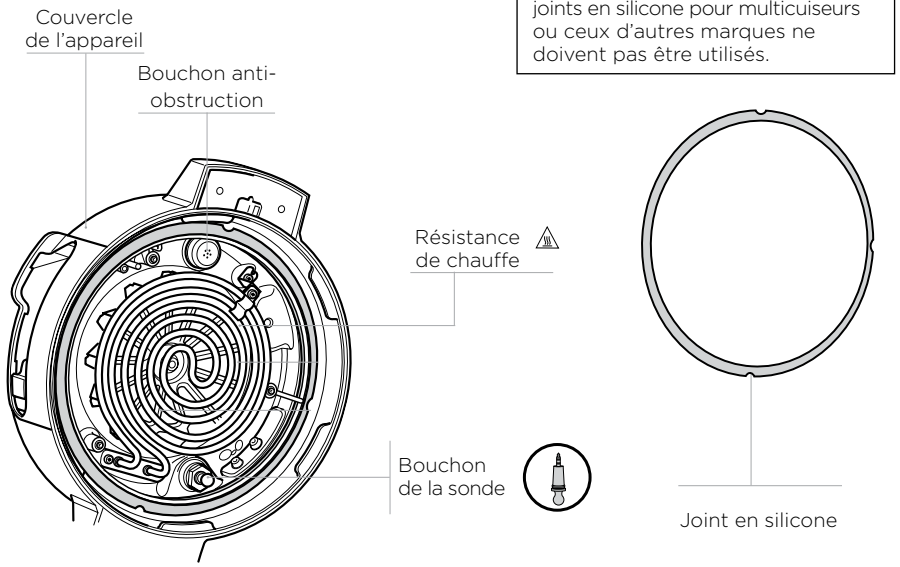
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

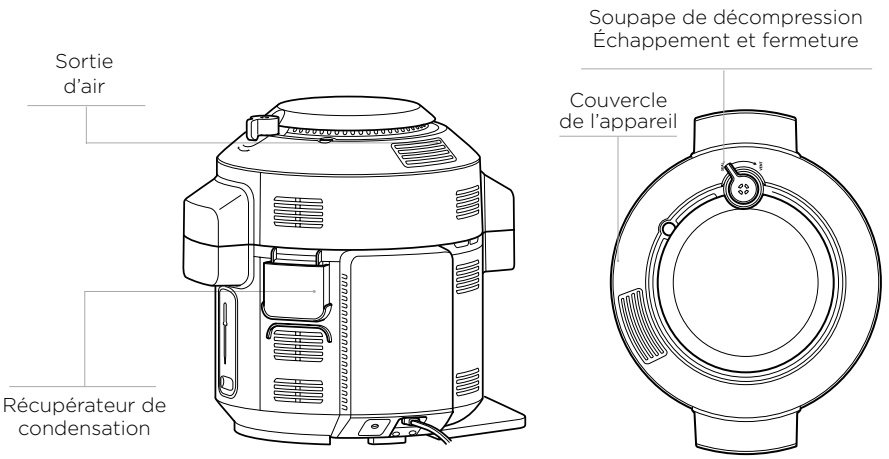
PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus



REMARQUE : utilisez uniquement des joints en silicone conçus pour le multicuiseur SmartLid. Les autres joints en silicone pour multicuiseurs ou ceux d'autres marques ne doivent pas être utilisés.

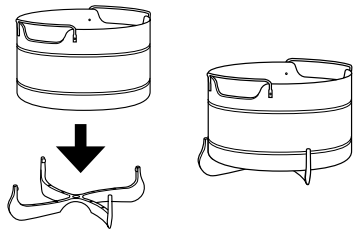




Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur **ninjakitchen.eu** ou contactez le service client au **0800 908 874**.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

PANIER CROUSTI



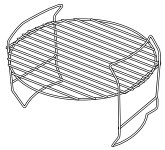
1. Pour retirer le diffuseur afin de le nettoyer, tirez 2 de ses ailettes hors de la rainure du panier, puis tirez fermement le diffuseur vers le bas.

> **REMARQUE :** le diffuseur permettant à l'air de circuler, il doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

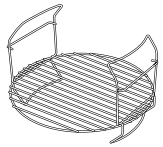
2. Pour assembler le panier Crousti, placez le panier sur le diffuseur et appuyez fermement.

GRILLE RÉVERSIBLE À DEUX NIVEAUX

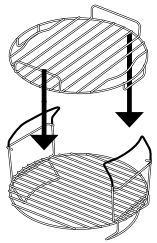
Position haute
Cuisson de poulet, steak, poisson, etc.



Position basse
Cuisson des légumes à la vapeur.



Deux niveaux à la fois
Augmentez la capacité de cuisson en utilisant deux niveaux.



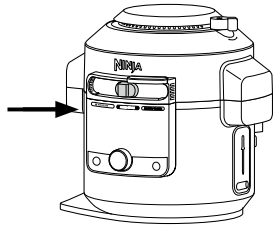
1 Une fois la grille réversible abaissée, (voir ci-dessus) placez-la dans la cuve de cuisson. Puis, placez les ingrédients sur le niveau inférieur.

2. Si vous avez besoin d'un niveau supplémentaire, ajoutez la grille du haut en la faisant glisser par-dessus les poignées de la grille du dessous, tel qu'indiqué ci-dessus. Placez les ingrédients restants sur le niveau supérieur.

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID

Le curseur vous permet de passer d'un mode d'utilisation à l'autre et indique au couvercle le programme que vous utilisez.

- Pressure (Mode Autocuiseur)
- Combi-Steam (Mode Combi-Vapeur)
- Air Fry/Cooker (Mode Friteuse/Cuiseur)

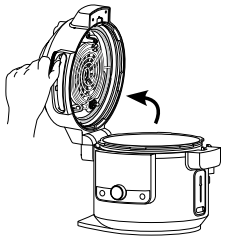


COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Pour ouvrir ou fermer le couvercle, toujours utiliser la poignée située au-dessus du curseur.

Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur est sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) ou Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur). En revanche, il n'est pas possible de l'ouvrir en mode PRESSURE (Autocuiseur). En l'absence de pression dans l'appareil, déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) ou Air Fry/Cooker (Friteuse/Cuiseur) pour ouvrir le couvercle.

> **REMARQUE :** Le couvercle ne se déverrouillera pas avant que la décompression ne soit complètement terminée. Le curseur ne pourra pas être positionné à droite avant que la décompression ne soit complètement terminée. L'appareil indiquera alors OPN LID (Ouvrir le couvercle).



Se servir UNIQUEMENT de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle. NE PAS soulever le couvercle par les côtés - de la vapeur brûlante est évacuée à cet endroit.

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

PROGRAMMES DE CUISSON

PRESSURE (Cuire sous pression) : Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant une texture tendre et moelleuse.

> **REMARQUE :** pour plus d'informations sur les trois façons d'évacuer automatiquement la pression, consultez la page 48.

STEAM MEALS (Repas vapeur) : Préparez des repas complets d'une simple pression sur un bouton.
STEAM AIR FRY (Frire & Vapeur) : Juteux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Parfait pour les grosses pièces de viande ou de poisson et les légumes frais.
STEAM BAKE (Cuire au four & Vapeur) : Préparez des gâteaux moelleux et des petites douceurs sucrées.
STREAM BREAD (Pain & Vapeur) : Faites lever et cuire du pain dans une seule cuve. Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur.
FRIRE SANS HUILE : Apportez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile ajoutée.
GRILL (GRILLER) : Pour cuire à une température élevée afin de caraméliser et de faire dorer vos aliments.
BAKE (CUIRE AU FOUR) : Utilisez l'appareil comme un four pour préparer des petites douceurs et bien plus.
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : Déshydratez vos viandes, fruits et légumes pour des en-cas sains.
PROVE (FAIRE LEVER) : Créez un environnement idéal pour faire reposer et lever la pâte.
SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) : Utilisez l'appareil comme cuiseur pour faire dorer les viandes, sauter les légumes, mijoter les sauces, etc.
STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : Pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.
SLOW COOK (MIJOTER) : Cuisez vos aliments à une température moins élevée pendant une période prolongée.
YOGURT (YAOURT) : Pasteurisez et faites fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.
KEEP WARM (Maintien au chaud) : Avec les modes Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter) et Pressure (Cuire sous pression), l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) à la fin du cycle de cuisson. Appuyez sur le bouton KEEP WARM une fois le mode démarré pour désactiver la transition automatique.

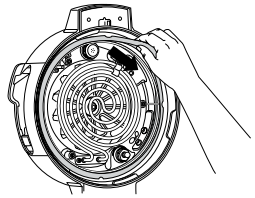
> **REMARQUE :** si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, le minuteur indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes uniquement. Ce programme s'interrompra après 12 heures.

BOUTONS DE COMMANDE

CURSEUR SMARTLID : Lorsque vous déplacez le curseur, les programmes disponibles pour chaque mode s'éclairent.
BOUTON PRINCIPAL : Une fois le mode choisi, faites défiler les programmes disponibles à l'aide du bouton principal jusqu'au programme souhaité.
FLÈCHES DE GAUCHE : Utilisez-les pour sélectionner la température de cuisson. Elles permettent également de définir la cuisson à cœur avec les boutons PRESET et MANUAL.
FLÈCHES DE DROITE : Utilisez-les pour sélectionner la durée de cuisson. Elles permettent aussi de définir le type d'aliment avec PRESET.
PRESET (PRÉRÉGLAGE) : Bascule l'écran d'affichage afin de régler la sonde, choisir le type d'aliment ou le résultat de cuisson selon les températures PRÉRÉGLÉES. La cuisson en mode Preset (Préréglage) n'est pas disponible avec les modes Dehydrate (Déshydrater), Prove (Faire lever), Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter), Yogurt (Yaourt), Steam Bake (Cuire au four & Vapeur) et Steam Bread (Pain & Vapeur).
MANUAL (MANUEL) : Bascule l'écran d'affichage afin de choisir manuellement le résultat de cuisson de la sonde. La cuisson en mode MANUAL (MANUEL) n'est pas disponible avec les modes Dehydrate (Déshydrater), Prove (Faire lever), Steam (Cuire à la vapeur), Slow Cook (Mijoter), Yogurt (Yaourt), Steam Bake (Cuire au four & Vapeur) et Steam Bread (Pain & Vapeur).
Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) : Appuyez pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt du programme de cuisson en cours.
⏻ (INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION) : L'interrupteur d'alimentation permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

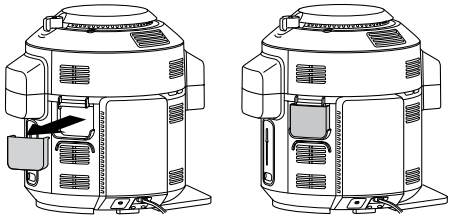
1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. Prêtez une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
3. Lavez le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Crousti, la grille réversible, le plat multi-usage et le récupérateur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement. **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil au lave-vaisselle.
4. Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone sur le bord extérieur de son support sur la face interne du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sur son support.
5. Utilisez des ustensiles à manche long et des maniques ou gants de cuisine isolants lorsque vous manipulez des aliments chauds.



MISE EN PLACE DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION

Pour installer le récupérateur de condensation, glissez-le dans son emplacement sur le corps de l'appareil. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le à la main après chaque utilisation.

REMARQUE : veillez à vider l'excédent d'eau du récupérateur de condensation après la cuisson.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Ce bouchon empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs d'éventuelles projections d'aliments. Il doit être nettoyé après chaque utilisation à l'aide d'une brosse.

Pour le retirer, maintenez-le plié entre le pouce et l'index, puis tournez votre poignet dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez dessus. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate.



REMARQUE : avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone est bien en place sur son support, et que le bouchon anti-obstruction est correctement placé sur la soupape de décompression.

UTILISATION DE LA THERMOSONDE NUMÉRIQUE NINJA® FOODI®

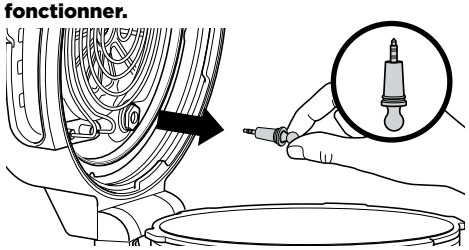
IMPORTANT : la thermosonde numérique et le cordon seront chauds pendant et après l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez la sonde des aliments.

Avant utilisation

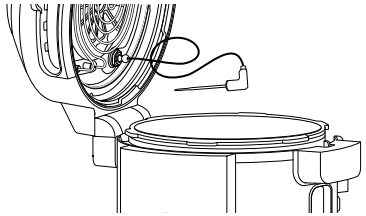
Assurez-vous que la prise de la sonde ne présente aucun résidu et que le câble n'est pas emmêlé avant de la brancher.

1. Appuyez sur le bas du compartiment de rangement sur la droite de l'appareil pour le déverrouiller. Déroulez ensuite le cordon hors du compartiment pour sortir la sonde.
2. Retirez le bouchon de la prise située en bas à droite à l'intérieur du couvercle, puis branchez la sonde sur la prise. Appuyez fermement sur la sonde jusqu'à entendre un clic indiquant qu'elle est enfoncée à fond. Rangez le bouchon dans le compartiment de rangement et replacez celui-ci sur le côté de l'appareil.

Veillez à NE PAS perdre le bouchon de la sonde, sinon l'appareil ne pourra plus fonctionner.



3. Une fois la sonde branchée, celle-ci active et illumine les boutons PRESET et MANUAL s'ils sont disponibles pour le programme sélectionné. Sélectionnez le programme de cuisson et la température souhaités.



REMARQUE : il est inutile de définir un temps de cuisson. L'appareil éteint automatiquement la résistance de chauffe et vous avertit lorsque la cuisson est terminée.

4. Si vous utilisez la fonction Preset, appuyez sur PRESET (Préréglage) et sélectionnez le type d'aliment à l'aide des flèches à droite du panneau de commande. Choisissez ensuite le résultat de cuisson à cœur de vos aliments (de bleu à bien cuit) à l'aide des flèches de gauche.

REMARQUE : vous cuisez des viandes différentes ou souhaitez des résultats de cuisson différents ? Consultez la page suivante pour plus d'informations sur la programmation.

REMARQUE : en mode Pressure, vous ne pouvez définir que « Bien cuit » et « Effiloché » comme préréglage.

Si vous utilisez la fonction Manual, appuyez sur MANUAL (Manuel) et utilisez les températures de cuisson à cœur recommandées ci-dessous pour les programmes autres que Pressure (Cuire sous pression).

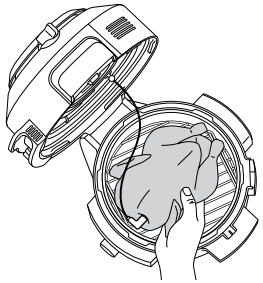
TYPE D'ALIMENT :	DÉFINIR LE RÉSULTAT DE CUISSON :
Poisson	Saignant (50 °C)
	À point (55 °C)
	Cuit (60 °C)
	Bien cuit (65 °C)
Poulet/Dinde	Bien cuit (75 °C)
Porc	À point (55 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)
Bœuf/Agneau	Bleu (50 °C)
	Saignant (55 °C)
	À point (60 °C)
	Cuit (65 °C)
	Bien cuit (70 °C)

REMARQUE : les préréglages de cuisson pour BEEF, FISH et PORK (bœuf, poisson et porc) sont inférieurs aux recommandations normales, car l'appareil tient compte de la poursuite de la cuisson liée à la chaleur résiduelle de 5 °C.

5. Placez l'accessoire requis pour le programme de cuisson sélectionné dans l'appareil.

UTILISATION DE LA THERMOSONDE NUMÉRIQUE NINJA® FOODI® - SUITE

6. Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau à cuire. **Consultez le tableau de la page suivante pour plus d'informations sur le positionnement de la sonde.**
7. Placez les aliments avec la sonde insérée dans l'appareil, et fermez le couvercle.



REMARQUE : assurez-vous que le cordon de la sonde ne pend pas à l'extérieur de l'appareil/du couvercle.

8. L'appareil s'arrête automatiquement juste avant que le résultat de cuisson souhaité ne soit atteint, car il tient compte de la cuisson par chaleur résiduelle. Retirez les aliments de l'appareil sans attendre pour éviter une surcuisson.
9. Le morceau de viande/poisson va continuer à cuire jusqu'au résultat de cuisson souhaité, ce qui peut prendre 3 à 5 minutes. Ceci est une étape importante. En effet, ne pas laisser le plat reposer peut entraîner une sous-cuisson. Le temps de cuisson par chaleur résiduelle varie selon la taille, la découpe et le type de protéine choisie.

UTILISER LA SONDE DANS DIFFÉRENTS SCÉNARIOS DE CUISSON :

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

- Sélectionnez le résultat de cuisson le plus élevé à l'aide de la fonction Preset.
- Insérez la sonde dans le morceau de protéine que vous souhaitez le plus cuire.
- Placez les morceaux dans l'appareil et démarrez la cuisson. Lorsque le résultat de cuisson le plus faible est atteint sur l'écran, retirez le morceau souhaité en laissant la sonde dans l'appareil.

REMARQUE : pour contrôler la température à cœur des autres morceaux de viande/poisson, appuyez sur le bouton MANUAL et maintenez-le enfoncé puis insérez la sonde dans chaque morceau.

REMARQUE : la sonde sera BRÛLANTE. Utilisez des maniques ou une pince pour la sortir des aliments.

- Poursuivez la cuisson du morceau restant jusqu'à atteindre le résultat de cuisson souhaité.

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

- Insérez la sonde dans le plus petit morceau et sélectionnez le résultat de cuisson à l'aide de la fonction Preset.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

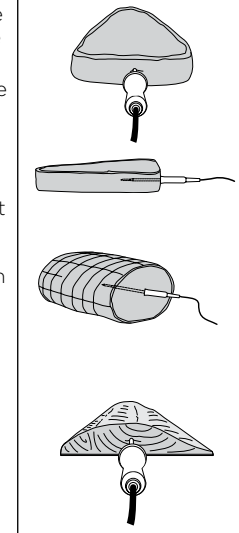
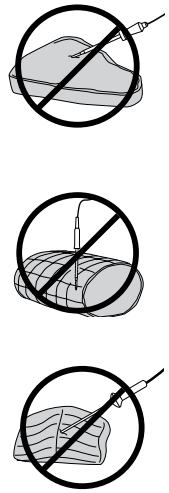
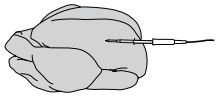
Cuire 2 morceaux de viande/poisson différents ou plus :

- Insérez la sonde dans le morceau avec le résultat de cuisson souhaité le plus faible.
- Sélectionnez la température à cœur souhaitée à l'aide de la fonction Manual.
- Une fois la cuisson de ce morceau terminée, sortez-le de l'appareil.
- À l'aide de maniques, transférez la sonde dans le plus gros morceau et sélectionnez le résultat de cuisson souhaité à l'aide de la fonction Manual.

UTILISATION DE VOTRE MULTICUISEUR SMARTLID NINJA® FOODI® MAX

INSÉRER CORRECTEMENT LA SONDE

REMARQUE : veillez à **NE PAS** utiliser la sonde avec des aliments surgelés ou des morceaux de moins de 1,5 cm d'épaisseur.

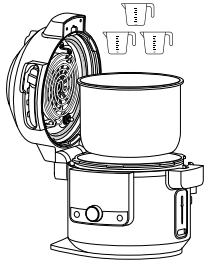
TYPE D'ALIMENT	POSITIONNEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Côtes de porc** **Côtes d'agneau** **Escalopes de poulet** **Burgers** **Filets mignons** **Filets de poisson**	• Insérez la sonde horizontalement au centre de la partie la plus épaisse du morceau de viande. • Assurez-vous que la sonde se trouve à proximité de l'os (sans le toucher) et à distance de corps gras ou de cartilage. • Assurez-vous que l'embout de la sonde est inséré tout droit au centre du morceau de viande, et non incliné vers le bas ou vers le haut. **REMARQUE :** la partie la plus épaisse du morceau n'est pas toujours située au centre. Il est essentiel que l'extrémité de la sonde se trouve dans la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats de cuisson souhaités.		
Poulet entier	• Insérez la sonde horizontalement dans la partie la plus épaisse du filet, en parallèle à l'os (sans le toucher). • Assurez-vous que la pointe 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.		

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION

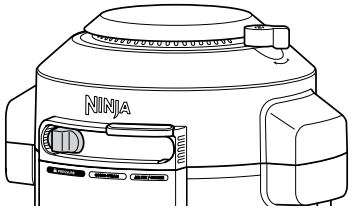
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

Il est recommandé aux nouveaux utilisateurs d'effectuer un essai avec de l'eau pour se familiariser avec la cuisson sous pression.

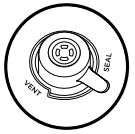
1. Placez la cuve dans le corps de l'appareil et remplissez-la de 750 ml d'eau à température ambiante.



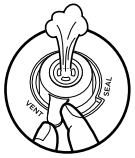
2 Fermez le couvercle et placez le curseur sur le mode PRESSURE (Mode autocuiseur).



3. Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.



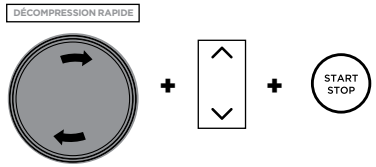
SEAL (Fermeture) pour les programmes Pressure (mode autocuiseur)



VENT (Échappement) pour tous les autres programmes et positions du curseur

REMARQUE : la soupape reste lâche lorsqu'elle est correctement mise en place. Ne forcez pas sur les bords de la soupape.

4. Sélectionnez QUICK RELEASE à l'aide du bouton principal. Par défaut, l'appareil se réglera sur une pression élevée (Hi). Réglez le temps sur 2 minutes à l'aide de la flèche du bas située à droite. Appuyer sur START/ STOP pour démarrer la cuisson.

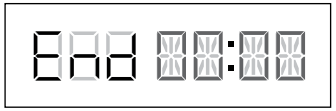


5. L'écran indique « PRE » et une barre de progression montre que l'appareil monte en pression. Le minuteur démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients, ainsi que du niveau de pression sélectionné.

6. Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un signal sonore et affiche End (Fin) avant d'évacuer automatiquement la vapeur pressurisée. Vous entendrez une sonnerie indiquant que la soupape de décompression est sur le point de s'ouvrir. Lorsque la soupape de décompression s'ouvre, de la vapeur s'en échappe. Lorsque l'appareil indique OPN LID (Ouvrir le couvercle), déplacez le curseur vers la droite pour déverrouiller le couvercle. Puis ouvrez le couvercle.



REMARQUE : l'appareil passera en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et la résistance de chauffe restera allumée.

DÉCOMPRESSION AUTOMATIQUE

NATURAL (NATURELLE) : La décompression naturelle est idéale pour les gros morceaux de viande/poisson qui ont besoin d'un petit peu plus de temps pour cuire. La résistance de chauffe s'éteint, mais les aliments à l'intérieur continuent à cuire. L'appareil évacue naturellement la pression une fois le temps de cuisson terminé et l'appareil refroidi.

QUICK (RAPIDE) : la décompression rapide convient aux aliments de plus petite taille ou sensibles à la surcuisson. Veillez à **NE PAS** utiliser cette fonction lorsque vous cuisinez des aliments riches en amidon. Pour activer la décompression rapide, sélectionnez cette option à l'aide du bouton principal avant de lancer la cuisson sous pression.

DELAYED (RETARDÉE) : la décompression retardée est utile pour les recettes nécessitant plus de temps sous pression une fois le temps de cuisson écoulé (comme le riz ou les céréales). Pour activer la décompression retardée, utilisez le bouton principal pour sélectionner cette option. Par défaut, la décompression retardée dure 10 minutes. Appuyez une fois sur l'icône Release pressure pour modifier cette durée. Et deux fois pour changer la durée et le niveau de pression. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil évacue la pression rapidement après ce délai.



REMARQUE : pour les quantités d'aliments plus importantes nécessitant une décompression supplémentaire, vous avez la possibilité d'évacuer manuellement la pression en déplaçant la soupape en position **VENT (Échappement)**. Si vous choisissez d'évacuer la pression manuellement, déplacez la soupape de décompression de la position **SEAL (Fermeture)** à **VENT (Échappement)** ou appuyez sur l'icône **RELEASE PRESSURE (Évacuer la pression)**.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche PRE (Préchauffage) et des barres de progression. Le temps de montée en pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients ainsi que du liquide dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, le couvercle se verrouille pendant la mise sous pression et ne se déverrouille pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, la cuisson commence et le minuteur démarre.

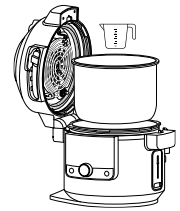
UTILISATION DU PROGRAMME PRESSURE (Cuire sous pression)

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton ⏻.

Cuire sous pression

1. Placez les ingrédients et au moins 250 ml de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX (Pression max.).

REMARQUE : l'appareil ne monte pas en pression s'il n'y a pas suffisamment de liquide.



REMARQUE : pour la cuisson du riz, des haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, veillez à **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

2. Fermez le couvercle et tournez la soupape de décompression sur la position SEAL (Fermeture).



3. Placez le curseur sur le mode PRESSURE (mode autocuiseur). L'appareil est automatiquement réglé sur la fonction NATURAL RELEASE (Décompression naturelle). Sélectionnez NATURAL RELEASE (Décompression naturelle), QUICK RELEASE (Décompression rapide) ou DELAYED RELEASE (Décompression retardée) à l'aide du bouton principal. Les niveaux de pression et temps de cuisson prédéfinis s'affichent. Sélectionnez Hi ou LO à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

REMARQUE : par défaut, la décompression retardée dure 10 minutes. Si vous utilisez la décompression retardée et souhaitez modifier le délai, appuyez sur le bouton RELEASE PRESSURE (Évacuer la pression) et définissez la durée souhaitée.

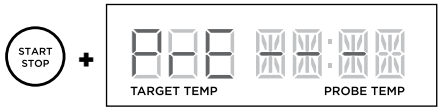


4. Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON SOUS PRESSION - SUITE

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

5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. L'appareil commence à monter en pression. L'écran indique PRE (Préchauffage) et affiche une barre de progression. Le minuteur démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : le temps de mise sous pression varie en fonction du niveau de pression sélectionné, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température/quantité des ingrédients.

6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil évacue la pression de façon naturelle, rapide ou retardée selon votre sélection. Si vous choisissez la décompression manuelle, tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Échappement) afin d'évacuer la vapeur.

REMARQUE : pour plus d'informations sur les trois façons d'évacuer automatiquement la pression, voir page 48.

7. L'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

REMARQUE : une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (Maintien au chaud) pour désactiver cette fonction. Vous pouvez également appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt).

8 En mode de décompression rapide ou retardée, l'appareil évacue la pression, puis passe en mode Keep Warm (Maintien au chaud). En mode de décompression naturelle, l'appareil passe en mode Keep Warm (Maintien de au chaud) une fois le cycle de cuisson terminé. L'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

9. Lorsque l'appareil affiche OPN LID (Ouvrir le couvercle), cela signifie que la décompression est terminée et que vous pouvez déplacer le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle.

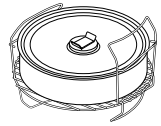
UTILISATION DES PROGRAMMES COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR)

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton ⏻.

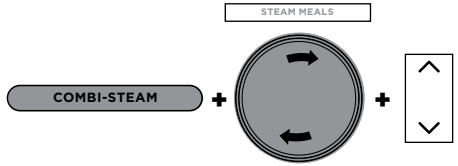
REMARQUE : la position de la soupape de décompression n'a pas d'importance. Elle peut être en position SEAL (Fermeture) ou VENT (Échappement).

Steam Meals (Repas vapeur)

1 Ajoutez les ingredients dans le plat multi-usage Ninja®, comme indique dans la recette. Placez-le sur la grille reversible dans la cuve (en position basse, comme indique). Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour creer de la vapeur, puis placez la grille et le recipient dans la cuve. Fermez le couvercle.



2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) . Par défaut, le programme sélectionné est STEAM MEALS (Repas vapeur). Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



3 Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.

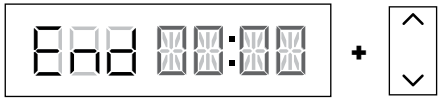
4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le temps de formation de la vapeur dépend de la quantité d'ingrédients dans la cuve.



6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.

7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.



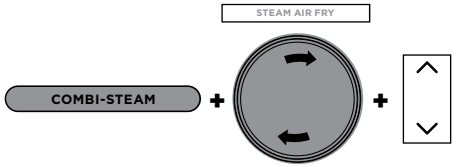
REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur les flèches à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

UTILISATION DES PROGRAMMES COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) - SUITE

Steam Air Fry (Frire & Vapeur)

1 Déposez les ingrédients dans la cuve avec le panier Crispi ou la grille réversible. Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Fermez le couvercle.

2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM AIR FRY (Frire & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



3 Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.

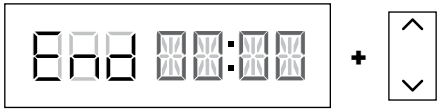
4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et des barres de progression montrent que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur dépend de la quantité d'ingrédients dans la cuve.



6 Lorsque l'appareil atteint le niveau de vapeur adéquat, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.

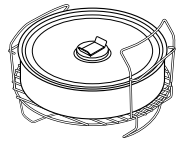
7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.



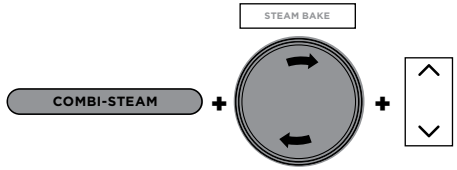
REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bake (Cuire au four & Vapeur)

1 Ajoutez les ingrédients dans le plat multi-usage Ninja®, comme indiqué dans la recette. Placez-le sur la grille réversible dans la cuve (en position basse, comme indiqué). Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur, puis placez la grille et le récipient dans la cuve. Fermez le couvercle.



2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM BAKE (Cuire au four & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 105 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



3 À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure et 15 minutes, réglable par paliers d'une minute.

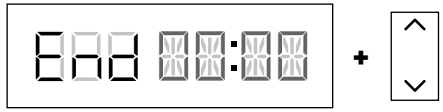
4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur est de 20 minutes.



6. Une fois le préchauffage terminé, le panneau de commande affiche la température définie et le minuteur se déclenche.

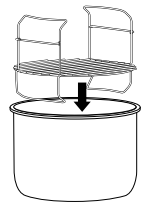
7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 5 minutes.



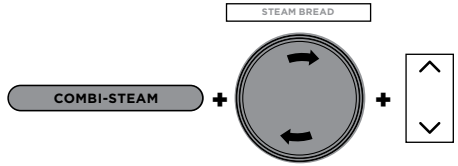
REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bread (Pain & Vapeur)

1 Déposez les ingrédients avec l'accessoire requis dans la cuve. Assurez-vous d'avoir suffisamment de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Fermez le couvercle.



2 Placez le curseur sur le mode COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR), puis sélectionnez STEAM BREAD (Pain & Vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.



3 Définissez le temps de cuisson, jusqu'à 1 heure par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.

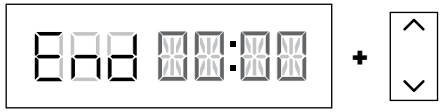
4 Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

5 L'écran indique PRE (Préchauffage) et une barre de progression montre que l'appareil crée de la vapeur. Le délai de formation de la vapeur est de 15 minutes.



6 Une fois le préchauffage terminé, la température définie s'affiche et le minuteur se déclenche.

7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et affiche END (Fin) pendant 2 minutes.



REMARQUE : si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

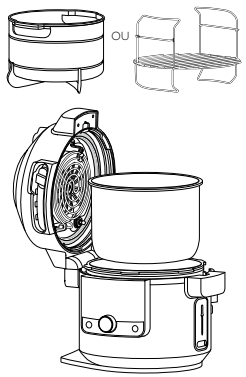
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR)

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le ⏻ bouton.

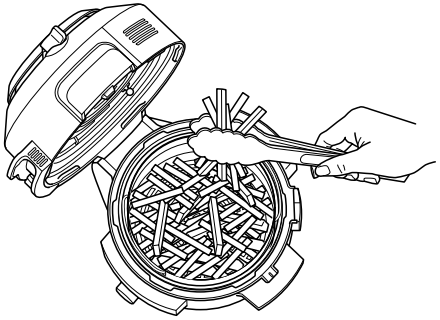
REMARQUE : si vous ouvrez le couvercle lorsque vous utilisez les fonctions Air Fry (Frire sans huile), Bake (Cuire au four), Grill (Griller) ou Prove (Faire lever), le temps de cuisson sera suspendu. Fermez-le pour reprendre la cuisson.

Air Fry (Frire sans huile)

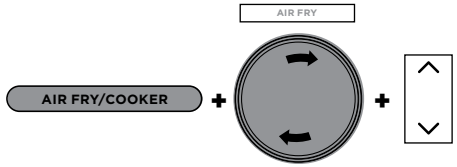
1. Disposez soit le panier Crousti, soit la grille réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



2. Placez les ingrédients dans le panier Crousti ou sur la grille réversible. Fermez le couvercle.

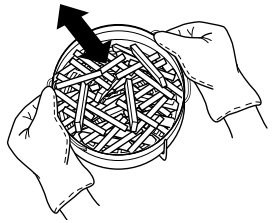


3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/ Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez AIR FRY (Frire sans huile) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température comprise entre 150 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C, à l'aide des flèches à gauche du panneau de commande.

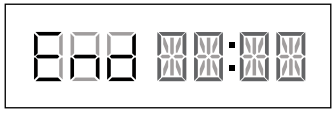


4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Replacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, il est recommandé de secouer les ingrédients régulièrement durant le cycle de friture sans huile. Vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme. Replacez ensuite le panier dans la cuve et refermez correctement le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

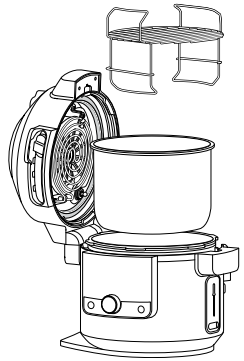


7. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.

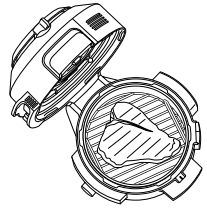


Grill (Griller)

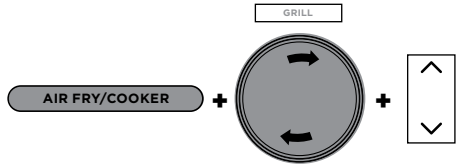
1. Placez la grille réversible dans la cuve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



2. Placez les ingrédients sur la grille, puis fermez le couvercle.

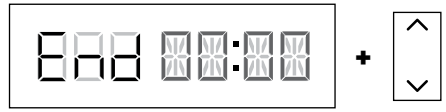


3. Déplacez le curseur sur le mode Air Fry/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez GRILL (Griller) à l'aide du bouton principal..



REMARQUE : il n'est pas nécessaire d'ajuster la températureavec le programme Grill (Griller), ce réglage n'est donc pas disponible.

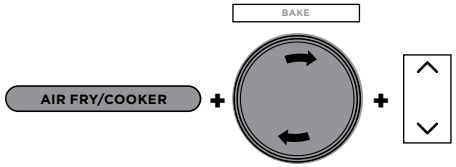
4. Définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers d'une minute, à l'aide des flèches à droite du panneau de commande.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, END (Fin) clignote 3 fois sur l'appareil.



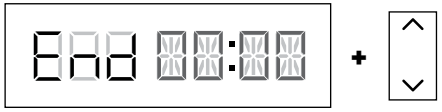
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) - SUITE

Bake (Cuire au four)

1. Placez les ingrédients et tout accessoire requis dans la cuve. Fermez le couvercle.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez BAKE (Cuire au four) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 120 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.

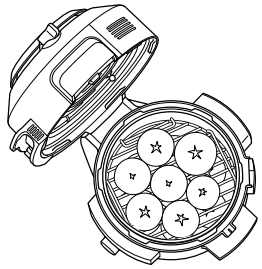


3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis de 5 minutes de 1 à 4 heures.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur l'affichage.

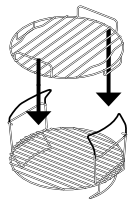


Dehydrate (Déshydrater)

1. Positionnez la grille réversible dans la cuve en position basse, puis placez une couche d'ingrédients dessus.

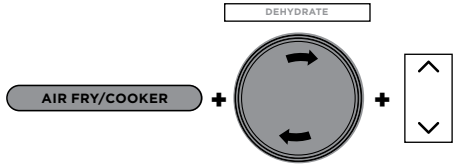


2. En tenant le niveau supérieur par ses poignées, placez-le au-dessus de la grille réversible dans la position indiquée ci-dessous. Disposez ensuite les ingrédients sur le niveau supérieur et fermez le couvercle.

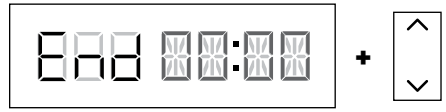


REMARQUE : pour déshydrater sur cinq niveaux, placez le support du déshydratation (vendu séparément) directement dans la cuve de cuisson.

3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez DEHYDRATE (Déshydrater) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 40 et 90 °C, réglable par paliers de 5 °C.

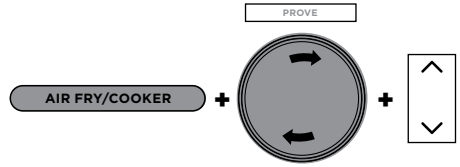


4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson compris entre 1 et 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
5. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.

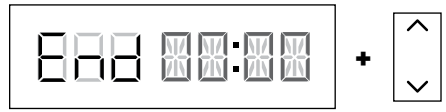


Prove (Faire lever)

1. Déposez la pâte dans la cuve ou le panier Crousti, et fermez le couvercle.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez PROVE (Faire lever) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 25 et 35 °C, réglable par paliers de 5 °C.

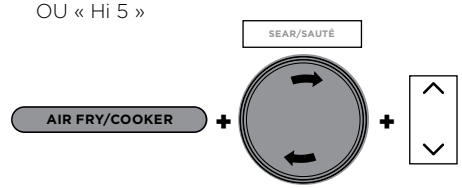


3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de repos de la pâte compris entre 20 minutes et 2 heures, réglable par paliers de 5 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

1. Placez les ingrédients dans la cuve.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/COOKER (Friteuse/Cuiseur) ou ouvrez le couvercle, puis sélectionnez SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez « LO 1 », « 2 », « 3 », « 4 » OU « Hi 5 »



REMARQUE : il n'est pas possible d'ajuster la durée avec le programme Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter).

3. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
4. Pour désactiver le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauté), appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt). Pour passer à un autre programme de cuisson, appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour interrompre la cuisson puis sélectionnez le programme souhaité à l'aide du curseur et du bouton principal.

REMARQUE : vous pouvez utiliser ce programme avec le couvercle ouvert ou fermé.

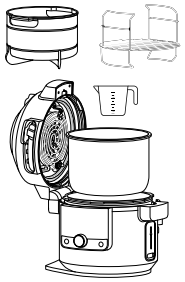
REMARQUE : utilisez **TOUJOURS** des ustensiles compatibles avec le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. N'utilisez **PAS** d'ustensiles métalliques, qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi 5 », et 4 heures pour les réglages « Lo 1 », « 2 » et « 3 ».

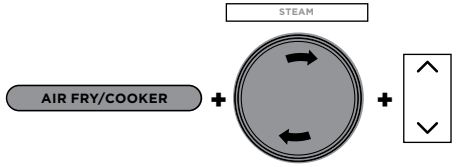
UTILISATION DES PROGRAMMES AIR FRY/COOKER (FRITEUSE/CUISEUR) - SUITE

Steam (Cuire à la vapeur)

1. Ajoutez 250 ml de liquide (ou la quantité indiquée dans la recette) dans la cuve, puis placez la grille réversible ou le panier Crousti avec les ingrédients dans la cuve.



2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez Steam (Cuire à la vapeur) à l'aide du bouton principal.



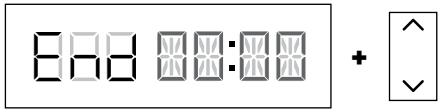
3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers de 5 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

> **REMARQUE :** il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le programme STEAM (CUIRE À LA VAPEUR).

5. L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran indique « PRE ». L'icône de préchauffage reste affichée jusqu'à ce que l'appareil atteigne la bonne température, puis l'écran indique le temps restant.

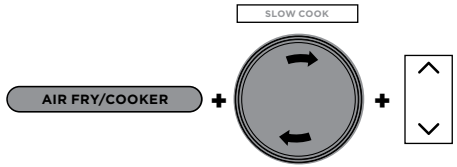


6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Slow Cook (Mijoter)

1. Placez les ingrédients dans la cuve. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez SLOW COOK (Mijoter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez Hi (Élevé), LO (Bas) ou BUFFET (maintien au chaud).



3. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
4. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

> **REMARQUE :** la durée du programme SLOW COOK (Mijoter) en mode BUFFET peut être réglée entre 2 et 12 heures ; et entre 4 et 12 heures en mode HI (Élevé).

5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

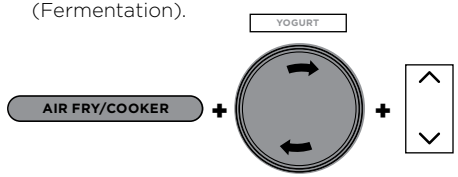
> **REMARQUE :** une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM (Maintien au chaud) pour désactiver ce mode.

Yogurt (Yaourt)

1. Ajoutez la quantité de lait désirée dans la cuve.

> **REMARQUE :** si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des ferments sans utiliser l'appareil, passez les étapes 1 à 9. À la place, appuyez sur TEMP (Température), sélectionnez FER (Fermentation), appuyez sur TIME (Durée), sélectionnez la durée de fermentation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour commencer.

2. Fermez le couvercle.
3. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/Cooker (Friteuse/Cuiseur), puis sélectionnez YOGURT (Yaourt) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches à gauche du panneau de commande, sélectionnez YGT (Yaourt) ou FER (Fermentation).



4. À l'aide des flèches à droite du panneau de commande, définissez un temps de fermentation compris entre 6 et 12 heures, réglable par paliers de 30 minutes.

> **REMARQUE :** en choisissant une durée plus longue, vous obtiendrez un yaourt plus acide et de consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yaourt à la grecque.

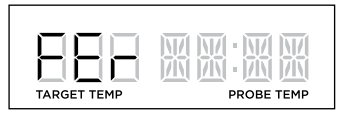
5. Appuyez sur START/STOP pour commencer la pasteurisation.
6. L'appareil affiche BOIL (Bouillir) pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et affiche COOL (Refroidissement).



7. Une fois le lait refroidi, l'appareil affiche successivement ADD (Ajouter) et STIR (Mélanger) ainsi que le temps de fermentation.



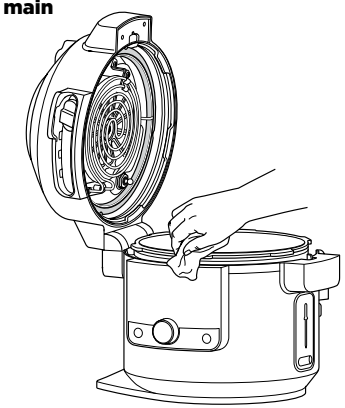
8. Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
9. Ajoutez les ferments lactiques au lait et remuez pour les mélanger. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la fermentation.
10. L'écran affiche FER (Fermentation) et déclenche le minuteur. Lorsque la fermentation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore et END (Fin) clignote 3 fois sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore toutes les minutes pendant une période allant jusqu'à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il soit éteint.



11. Mettez le yaourt au réfrigérateur jusqu'à 12 heures avant de le servir.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : lavage au lave-vaisselle et à la main



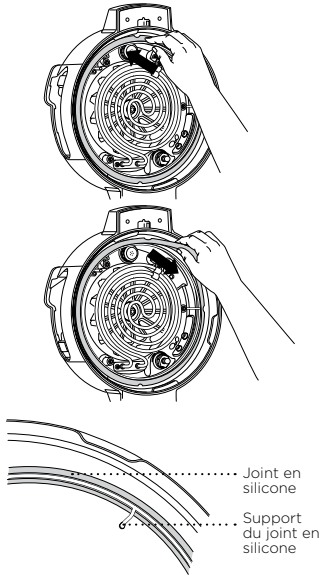
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Nettoyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
3. La cuve de cuisson, le plat multi-usage, le joint en silicone, la grille réversible, le panier Crousti et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : ne mettez **JAMAIS** le corps de l'appareil, la thermosonde numérique ou le bouchon de la sonde dans le lave-vaisselle, et ne les immergez jamais dans de l'eau ou tout autre liquide.

4. La soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle.
5. Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, à la grille réversible ou au panier Crousti, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
6. Laissez sécher toutes les pièces à l'air libre après chaque utilisation.

Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, retirez-le doucement de son support en tirant par à-coups. Le joint peut être installé avec l'une ou l'autre de ses faces tournée vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans le support en appuyant sur toute sa surface (voir image ci-dessus).

Après utilisation, retirez les éventuels résidus alimentaires restant sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Veillez à ce que le joint en silicone reste propre pour éviter les odeurs Vous pouvez le laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle pour éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé de disposer de plusieurs joints en silicone. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

Veillez à **NE JAMAIS** tirer sur le joint en silicone avec une force excessive. Cela pourrait le déformer, ainsi que son support, et compromettre la fonction de fermeture hermétique sous pression. Un joint en silicone présentant des fissures, des entailles ou autre détérioration doit être remplacé immédiatement.

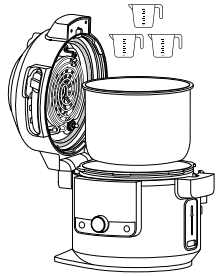
REMARQUE : le joint en silicone doit être remplacé par un joint conçu spécialement pour ce modèle de multicuiseur SmartLid Foodi®.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

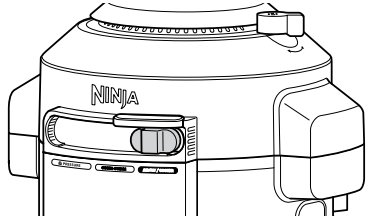
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle et les résistances de chauffe avant d'utiliser les programmes «humides» (Slow Cook (Mijoter), Steam (Cuire à la vapeur), Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter), Pressure (Cuire sous pression) et tous les programmes COMBI-STEAM (COMBI-VAPEUR) . Si vous constatez la présence de résidus ou de dépôts gras, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil à la vapeur (voir les instructions ci-dessous), puis d'essuyer l'intérieur du couvercle.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE VAPEUR :

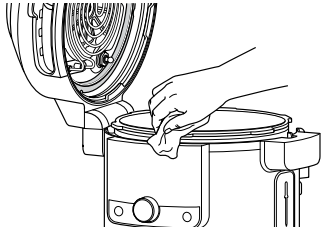
1. Remplissez la cuve de 750 ml d'eau.



2. Placez le curseur sur le mode AIR FRY/ Cooker (Friteuse/Cuiseur).



3. Sélectionnez Steam (Cuire à la vapeur) et réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt).
4. Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, essuyez l'intérieur du couvercle et les résistances de chauffe à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. **ATTENTION :** lorsque vous nettoyez l'intérieur du couvercle, veillez à ne pas toucher le ventilateur.



5. Répétez les étapes 3 et 4 si nécessaire, et réalisez un nettoyage ponctuel en cas de besoin.

REMARQUE : si l'appareil n'est pas ouvert une fois le cycle de cuisson terminé, il basculera automatiquement en mode KEEP WARM (Maintien au chaud) et les résistances de chauffe continueront de fonctionner.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Pourquoi la mise sous pression de mon appareil est-elle si longue ? Combien de temps prend la mise sous pression ?

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température ou du volume d'ingrédients.
- Vérifiez que le joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est sur la position SEAL (Fermeture) pour la cuisson sous pression.
- L'appareil ne monte pas en pression s'il n'y a pas suffisamment de liquide.

Pourquoi le temps s'écoule-t-il si lentement ?

- Vous avez peut-être réglé le temps en heures au lieu de minutes. Le réglage du temps affiche HH:MM et augmente/diminue par paliers d'une minute.

Comment puis-je savoir si la mise sous pression de l'appareil est en cours ?

- La barre de progression apparaît sur l'écran, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Lors de l'utilisation des programmes Pressure (Cuire sous pression) et Steam (Cuire à la vapeur), ainsi que de tous les programmes Combi-Steam (Combi-Vapeur), PRE (Préchauffage) et des signaux lumineux rotatifs apparaissent sur le panneau de commande.

- Ceci indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours lors de l'utilisation des programmes Steam (Cuire à la vapeur) ou PRESSURE (Cuire sous pression). Une fois la mise sous pression terminée, le temps de cuisson que vous avez défini commencera à s'écouler.

Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise le programme Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson.

Pourquoi n'est-il pas possible d'ouvrir le couvercle après la mise sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle ne se débloquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Échappement) afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert.

Est-il normal que la soupape de décompression soit lâche ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL (Fermeture) et VENT (Échappement) et faciliter la régulation de la pression par l'évacuation de petites quantités de vapeur au cours de la cuisson pour des résultats optimaux. Veuillez vous assurer que la soupape est tournée aussi loin que possible vers la position SEAL (Fermeture) lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT (Échappement) lors de l'évacuation rapide.

L'appareil siffle et n'atteint pas la pression requise.

- Assurez-vous que la soupape de décompression est tournée vers la position SEAL (Fermeture). Si après cette vérification, vous entendez toujours un fort bruit de sifflement, il se peut que le joint en silicone ne soit pas bien positionné. Appuyez sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour interrompre la cuisson, évacuez la vapeur si nécessaire et retirez le couvercle. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sous son support. Une fois correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

L'appareil affiche le temps écoulé, et non le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode KEEP WARM (Maintien au chaud).

Combien de temps l'appareil nécessite-t-il pour la décompression ?

- Le temps nécessaire pour évacuer la pression dépend de la quantité d'aliments dans l'appareil. Il peut donc varier d'une recette à l'autre. Vérifiez toujours que la soupape à flotteur est abaissée avant d'ouvrir le couvercle. Si l'évacuation de la pression prend plus de temps que d'habitude, débranchez l'appareil et patientez jusqu'à ce que la soupape à flotteur retombe avant d'ouvrir le couvercle.

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

Un message d'erreur ADD POT (Ajouter la cuve) apparaît sur l'écran.

- La cuve de cuisson ne se trouve pas dans le corps de l'appareil. La cuve de cuisson est nécessaire pour tous les programmes.

Un message d'erreur SHUT LID (Fermer le couvercle) apparaît sur l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que le programme sélectionné soit activé.

Le message d'erreur ADD WATER (Ajouter de l'eau) apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des programmes Steam (Cuire à la vapeur) et Pressure (Cuire sous pression).

- Le niveau d'eau est trop bas. Ajoutez de l'eau pour que la cuisson reprenne.

Le message d'erreur NO PRESSURE (Aucune pression) apparaît sur l'écran lors de l'utilisation du programme Pressure (Cuire sous pression).

- Ajoutez du liquide dans la cuve de cuisson avant de redémarrer le cycle de cuisson sous pression.
- Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL (Fermeture).
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné.

Un message ERR (Erreur) apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client au 0800 908 874.

Le message d'erreur PLUG IN (Brancher) apparaît sur l'écran.

- Insérez le bouchon de la sonde ou la thermosonde numérique dans la prise pour lancer la cuisson.

Le message d'erreur PROBE ERROR (Erreur de sonde) apparaît sur l'écran.

- L'appareil a atteint le temps de cuisson maximum pour le programme sélectionné avant que la sonde n'ait atteint la température définie.

Le message d'erreur SLIDE (Curseur) apparaît sur l'écran.

- Placez le curseur sur le mode souhaité avant de sélectionner un programme de cuisson.

Le message d'erreur LOCK LID (Verrouiller le couvercle) apparaît sur l'écran.

- Placez le curseur sur le mode PRESSURE (mode autocuiseur) afin de verrouiller le couvercle.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à mi-cuisson.
2. Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers la grille réversible.
3. Utilisez le mode KEEP WARM (Maintien au chaud) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments ne sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir.
4. Pour réchauffer des aliments, utilisez le programme AIR FRY (Frire sans huile).

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

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

Garanties Ninja®

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

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

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

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

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

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

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

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

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

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

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

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

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	230V~, 50Hz
Watts:	1760W
Volume:	7.5L
Fluid group:	2
PS:	40 kPa

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



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 67

Parts & Accessories 71

Accessory Assembly Instructions 73
Using the SmartLid Slider 73

Using the Control Panel 74
Cooking Functions 74
Operating Buttons 74

Before First Use 75
Installing the Condensation Collector 75
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap 75

Using the Ninja® Foodi® Digital Cooking Probe 76

Using the Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker 78

Using the Pressure Cooking Functions 79
Water Test: Getting Started Pressure Cooking 79
Releasing Pressure Automatically 80
Pressurising 80
Using the Pressure Function 80

Using the Combi-Steam Mode Functions 82
Steam Meals 82
Steam Air Fry 83
Steam Bake 83
Steam Bread 84

Using the Air Fry/Cooker functions 85
Air Fry 85
Grill 86
Bake 87
Dehydrate 87
Prove 88
Sear/Sauté 88
Steam 89
Slow Cook 89
Yogurt 90

Cleaning & Maintenance 91
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing 91
Removing & Reinstalling the Silicone Ring 91
Cleaning the Lid 92

Troubleshooting Guide 93

Helpful Tips 94

Product Registration 95

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.

2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

3 **DO NOT** place appliance on hot surfaces including on or near a gas or electric burner or in a heated oven.

4 When using this appliance, provide at least 6 inches (15cm) of space above and on all sides for air circulation.

5 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.

6 **ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.

7 Spilled food can cause serious burns. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or worktops.

8 **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.

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

10 Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.

11 When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes. Doing so may damage the cooking surface.

12 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

13 **DO NOT** cover the pressure valves.

14 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.

15 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.

16 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

17 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation. **DO NOT** place appliance on electric cooker.

18 **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.

19 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.

20 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi® recipe.

21 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.) **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi® recipe.

22 **DO NOT** cover the top air intake vent or rear air outlet vent while lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

23 To prevent risk of explosion and injury, use only a Foodi® SmartLid Multicooker silicone ring. Make sure silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace silicone ring before using.

24 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.

25 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.

26 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.

27 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.

28 **DO NOT** move the appliance when in use. Only move the appliance with slider in PRESSURE position to keep lid from unintentionally opening.

29 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level of the pot and the Cook & Crisp Basket or Plate. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.

30 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.

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

32 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket or Plate.

33 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven gloves and use available handles and knobs.

34 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids and/or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly closed and locked in position before use. Foods are under extreme pressure during pressure cooking. Failure to follow all instructions regarding proper usage of the product may result in unintended contact with hot foods or liquids that have been pressurised, resulting in serious burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

35 When unit is in operation, hot steam is released through the air exhaust vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, electrical sockets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.

36 **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the float valve or pressure release assembly.

37 **DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. Open lid promptly to avoid re-pressurisation of the inner pot.

38 When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.

39 If the lid will not unlock to open, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or press the Steam Release button to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When steam is released the control panel will show OPN LID indicating the lid can be opened. If steam does not release when the pressure release valve is moved to vent, unplug the unit from the wall and let the unit naturally release pressure.

40 Serious burns can result from the steam and hot foods inside the inner pot. **ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when opening the lid after cooking.

41 The cooking pot, Cook & Crisp Basket or Plate, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket or Plate from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

42 Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.

43 **DO NOT** touch accessories, including the probe (if included with the model), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when interfacing with product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven gloves.

44 Cleaning and user maintenance should not be done by children.

45 Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.

46 To disconnect, turn unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.

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

48 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.

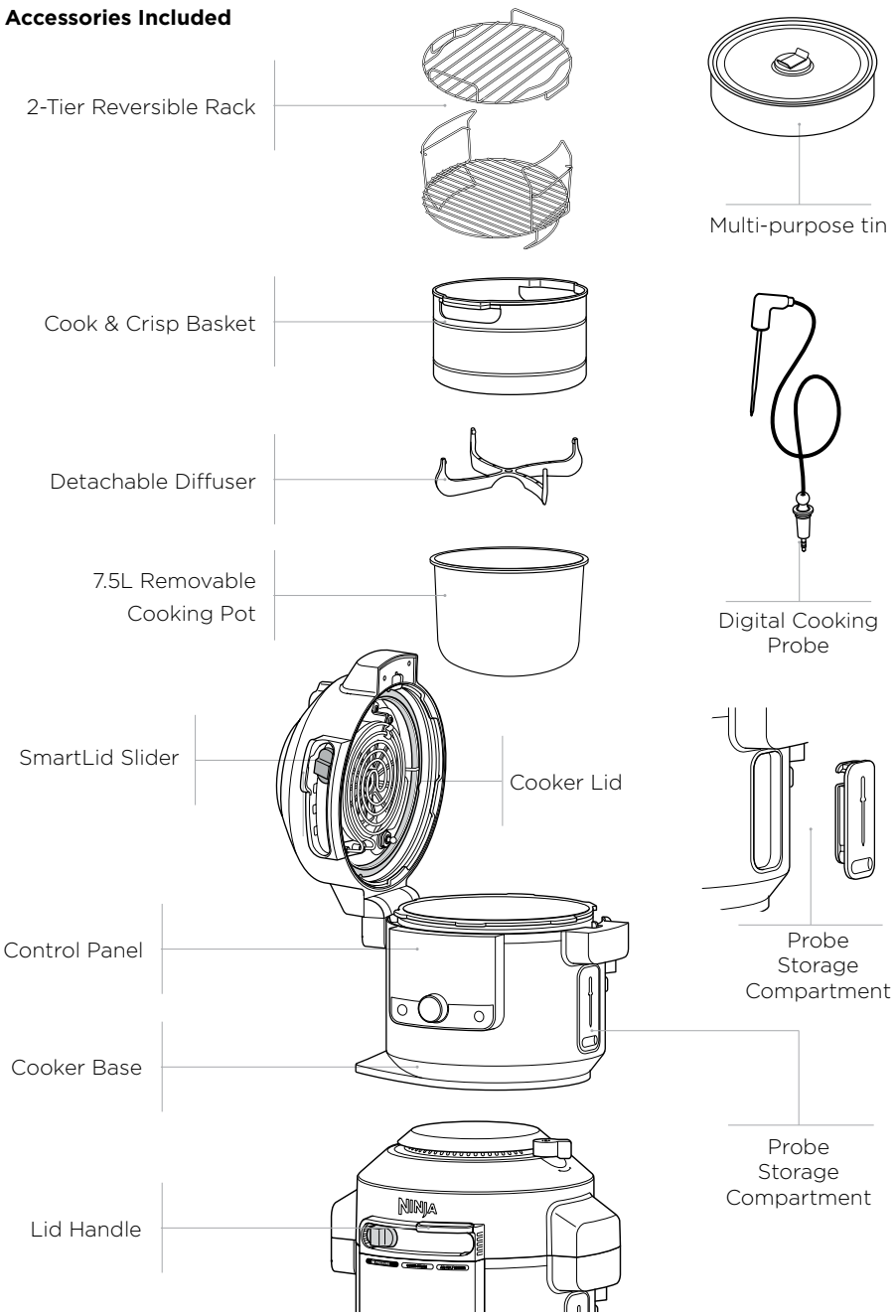
49 **NEVER** put the cooker base, digital cooking probe or probe cap in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

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

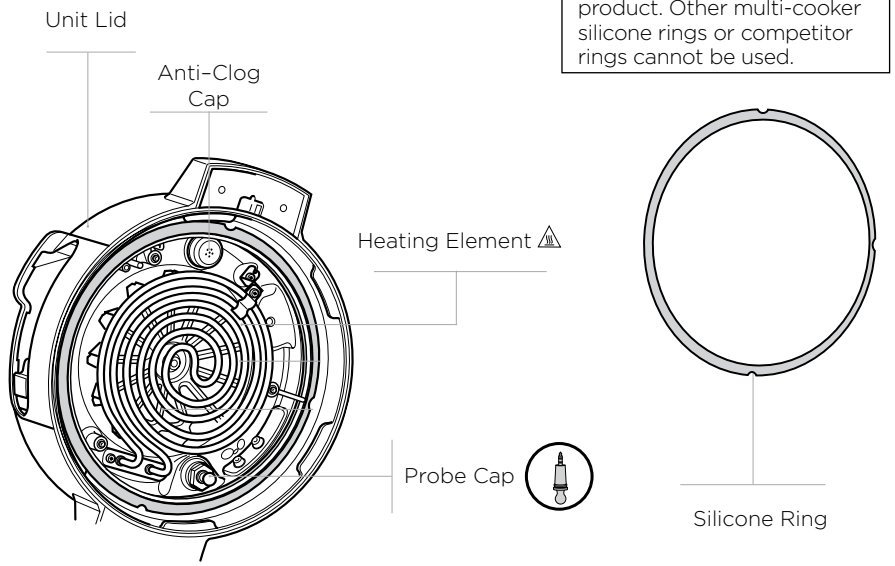
SAVE THESE INSTRUCTIONS

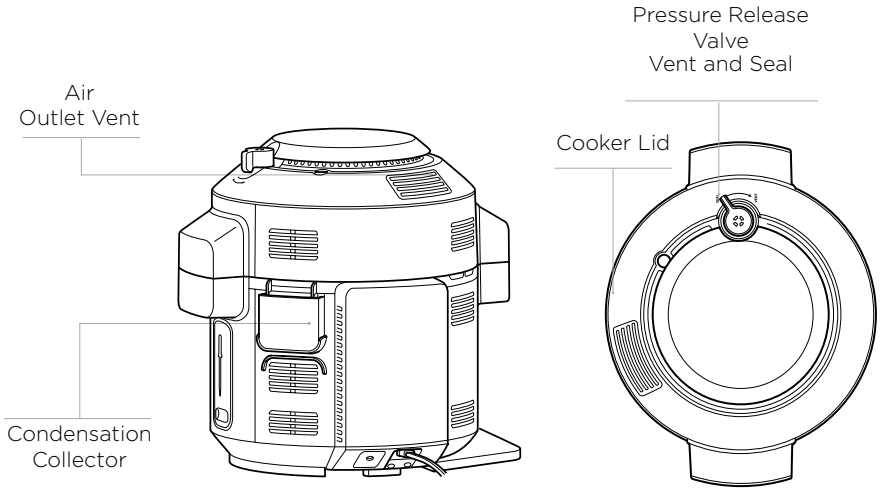
PARTS & ACCESSORIES

Accessories Included



NOTE: Only a silicone ring specific to SmartLid Multi-cookers can be used in this product. Other multi-cooker silicone rings or competitor rings cannot be used.

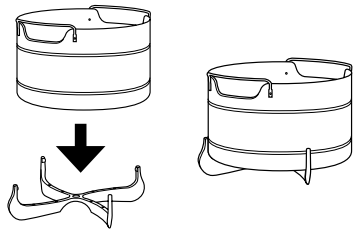




To order additional parts and accessories, visit **ninjakitchen.eu** or contact Customer Service at **0800 000 9063**.

ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

COOK & CRISP BASKET



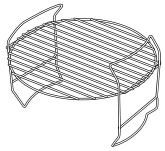
1 To remove diffuser for cleaning, pull 2 diffuser fins off the groove on the basket, then pull diffuser down firmly.

NOTE: Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

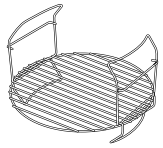
2 To assemble the Cook & Crisp Basket, place basket on top of diffuser and press down firmly.

2-TIER REVERSIBLE RACK

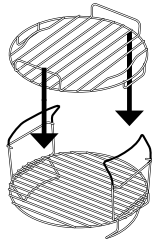
Higher Position
Grill chicken, steak, fish and more.



Lower Position
Steam vegetables.



2-Tier Assembly
Increase cooking capacity by cooking on both levels.



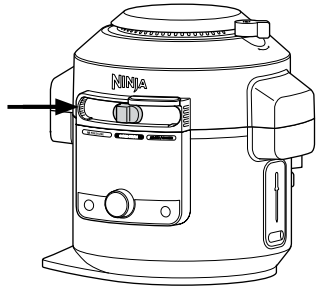
1 With the reversible rack in the lower position, (shown above) place it in the cooking pot. Then place ingredients on the bottom layer.

2 If needing an extra layer, add the top rack by sliding it over the handles of the bottom rack as shown above. Place remaining ingredients on the top layer.

USING THE SMARTLID SLIDER

The slider allows you to switch between cook modes and notifies the lid which function you are using.

- Pressure
- Combi-Steam mode
- Air Fry/Cooker

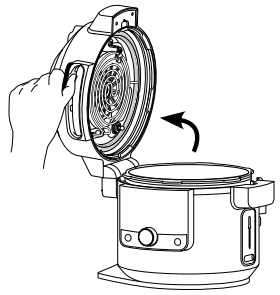


HOW TO OPEN AND CLOSE THE LID

Use the handle that is located above the slider to open and close the lid at all times.

You can open and close the lid when the slider is in the COMBI-STEAM mode and AIR FRY/COOKER position. When the slider is in the PRESSURE position, the lid cannot be opened. If there is no pressure in the unit, move the slider to the COMBI-STEAM mode or AIR FRY/COOKER position to open the lid.

NOTE: The lid will not unlock until the unit is completely depressurised. The smart slider will not slide to the right until the unit is completely depressurised. The unit will display "OPN LID" when unit is depressurised.



USING THE CONTROL PANEL

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

NOTE: For details about the 3 ways to automatically release pressure, see page 80.

STEAM MEALS: Create complete meals with the push of a button.

STEAM AIR FRY: Juicy on the inside, crispy on the outside. Ideal for large pieces of meat or fish and fresh vegetables.

STEAM BAKE: Bake fluffy cakes and sweet treats.

STEAM BREAD: Prove and bake in one pot. Crusty on the outside, chewy on the inside.

AIR FRY: Give food crispness and crunch with little to no oil.

GRILL: Use high temperature to caramelise and brown your food.

BAKE: Use the unit like an oven for baked treats and more.

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

PROVE: Create an environment for dough to rest and rise.

SEAR/SAUTÉ: Use the unit as a cooker for browning meats, sautéing vegetables, simmering sauces and more.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SLOW COOK: Cook your food at a lower temperature for a longer period of time.

YOGURT: Pasteurise and ferment milk for creamy homemade yogurt.

KEEP WARM: When using steam, slow cook and pressure the unit will switch to KEEP WARM at the end of the cycle. Press the KEEP WARM button after the function has started to disable this automatic transition.

NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only. This function will time out after 12 hours.

OPERATING BUTTONS

SMARTLID SLIDER: As you move the slider, the available functions for each mode will illuminate.

DIAL: Once you've chosen a mode, use the dial to scroll through the available functions until your desired function is highlighted.

LEFT ARROWS: Press these to choose a cook temperature. Use the left arrows as well to set the internal outcome when using PRESET, and MANUAL buttons.

RIGHT ARROWS: Press these to choose a cook time. Use these arrows to set the food type when using PRESET.

PRESET: Switches the display screen so you can set the probe, food type, and internal outcome based on the PRESET temperatures. Preset outcome is not available for Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake and Steam Bread functions.

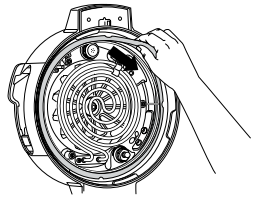
MANUAL: Switches the display screen so you can manually set the probe internal outcome. MANUAL outcome is not available for Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake and Steam Bread functions.

START/STOP button: Press to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

⏻ **(POWER):** The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.

BEFORE FIRST USE

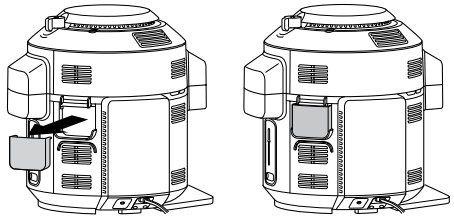
1. Remove and discard any packaging material, stickers and tape from the unit.
2. Pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
3. Wash the silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp Basket, reversible rack, multi-purpose tin and condensation collector in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base in the dishwasher.
4. The silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the silicone ring around the outer edge of the silicone ring rack on the underside of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the silicone ring rack.
5. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven gloves when removing foods.



INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

To install the condensation collector, slide it into the slot on the cooker base. Slide it out to remove it for hand-washing after each use.

NOTE: Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splatters. It should be cleaned after every use with a cleaning brush.

To remove it, hold the anti-clog cap between your thumb and bent index finger, then rotate your wrist clockwise. To reinstall, position it in place and press down. Make sure the anti-clog cap is in the correct position before using the unit.



NOTE: Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

USING THE NINJA® FOODI® DIGITAL COOKING PROBE

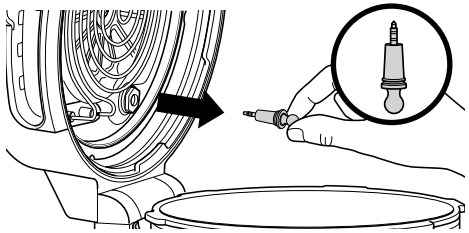
IMPORTANT: Digital Cooking Probe and cord will be hot during and after cooking. Use caution when removing probe from food.

Before Use

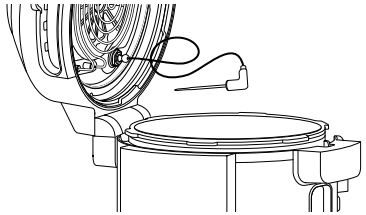
Make sure the probe socket is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the socket.

1. Press the bottom of the storage compartment on the right side of the unit to release it. Then unwind the cord from the compartment to remove the probe.
2. Remove the cap from the socket inside the lid on the bottom right, then plug the probe into the socket. Push firmly on the probe until it clicks into place and cannot go into the socket any further. Place the cap in the storage compartment and place the storage compartment back onto the side of the unit.

DO NOT lose the probe cap; the unit will not function without it.



3. Once the probe is plugged into the socket, it will enable and illuminate the PRESET and MANUAL probe buttons if available for the selected function. Select the desired cook function and temperature.



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

4. If using the Preset feature, press PRESET and use the arrows to the right of the display to select your desired food type and the arrows to the left of the display to set the internal outcome of your food (Rare to Well Done).

NOTE: Cooking different meats or the same ones to a different outcome? Refer to the next page for details on programming.

NOTE: In pressure cooking mode, you can only set for "Well" and "Shred" for preset.

If using the Manual feature, press MANUAL and use the recommended internal cook temperatures below for functions besides Pressure Cook.

FOOD TYPE:	SET OUTCOME TO:
Fish	Medium Rare (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium Well (60˚C)
	Well Done (65˚C)
Chicken/Turkey	Well Done (75˚C)
Pork	Medium (55˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)
Beef/Lamb	Rare (50˚C)
	Medium Rare (55˚C)
	Medium (60˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)

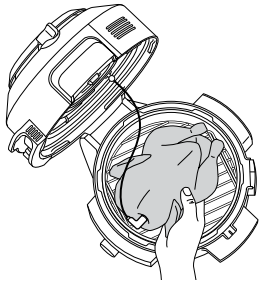
NOTE: Set outcome for BEEF, FISH and PORK are lower than normal recommendations as unit will carry-over cook 5°C.

5. Place the accessory required for your selected cook function in the unit.

USING THE NINJA® FOODI® DIGITAL COOKING PROBE - CONT.

6 Insert the probe horizontally into the centre of the thickest part of the piece of protein. **Refer to the chart on the next page for further probe placement instructions.**

7 Place food with inserted probe in the unit and close the lid.



NOTE: Make sure the probe wire is not hanging outside of the unit/lid.

8 The unit will automatically stop when desired outcome is almost reached, as it accounts for carry-over cooking. Remove food from the unit immediately to prevent over-cooking.

9 The protein will continue to carry-over cook to your set outcome, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking "less" cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein and type of protein.

USING THE PROBE IN DIFFERENT COOKING SCENARIOS:

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

- Set the Preset feature to the highest desired level of outcome.
- Insert the probe in the protein with the higher desired level of outcome.
- Place proteins inside the unit and start the cooking program. When the lower desired level of outcome is reached on the display, remove the protein without probe.

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

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

- Continue cooking the remaining protein until the next desired level of outcome is reached.

Cooking 2 or more proteins of different sizes:

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

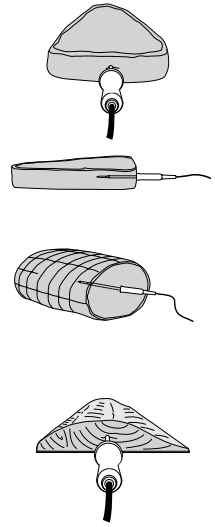
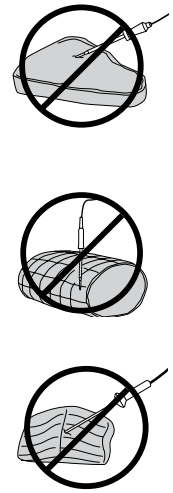
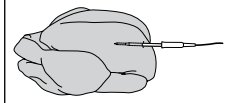
Cooking 2 or more different types of protein:

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

USING YOUR NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTI-COOKER

HOW TO CORRECTLY INSERT THE PROBE

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

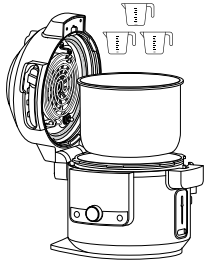
FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks **Pork chops** **Lamb chops** **Chicken breasts** **Burgers** **Tenderloins** **Fish fillets**	• Insert probe horizontally into the centre of the thickest part of the meat. • Make sure the probe is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. • 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. **NOTE:** The thickest part of the fillet may not be the centre. It is important that the end of the probe hits this area so that 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 tip reaches the centre of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.		

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

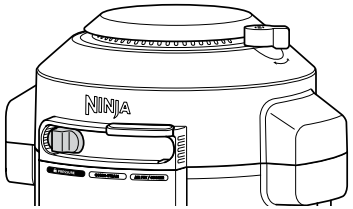
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

It is recommended that first-time users do the water test to familiarise themselves with pressure cooking.

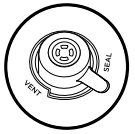
1 Place the pot in the cooker base and add 750ml of room-temperature water to the pot.



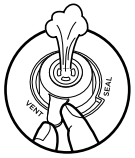
2 Close the lid and move slider to the PRESSURE position.



3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.



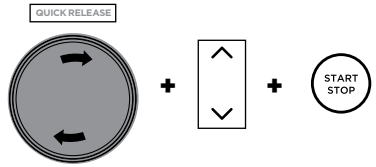
SEAL
for Pressure functions



VENT
for all other functions and all other slider positions

NOTE: Valve will be loose when fully installed. Do not force the valve over the ridge.

4 Use the dial to select QUICK RELEASE. The unit will default to high (Hi) pressure. Use the right down arrow to adjust the time to 2 minutes. Press START/STOP to begin.



5 This display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building pressure. When the unit is fully pressurised, the timer will start counting down.



NOTE: Time to pressure will vary based on quantity and temperature of ingredients, along with selected pressure level.

6 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" before automatically quick releasing the pressurised steam. A warning chime will sound, indicating the pressure release valve is about to open. When the pressure release valve opens, steam will escape from it. As soon as the unit reads "OPN Lid", move the slider to the right to unlock the lid. Then open the lid.



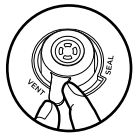
NOTE: The unit will switch to KEEP WARM mode and the heating element will remain on.

RELEASING PRESSURE AUTOMATICALLY

NATURAL: Natural release is best for larger cuts of meats that need extra time to cook. The heat will turn off, but the food inside will continue to cook. The unit will naturally depressurise once the cook time has ended and the unit cools down.

QUICK: Quick release is used for smaller foods or ingredients that are sensitive to overcooking. **DO NOT** quick release when cooking starchy or foamy foods. To quick release, use the dial to select this option before you start pressure cooking.

DELAYED: Delayed release is useful for recipes that require more time at pressure once the cook time has ended (for example, rice and grains). To delay release, use the dial to select this option. Delay release will default to 10 minutes. Press the Release pressure icon to change the delay release time. Pressing again allows you to change the time and pressure. When cook time has ended, the unit will then quick release pressure once the delay duration is complete.



NOTE: For larger food loads that require more depressurisation, you can manually release pressure by moving the valve to the **VENT** position.
If choosing to manually release, move pressure release valve from **SEAL** to **VENT** or hold the **RELEASE PRESSURE** icon.

PRESSURISING

As pressure builds in the unit, the control panel display will show "PrE" and progress bars. Time to pressure varies based on the amount and temperature of ingredients as well as liquid in the pot. For safety, the lid will lock as the unit pressurises and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, cooking will begin and the timer will start counting down.

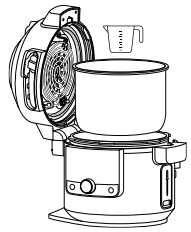
USING THE PRESSURE FUNCTION

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

Pressure

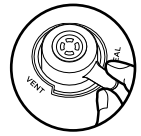
1 Place ingredients and at least 250ml of liquid in the pot, as well as any necessary accessory. **DO NOT** fill the pot past the PRESSURE MAX line.

NOTE: Unit will not pressurise if there is not enough liquid.



NOTE: When cooking rice, beans or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

2 Close the lid, then turn the pressure release valve to the SEAL position.



3 Move the slider to PRESSURE. The unit will default to NATURAL RELEASE. Use the dial to select NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE or DELAYED RELEASE. The default pressure level and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select Hi or LO.

NOTE: Delayed Release defaults to 10 minutes. If you are using Delayed Release and want to adjust the time, press the RELEASE PRESSURE button to set the desired time.

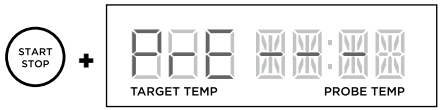


4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS - CONT

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

5 Press START/STOP to begin cooking. The unit will begin building pressure. The display will show "PrE" and a progress bar. The timer will begin counting down when the unit is fully pressurised.



NOTE: Time to pressure varies depending on the selected pressure. current temperatures of the cooking pot and temperature/quantity of the ingredients.

6 When cook time reaches zero, the unit will natural, quick or delayed release pressure depending on your selection. If you choose to manually release pressure, turn the pressure release valve to VENT position to release the steam.

NOTE: For details about the 3 ways to automatically release pressure, see page 80.

7 The unit will beep, automatically switch to KEEP WARM mode, and the timer will begin counting up.

NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off. Or press the START/STOP button.

8 If using quick release or delay release the unit will release pressure and then switch to keep warm. If using natural release the unit will switch to keep warm after the cooking cycle has completed. The unit will beep, automatically switch to KEEP WARM mode, and the timer will begin begin counting up.

9 When the unit displays "OPN Lid," it has depressurised and you can move the slider to the right to open the lid.

USING THE COMBI-STEAM MODE FUNCTIONS

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

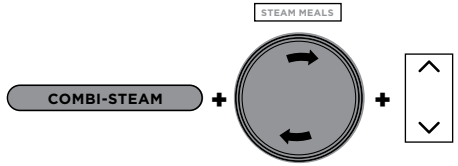
NOTE: The position of the pressure release valve does not matter. It can be in the SEAL or VENT position.

Steam Meals

1 Using the Ninja® Multi-purpose tin, add ingredients according to the recipe. Place tin on the reversible rack (as shown in the lower position). Ensure there is liquid in the pot to create steam, then place rack and tin into the pot. Close the lid.



2 Move slider to COMBI-STEAM mode. The function selection will default to STEAM MEALS. The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature between in 5°C increments between 150°C and 240°C.



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.

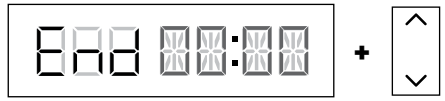
4 Press START/STOP to begin cooking.

5 The display will show "PrE" and a progess bar indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



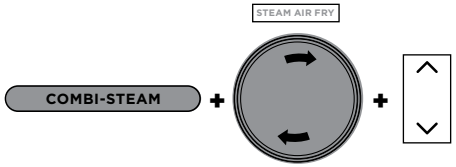
NOTE: If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

USING THE COMBI-STEAM MODE FUNCTIONS - CONT

Steam Air Fry

1 Place ingredients in the pot with Cook & Crisp Basket or the reversible rack. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.

2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM AIR FRY. The default temperature and time settings will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 240°C.



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.

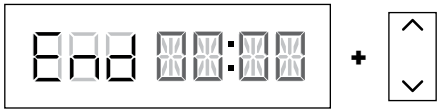
4 Press START/STOP to begin cooking.

5 The display will show "PrE" and progress bars indicating the unit is building steam. The time to steam depends on the amount of ingredients in the pot.



6 When the unit reaches the appropriate steam level, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

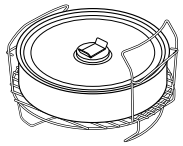
7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



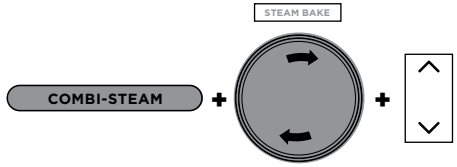
NOTE: If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam Bake

1 Using the Ninja® Multi-purpose tin, add ingredients according to the recipe. Place tin on the reversible rack (as shown in the lower position). Ensure there is liquid in the pot to create steam, then place rack and tin into the pot. Close the lid.



2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 105°C and 210°C.



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour 15 minutes.

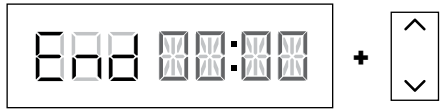
4 Press START/STOP to begin cooking.

5 The display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building steam. The time to steam is 20 minutes.



6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

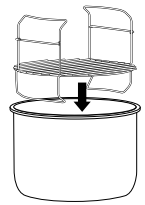
7 When cook time reaches zero, the unit will beep and display "End" for 5 minutes.



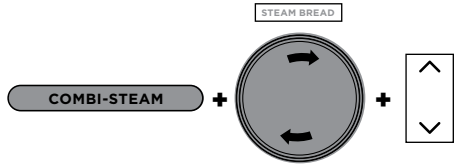
NOTE: If your food requires more time, use the up arrow to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam Bread

1 Place ingredients with designated accessory in the pot. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.



2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BREAD. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 240°C.



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.

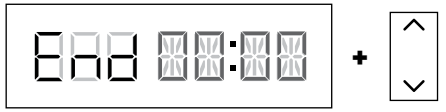
4 Press START/STOP to begin cooking.

5 The display will show "PrE" and a progress bar indicating the unit is building steam. The time to steam will take 15 minutes.



6 When preheating has completed, the display will show the set temperature and the timer will begin counting down.

7 When cook time reaches zero the unit will beep and display "End" for 2 minutes.



NOTE: If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

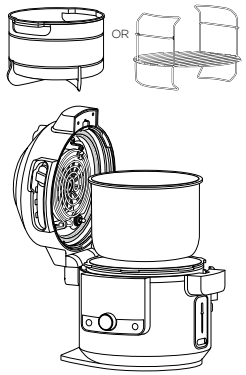
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS

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

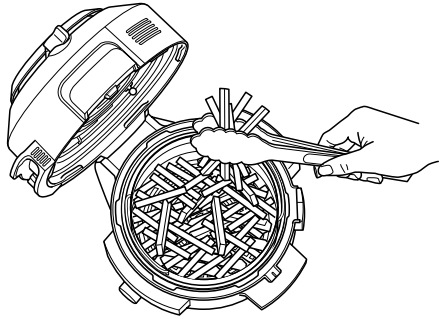
NOTE: Opening the lid when using Air Fry, Bake, Grill or Prove will pause cook time. Close lid to resume.

Air Fry

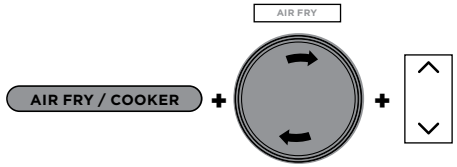
1 Place either the Cook & Crisp Basket or reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or reversible rack. Close the lid.



3 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 210°C.

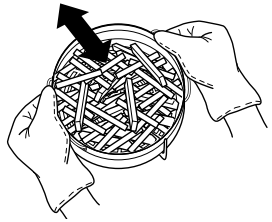


4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.

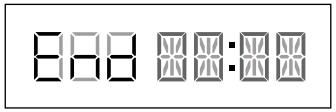
5 Press START/STOP to begin cooking.

6 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.

NOTE: For best results, it is recommended to periodically shake ingredients during air frying. You can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning. When done, lower the basket back into the pot and firmly close the lid. Cooking will automatically resume after the lid is closed.

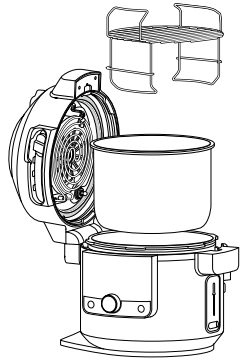


7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

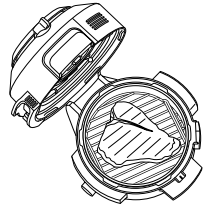


Grill

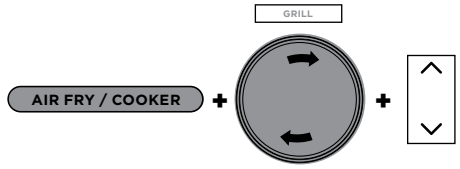
1 Place the reversible rack in the pot in the higher grill position or follow the directions in your recipe.



2 Place ingredients on the rack, then close the lid.



3 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select GRILL.

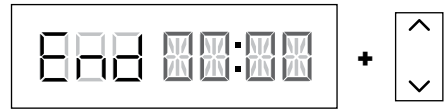


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.

5 Press START/STOP to begin cooking.

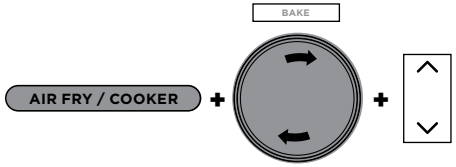
6 When cook time reaches zero, the unit will flash "End" will flash 3 times on the display.



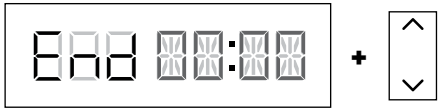
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS -CONT

Bake

1. Place any accessories and ingredients in the pot. Close the lid.
2. Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 120°C and 210°C.

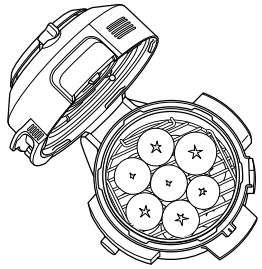


3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

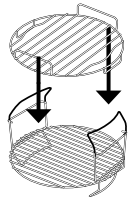


Dehydrate

1. Place the reversible rack in the pot in the lower position, then place a layer of ingredients on the rack.

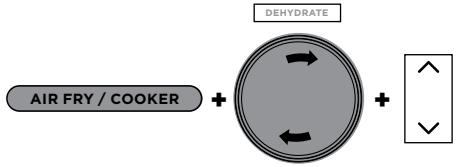


2. Holding the top layer by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the top layer and close the lid.

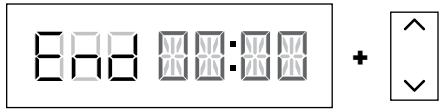


NOTE: For 5 levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

3. Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 40°C and 90°C.

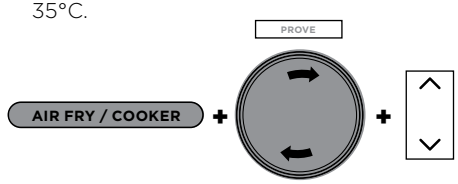


4. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.
5. Press START/STOP to begin cooking.
6. When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

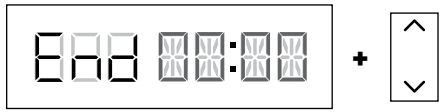


Prove

1. Place dough in the pot or Cook & Crisp Basket and close the lid.
2. Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select PROVE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 25°C and 35°C.

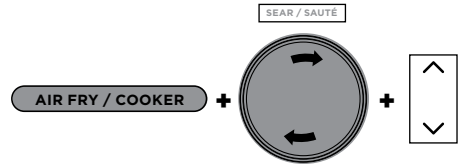


3. Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the prove time in 5 minute increments between 20 minutes and 2 hours.
4. Press START/STOP to begin cooking.
5. When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Sear/Sauté

1. Add ingredients to the pot.
2. Move slider to AIR FRY/COOKER or open the lid, then use the dial to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "LO 1," "2," "3," "4," OR "Hi 5."



NOTE: There is no time adjustment available when using the Sear/Sauté function.

3. Press START/STOP to begin cooking.
4. Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press START/STOP to end the cooking function then use the slider and dial to select your desired function.

NOTE: You can use this function with the lid open or with the lid closed.

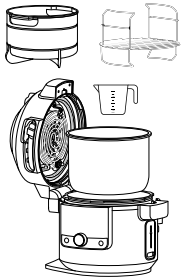
NOTE: ALWAYS use non-stick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the non-stick coating on the pot.

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi 5" and 4 hours for "Lo 1," "2" and "3."

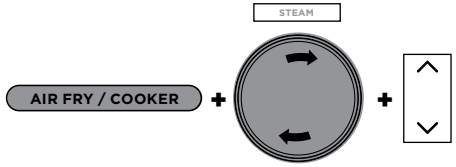
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS -CONT

Steam

1 Add 250ml of liquid (or recipe-specified amount) to the pot, then place the reversible rack or Cook & Crisp Basket with ingredients in the pot.



2 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select STEAM.



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 5 minute increments up to 30 minutes.

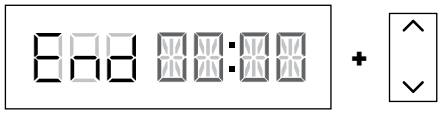
4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show "PrE". The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.



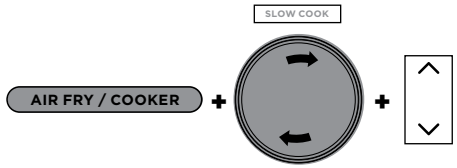
6 When the cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



Slow Cook

1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.

2 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "Hi", "LO" or " bUFFEt."



3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.

4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook bUFFEt time setting may be adjusted between 2 and 12 hours; the SLOW COOK HI time setting may be adjusted between 4 and 12 hours.

5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM and begin counting up.

NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off.

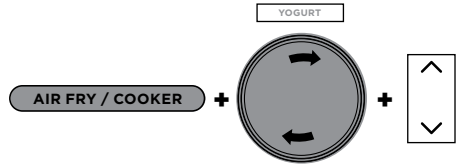
Yogurt

1 Add desired amount of milk to the pot.

NOTE: If you prefer to pasteurise, cool and add cultures not using the unit, skip steps 1–9. Instead, press TEMP, select "FEr," press TIME, select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

2 Close the lid.

3 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to select "YGt" or "FEr."



4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the incubation time in 30-minute increments between 6 and 12 hours.

NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

5 Press START/STOP to begin pasteurisation..

6 Unit will display "boil" while pasteurising. When pasteurisation temperature is reached, the unit will beep and display "COOL".



7 Once the milk has cooled, the unit will display ADD and STIR in succession and the incubation time.



8 Open the lid and skim the top off the milk.

9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.

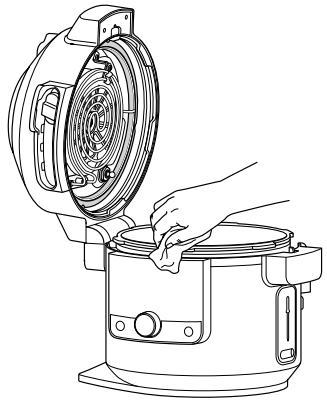
10 The display will show "FEr" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and END will flash 3 times on the display. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.



11 Chill yogurt for up to 12 hours before serving.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



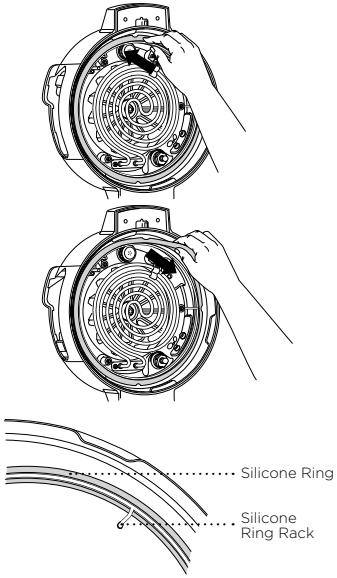
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

1. Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
2. To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. The cooking pot, multi-purpose tin, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp Basket and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base, digital cooking probe or probe cap in the dishwasher or immerse it in water or any other liquid.

4. The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
5. If food residue is stuck on the cooking pot, reversible rack or Cook & Crisp Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
6. Air-dry all parts after each use.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



To remove the silicone ring, gently pull it outward, section by section, from the silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section, (see image above).

After use, remove any food debris from the silicone ring and anti-clog cap.

Keep the silicone ring clean to avoid odour
Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odour. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one silicone ring on hand. You can purchase additional silicone rings at ninjakitchen.eu.

NEVER pull out the silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A silicone ring with cracks, cuts or other damage should be replaced immediately.

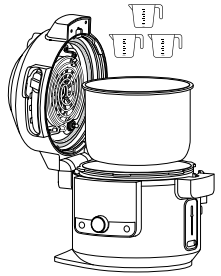
NOTE: The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi® SmartLid Multi-cooker.

CLEANING THE LID

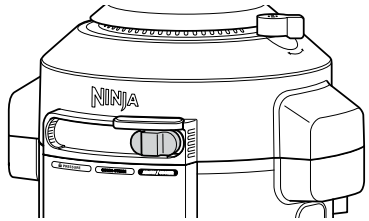
We recommend inspecting the interior of the lid and heating elements prior to cooking with "wet cooking functions," which include Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure and all COMBI-STEAM modes. If you see any food residue or oil buildup, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid.

STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

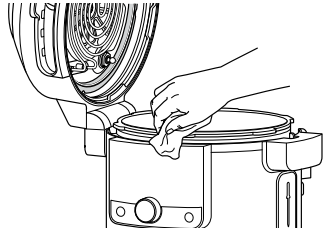
1. Fill pot with 750ml of water.



2. Move SmartLid Slider to Air Fry/Cooker.



3. Select STEAM, and set time to 30 minutes. Press START/STOP.
4. When time reaches zero and the unit has cooled down, use a wet cloth or sponge to wipe down the interior of the lid and heating elements. **CAUTION:** When cleaning the interior of the lid, do not touch the fan.



5. Repeat steps 3 and 4 as needed and spot clean as necessary.

NOTE: If the unit is not open after the cycle is over, the unit will default to KEEP WARM and the heating element will continue running.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the cooking pot and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure the silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.
- Unit will not pressurise if there is not enough liquid.

Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

How can I tell when the unit is pressurising?

- The display will show progress bar loading the building animation to indicate the unit is building pressure.

"PrE" and moving lights are shown on the display screen when using the Pressure or Steam function or any Combi-Steam modes.

- This indicates the unit is building pressure or preheating when using STEAM or PRESSURE. When the unit has finished building pressure, your set cook time will begin counting down.

There is a lot of steam coming from my unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking.

Why can't I open the lid after pressurising?

- As a safety feature, the lid will not unlock until the unit is completely depressurised. Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurised steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open.

Is the pressure release valve supposed to be loose?

- Yes. The pressure release valve's loose fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Please make sure it is turned as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking and as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

The unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate the silicone ring is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary and open the lid. Press down on the silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

The unit is counting up rather than down.

- The cooking cycle is complete and the unit is in KEEP WARM mode.

How long does the unit take to depressurise?

- The time it takes to release pressure depends on the quantity of food in the unit and can vary from recipe to recipe. Always ensure the float valve has dropped before trying to remove the lid. If the unit is taking longer than normal to depressurise, unplug the unit and wait until the float valve drops before opening the lid.

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT.

"ADD POT" error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

"SHUT LID" error message appears on display screen.

- The lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

"ADD WATER" error message appears on display screen when using the Steam and Pressure function.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.

"NO PRESSURE" error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the cooking pot before restarting the pressure cook cycle.
- Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

"ERR" message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 000 9063.

"PLUG IN" error message appears on display screen.

•Insert the probe cap or the digital cooking probe into the socket in order to start cooking.

"PROBE ERROR" error message appears on display screen.

• The unit has reached the maximum time of the function selected before the probe reaches the set temperature.

"SLIDE" error message appears on display screen.

• Move the slider to the position desired before selecting a cooking function.

"LOCK LID" error message appears on display screen.

• Move the slider to the PRESSURE position in order to lock the lid.

HELPFUL TIPS

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake halfway through the set cook time.
2. For smaller ingredients that could fall through the reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
3. Use the KEEP WARM mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving.
4. To reheat food, use the AIR FRY function.

PRODUCT REGISTRATION

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

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

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

Ninja® Guarantees

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

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

PRODUCT REGISTRATION

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.

MANGE TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® Max SmartLid Multicookere

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	230V~, 50Hz
Watt:	1760W
Mængde:	7,5 liter
Væskegruppe:	2
PS:	40 kPa

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

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 99

Dele og tilbehør 103

Instruktioner til samling af tilbehør 105
Sådan bruger du SmartLid Slider 105

Brug af kontrolpanelet 106
Tilberedningsfunktioner. 106
Betjeningsknapper 106

Inden første brug 107
Isætning af kondenssamleren 107
Fjernelse og genindsættelse af antitilstopningshætten. 107

Sådan bruger du Ninja® Foodi® digitalt stegetermometer . . . 108

Sådan bruger du Ninja® Foodi® Max SmartLid Multicookere . 110

Sådan bruger du trykkogningsfunktionerne 111
Vandtest: Sådan kommer du i gang med trykkogning 111
Automatisk trykudligning 112
Opbygning af tryk. 112
Sådan bruger du trykfunktionen 112

Sådan bruger du funktionerne til kombi-damptilstand . . . 114
Steam Meals (dampmåltider) 114
Steam Air Fry (dampluftfriture) 114
Steam Bake (dampbagning). 115
Steam Bread (dampbrød) 117

Sådan bruger du Air Fry (luftfriture)/ cooker-funktionerne 117
Air Fry (luftfriture) 117
Grill 118
Bake (bagning) 119
Dehydrate (dehydrering). 119
Prove (hævning) 120
Sear/Sauté (svits/sautér) 120
Steam (damp) 121
Slow Cook (langsom tilberedning) 121
Yogurt (Yoghurt). 122

Rengøring og vedligeholdelse 123
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden. 123
Fjernelse og genplacering af silikoneringen 123
Rengøring af låget 124

Fejlfindingsguide 125

Nyttige tips 126

Produktregistrering 127

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

⚠ ADVARSEL

1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.

2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

3 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader, herunder ovenpå eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.

4 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider, så luften kan cirkulere.

5 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn MÅ **IKKE** bruge eller lege med apparatet. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det anvendes i nærheden af børn.

6 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Lad **IKKE** ledningen hænge ud over kanten af borde eller køkkenborde.

7 Løft **KUN** låget fra håndtaget på apparatets forside. Løft **IKKE** låget fra sideområdet, da der vil blive udløst skoldende damp.

8 Brug **IKKE** apparatet, hvis gryden ikke er sat i.

9 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.

10 Før du sætter gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at begge er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.

11 Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter. Gør du det, kan det beskadige madlavningsoverfladen.

12 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.

13 Dæk **IKKE** trykventilerne.

14 Sautér eller steg **IKKE** med olie under trykkogning.

15 Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sauteres. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.

16 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.

17 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug. Anbring **IKKE** apparatet på en elektrisk cooker.

18 Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

19 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.

20 Tjek **ALTID** trykudligningsventilen og flydeventilen for tilstopning eller blokering før brug, og rengør dem om nødvendigt. Madvarer såsom æblesaft, tranebær, byggryn, havregrød eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme op og sprutte, når de trykkoges og tilstoppe trykudligningsventilen. Disse og lignende udvidende fødevarer (såsom tørrede grøntsager, bønner, gryn og ris) må ikke tilberedes i en trykkoger, medmindre man følger en opskrift fra Ninja® Foodi®.

21 Når du trykkoger madvarer, der udvider sig (såsom tørrede grøntsager, bønner, gryn, ris, osv.) Fyld **IKKE** gryden mere end halvvejs op eller som angivet i en opskrift fra Ninja® Foodi®.

22 Dæk **IKKE** den øverste indsugningsventil eller udluftningsventilen på bagsiden, når låget er lukket. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

23 For at undgå eksplosioner eller personskade, må du kun bruge en multicooker-silikonering fra Foodi® SmartLid. Sørg for, at silikoneringen er monteret, og at låget er lukket korrekt før brug. Brug den **IKKE**, hvis den er flænset eller beskadiget. Anbring silikoneringen før anvendelse.

24 Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en udendørs grill. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.

25 Følg **ALTID** maksimal og minimums-mængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.

26 For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.

27 Brug **ALDRIG** SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING)-funktionen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.

28 Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug. Flyt kun apparatet med skyderen i PRESSURE (TRYK) position for at låget ikke åbnes utilsigtet.

29 Undgå, at maden rører varmeele-menterne. **UNDGÅ** at overfylde eller overskride MAX-påfyldningsniveauet på gryden, Cook & Crisp-kurven eller -pladen. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.

30 Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.

31 Det elektriske stiks spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge et stegetermometer til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at den har fået nok.

32 Hvis der kommer sort røg fra apparatet, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt. Vent, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og Cook & Crisp-kurven eller -pladen.

33 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grydelapper eller grillhandsker og holde i apparatets håndtag.

34 Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker og/eller hvis din cooker er under tryk. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade, såsom svære forbrændinger. Når apparatet bruges til trykkogning, skal du sikre, at låget er forsvarligt lukket og låst på plads før brug. Fødevarer er under ekstremt tryk ved trykkogning. Følger du ikke alle instruktioner vedrørende forsvarlig brug af produktet, kan det resultere i utilsigtet kontakt med varme fødevarer eller væsker, som har været under tryk, hvilket kan forårsage svære forbrændinger.

35 Når apparatet er i brug, afgives der varm damp gennem udluftnings-ventilen. Anbring apparatet således, at udluftningsventilen ikke er rettet direkte mod ledningen, stikkontakter, kabinetter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra udluftningsventilen.

GEM DISSE ANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

36 **UNDLAD** at manipulere, adskille eller på anden vis fjerne flydeventilen eller trykudligningssamlingen.

37 Forsøg **IKKE** at åbne låget under eller efter trykkogning, indtil alt indre tryk er blevet udlignet gennem trykudligningsventilen, og apparatet er kølet lidt af. Åben låget med det samme for at undgå at den indre gryde udsættes for tryk igen.

38 Når du bruger indstillingen SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING), skal du **ALTID** holde låget lukket.

39 Hvis låget ikke kan låses op, så det åbner, betyder det, at apparatet stadig er under tryk. Ethvert tilbageværende tryk kan være farligt. Lad apparatet udligne trykket af sig selv, eller tryk på dampudløserknappen for at udløse damp. Vær omhyggelig med at undgå kontakt med frigivet damp for at undgå forbrændinger og personskade. Når dampen er udløst, viser kontrolpanelet OPN LID (ÅBN LÅG), hvilket betyder at låget kan åbnes. Hvis dampen ikke udløses, når trykudligningsventilen er flyttet til udluftningsventilen, skal du tage apparatets ledning ud af stikkontakten på væggen, og lade den udligne trykket af sig selv.

40 Damp og varme fødevarer i den indre gryde kan resultere i svære forbrændinger. Hold **ALTID** hænder, ansigt og andre kropsdele væk fra trykudligningsventilen inden eller under trykudligning, og når du åbner låget efter tilberedning.

41 Gryden, Cook & Crisp-kurven eller -pladen, og den vendbare hylde bliver ekstremt varme under tilberedningsprocessen. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og Cook & Crisp-kurven eller -pladen fra apparatet, og anbring dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

42 Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.

43 Rør **IKKE** ved tilbehør, herunder termometeret (hvis det følger med til modellen), under eller lige efter tilberedning, da det bliver ekstremt varmt under tilberedningsprocessen. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed ved brug af produktet. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.

44 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.

45 Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

46 For at afbryde skal du slukke for apparatet og trække stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.

47 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.

48 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

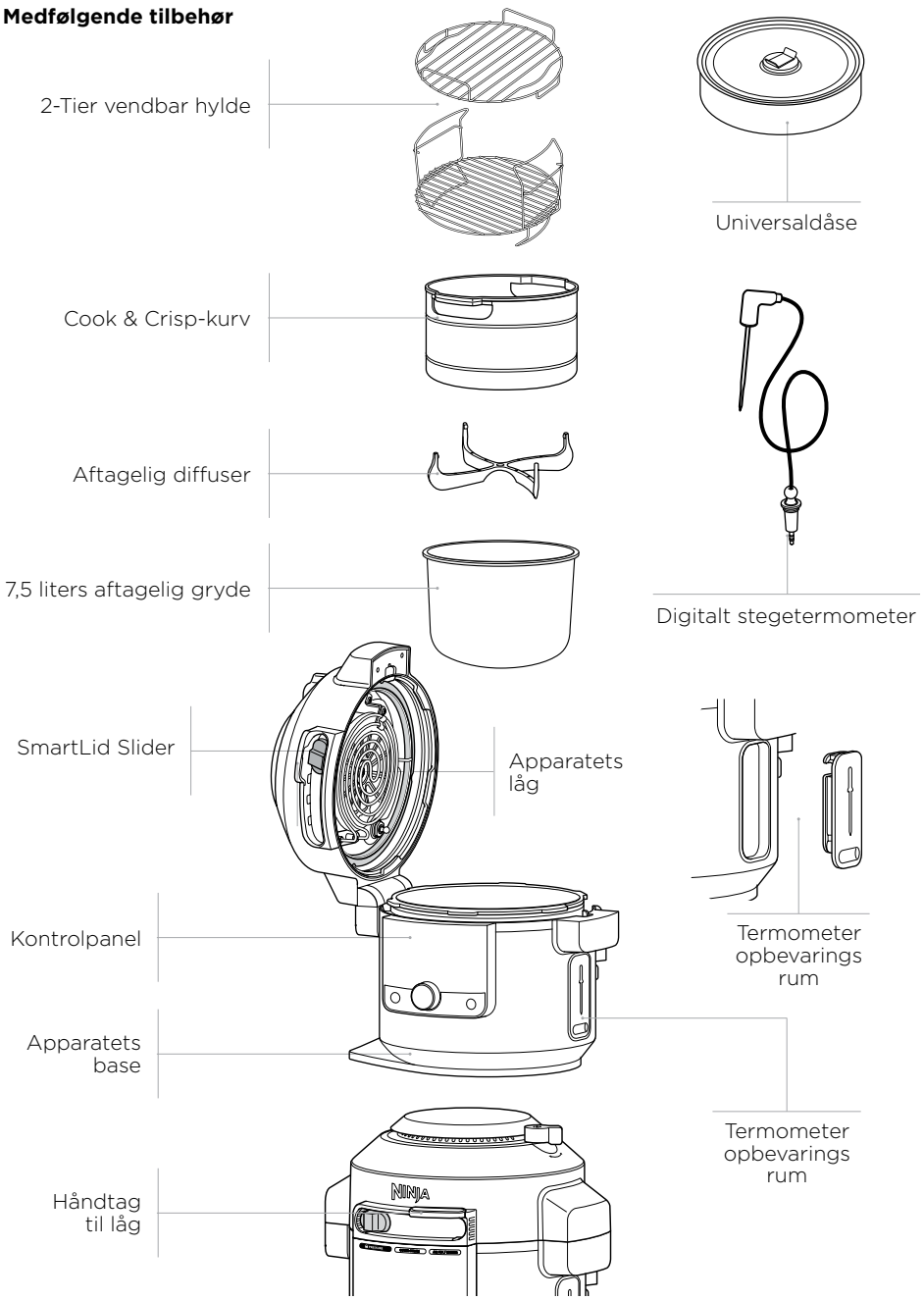
49 Sæt **ALDRIG** apparatets base, det digitale stegetermometer eller dets hætte i opvaskemaskinen og nedsænk dem aldrig i vand eller anden væske.

	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

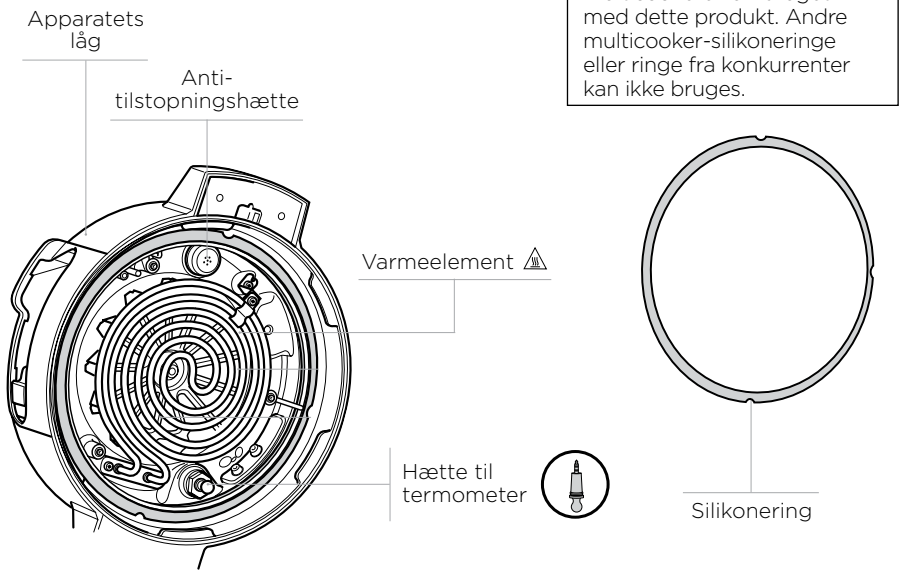
GEM DISSE ANVISNINGER

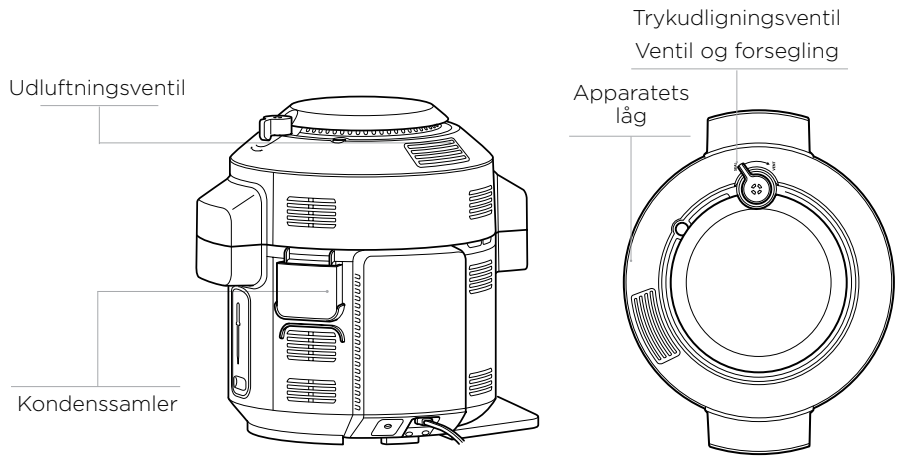
DELE OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør



BEMÆRK: Kun en silikonering beregnet til SmartLid multicookere kan bruges med dette produkt. Andre multicooker-silikoneringe eller ringe fra konkurrenter kan ikke bruges.

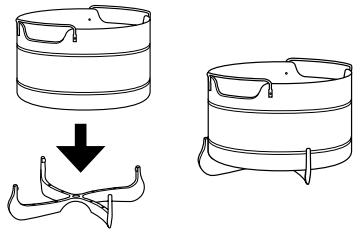




Besog **ninjakitchen.eu** for at bestille nye reservedele og tilbehor.

INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

COOK & CRISP-KURV



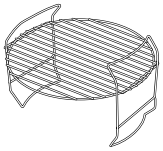
1 For at fjerne diffuseren for at rengøre den skal du trække to diffuserfinner af rillen på kurven og derpå trække diffuseren fast ned.

BEMÆRK: Diffuseren hjælper med luftstrømningen og bør altid være installeret på kurven før brug.

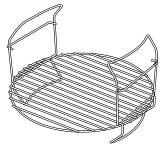
2 For at samle Cook & Crisp-kurven skal du placere kurven på toppen af diffuseren og presse den fast ned.

2-TIER VENDBAR HYLDE

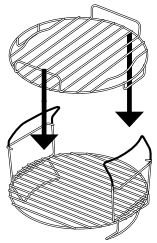
Øvre position
Grill kylling, bøffer, fisk og meget mere.



Nedre position
Damp grøntsager.



2-Tier-samling
Øg tilberedningskapaciteten ved at tilberede på begge niveauer.



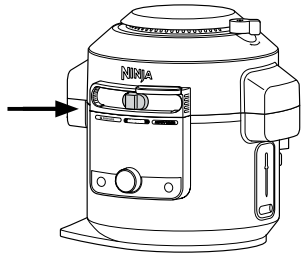
1 Anbring den vendbare hylde i gryden, mens den er i den nedre position (vist ovenfor). Anbring derefter ingredienserne på bundniveauet.

2 Tilføj den øverste hylde ved at skubbe den henover den nederste hyldes håndtag, hvis du har brug for et ekstra niveau, som vist ovenfor. Anbring de resterende ingredienser på det øverste niveau.

SÅDAN BRUGER DU SMARTLID SLIDER

Med skyderen kan du skifte mellem tilberedningstilstande, og låget modtager besked om, hvilken funktion du bruger.

- PRESSURE (TRYK)
- COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand
- Air Fry/Cooker (luftfriture/cooker)

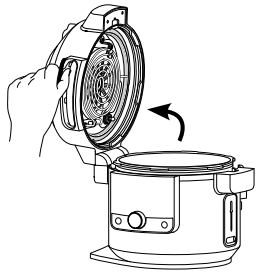


SÅDAN ÅBNER OG LUKKER DU LÅGET

Brug håndtaget over skyderen til at åbne og lukke låget til enhver tid.

Du kan åbne og lukke låget, når skyderen er i COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand og AIR FRY(LUFTFRITURE)/COOKER-position. Når skyderen er i PRESSURE (TRYK)-position, kan låget ikke åbnes. Hvis der ikke er tryk i apparatet, skal du flytte skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand eller AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER-position for at åbne låget.

BEMÆRK: Låget kan ikke låses op, før alt tryk i apparatet er udlignet. Den smarte skyder kan ikke flyttes til højre, før apparatet er helt trykudlignet. Apparatet viser "OPN LID" ("ÅBN LÅG") når apparatet er trykudlignet.



Løft KUN låget fra håndtaget på apparatets forside. Løft IKKE låget fra sideområdet, da der vil blive udløst skoldende damp.

BRUG AF KONTROLPANELET

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

PRESSURE (TRYK): Tilbered mad hurtigt og bevar mørheden.

BEMÆRK: Se side 112 for oplysninger om de 3 måder at udligne trykket på automatisk.

STEAM MEALS (DAMPMÅLTIDER): Lav komplette måltider med et tryk på en knap.

STEAM AIR FRY (DAMP-LUFTFRITURE): Saftig indeni, sprød udenpå. Ideel til store stykker kød og fisk og friske grøntsager.

STEAM BAKE (DAMPBAGNING): Bag luftige kager og søde sager.

STEAM BREAD (DAMPBRØD): Hæv og bag i én gryde. Skorpe udenpå, sej indeni.

LUFTSTEGNING: Giver mad sprødhed og knas med kun lidt eller ingen olie.

GRILL: Brug høj temperatur til at karamellisere og brune din mad.

BAKE (BAGNING): Brug apparatet som en ovn til bagte lækkerier med mere.

DEHYDRATE (DEHYDRERING): For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

PROVE (HÆVNING): Skab et miljø, hvor dej kan hvile og hæve.

SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR): Brug apparatet som cooker til at brune kød, sautere grøntsager, simre saucer og mere.

STEAM (DAMP): Tilbered nænsomt delikate fødevarer ved høj temperatur.

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered din mad ved en lav temperatur i længere tid.

YOGHURT: Pasteuriser og fermenter mælk til cremet, hjemmelavet yoghurt.

HOLD VARM: Når du bruger damp, langsom tilberedning og tryk, vil apparat skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) ved slutningen af cyklussen. Tryk på knappen KEEP WARM (HOLD VARM) efter funktionen er startet for at slå denne automatiske overgang fra.

BEMÆRK: Hvis apparatet kører 1 time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører 1 time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter. Denne funktion stopper efter 12 timer.

BETJENINGSKNAPPER

SMARTLID SLIDER: Når du flytter skyderen, vil de tilgængelige funktioner for hver tilstand lyse op.

FUNKTIONSVÆLGER: Når du har valgt en tilstand, skal du bruge funktionsvælgeren til at rulle gennem de tilgængelige funktioner, indtil den ønskede funktion fremhæves.

VENSTREPILE: Tryk på disse for at vælge en tilberedningstemperatur. Brug også venstrepilene til at indstille den ønskede temperatur ved anvendelse af knapperne PRESET (FORUDINDSTILLING) og MANUAL (MANUEL).

HØJREPILENE: Tryk på disse for at vælge tiberedningstid. Brug disse pile til at indstille madtypen, når du bruger PRESET (FORUDINDSTILLING).

PRESET (FORUDINDSTILLING): Skifter displayet, så du kan indstille stegetermoteret, madtypen og den ønskede temperatur baseret på de FORUDINDSTILLEDE temperaturer. Forudindstillet temperatur er ikke tilgængelig for funktionerne Dehydrate (dehydrering), Prove (hævning), Steam (damp), Slow Cook (langsom tilberedning), Yogurt (yoghurt), Steam Bake (dampbagning) og Steam Bread (damp brød).

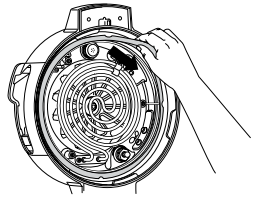
MANUAL (MANUEL): Skifter displayet, så du manuelt kan indstille den ønskede stegetemperatur. MANUEL temperatur er ikke tilgængelig for funktionerne Dehydrate (dehydrering), Prove (hævning), Steam (damp), Slow Cook (langsom tilberedning), Yogurt (yoghurt), Steam Bake (dampbagning) og Steam Bread (damp brød).

START/STOP-knap: Tryk for at starte tilberedningen. Ved at trykke på knappen, mens apparatet er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.

⏻ **(POWER) (AFBRYDER):** Afbryderen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

INDEN FØRSTE BRUG

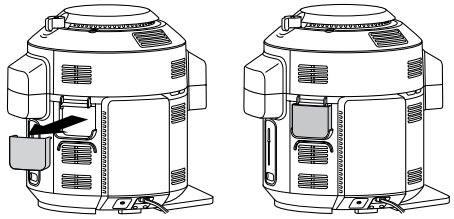
1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
2. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask silikoneringen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp-kurven, den vendbare hylde, universaldåsen og kondensindsamleren i varmt vand med sæbe, og skyl og tør omhyggeligt. Rengør **ALDRIG** apparatets fod eller tryklåg i opvaskemaskinen.
4. Silikoneringen er vendbar og kan indsættes med begge sider opad. Placér silikoneringen rundt om den ydre kant af holderen til silikoneringen på undersiden af låget. Sørg for, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringen.
5. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker, når du tager mad ud.



ISÆTNING AF KONDENSINDSAMLER

For at isætte kondensindsamleren skal du skubbe den ind i sprækken på apparatets base. Skub den ud for at vaske den i hånden efter hvert brug.

BEMÆRK: Sørg for at tømme overskydende vand, som er opsamlet i kondensindsamleren, efter tilberedning.



FJERNELSE OG GENISÆTTELSE AF ANTI-TILSTOPNINGSHÆTTEN

Anti-tilstopningshætten beskytter den indre ventil i tryklåget mod at blive tilstoppet og beskytter brugere mod potentielle sprøjt fra mad. Den skal rengøres efter hver brug med en rengøringsbørste.

For at fjerne anti-tilstopningshætten, skal du holde den mellem din tommelfinger og en bøjet pegefinger, og dreje dit håndled med uret. For at genplacere den skal du sætte den på plads og trykke ned. Sørg for, at anti-tilstopningshætten er i den rigtige position, inden du bruger apparatet.



BEMÆRK: Før hver brug skal du sørge for, at silikoneringen sidder godt fast i holderen til silikoneringen, og at anti-tilstopningshætten er monteret korrekt på trykudligningsventilen.

SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® DIGITALT STEGETERMOMETER

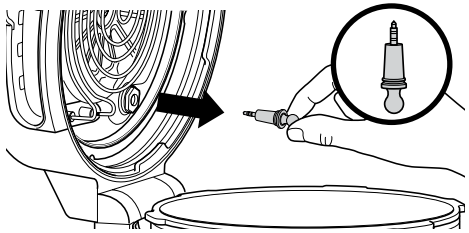
VIGTIGT: Det digitale stegetermometer og den tilhørende ledning bliver varme under og efter tilberedning. Vær forsigtig, når du fjerner termometeret fra maden.

Før brug

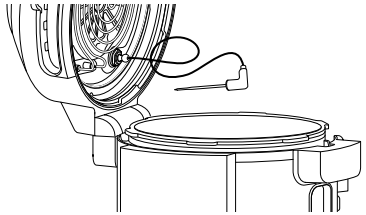
Sørg for, at termometerstikket er rent og ledningen ikke har knuder, før du sætter det i.

1. Tryk på bunden af opbevaringsrummet på højre side af apparatet for at åbne det. Rul derefter ledningen i rummet ud for at fjerne termometeret.
2. Fjern hætten fra stikket indeni låget til højre i bunden, og forbind termometeret til stikket. Tryk fast på termometeret indtil det klikker på plads og ikke kan komme længere ind i stikket. Anbring hætten i opbevaringsrummet og anbring opbevaringsrummet i siden af apparatet igen.

Mist IKKE termometerhætten; apparatet vil ikke virke uden den.



3. Når termometeret er sat i stikket, lyser og aktiveres termometerknapperne PRESET (FORUDINDSTILLING) og MANUAL (MANUEL), hvis de er tilgængelige for den valgte funktion. Vælg den ønskede tilberedningsfunktion og -temperatur.



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

4. Hvis du vælger forudindstillingsmuligheden, skal du trykke på PRESET (FORUDINDSTILLING) og bruge pilene til højre for displayet til at vælge den ønskede madtype og pilene til venstre for displayet til at indstille den ønskede temperatur (rød til gennemstegt).

BEMÆRK: Tilbereder du forskellige typer kød eller de samme til en anden temperatur? Se næste side for flere oplysninger om programmering.

BEMÆRK: I trykkogningstilstand, kan du kun indstille til "Well" ("gennemstegt") eller "Shred" ("rivning") som forudindstilling.

Hvis du bruger manuel-muligheden, skal du trykke på MANUAL (MANUEL) og bruge de anbefalede interne tilberedningstemperaturer nedenfor til funktioner udover trykkogning.

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

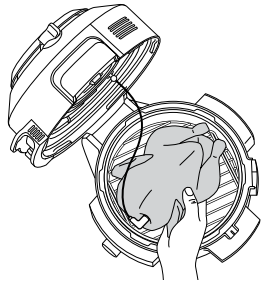
BEMÆRK: Den indstillede temperatur for OKSEKØD, FISK og SVINEKØD er lavere end normale anbefalinger, da apparatet vil tilberede med hviletid ved 5 °C.

5. Sæt det tilbehør i apparatet, som du skal bruge til den valgte funktion.

SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® DIGITALT STEGETERMOMETER - FORTS.

6 Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødstykkets tykkeste del. **Se skemaet på den efterfølgende side for flere anvisninger til indsætning af stegetermometer.**

7 Anbring maden med det isatte stegetermometer i apparat og luk låget.



BEMÆRK: Sørg for at stegetermometerets ledning ikke hænger udenfor apparatet/låget.

8 Apparat stopper automatisk, når den ønskede temperatur næsten er nået, da det indregner tilberedning med hviletid. Fjern maden fra apparatet øjeblikkeligt for at undgå at den får for lang tid.

9 Kødstykket fortsætter tilberedning med hviletid til du indstiller din temperatur, hvilket tager omkring 3-5 minutter. Dette er et vigtigt trin, da resultatet kan se "mindre" tilberedt ud, uden hviletid. Hviletid kan variere baseret på kødstykkets størrelse, udskæring og type.

BRUG AF STEGETERMOMETERET I FORSKELLIGE MADLAVNINGS-SCENARIER:

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

- Indstil forudindstillingsmuligheden til den højeste ønskede temperatur.
- Indsæt stegetermometeret i det stykke kød, der skal have den højeste temperatur.
- Anbring kødstykkerne indeni apparat, og start tilberedningsprogrammet. Når den lavere ønskede temperatur er nået på displayet, skal du fjerne kødstykket uden termometeret.

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

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

- Fortsæt tilberedning af det tilbageværende stykke kød indtil den næste ønskede temperatur er opnået.

Tilberedning af to eller flere stykker kød af forskellig størrelse:

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

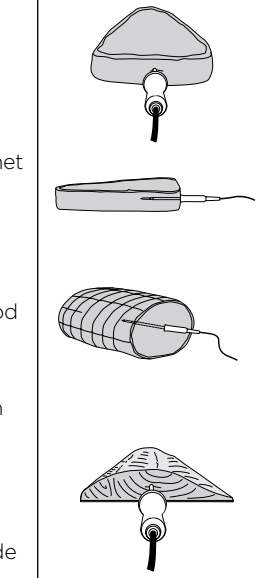
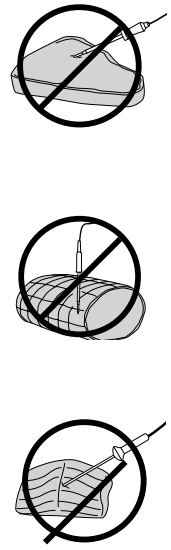
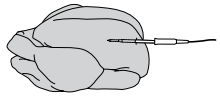
Tilberedning af to eller flere forskellige typer kød:

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

SÅDAN BRUGER DU NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTICOOKERE

SÅDAN INDSÆTTER DU STEGETERMOMETERET KORREKT

BEMÆRK: Brug **IKKE** stegetermometeret til frosne kødstykker eller kødudskæringer tyndere end 1,5 cm.

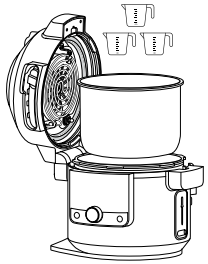
MADTYPE:	PLACERING	KORREKT	UKORREKT
Bøffer **Svinekoteletter** **Lammekoteletter** **Kyllingebryst** **Burgere** **Mørbrad** **Fiskefileter**	• Indsæt stegetermometeret vandret i midten af kødets tykkeste del. • Sørg for, at stegetermometeret er tæt på (uden at røre ved) benet og væk fra fedt eller brusk. • Sørg for, at stegetermometerets spids er sat lige ind i midten af kødet - ikke vinklet mod bunden eller toppen. **BEMÆRK:** Den tykkeste del af filleten er ikke nødvendigvis midten. Det er vigtigt, at spidsen af stegetermometeret rammer det tykkeste område, så de ønskede resultater kan opnås.		
Hel kylling	• Indsæt stegetermometeret vandret i den tykkeste del af brystet parallelt med benet (uden at røre det). • Sørg for, at spidsen rammer i midten af den tykkeste del af brystet og ikke går hele vejen ind i brysthulen.		

SÅDAN BRUGER DU TRYKKOGNINGSFUNKTIONERNE

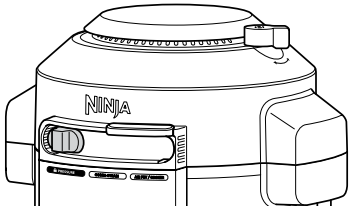
VANDTEST: SÅDAN KOMMER DU I GANG MED TRYKKOGNING

Det anbefales, at førstegangsbrugere laver vandtesten for blive fortrolige med trykkogning.

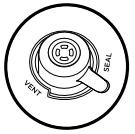
1 Anbring gryden i apparatets base, og tilsæt 750 ml vand med stuetemperatur i gryden.



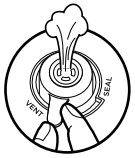
2 Luk låget og flyt skyderen til positionen PRESSURE (TRYK).



3 Sørg for, at trykudligningsventilen er i positionen SEAL (FORSEGLET).



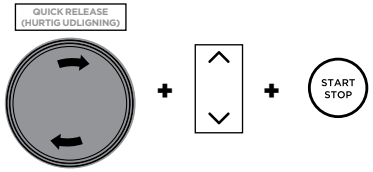
SEAL (FORSEGLET)
for trykfunktioner



VENT (VENTIL)
for alle andre funktioner og alle andre skyderpositioner

BEMÆRK: Ventilen vil være løs, når den er helt installeret. Tving ikke ventilen over forhøjningen.

4 Brug funktionsvælgeren til at vælge QUICK RELEASE (HURTIG UDLIGNING). Apparatets standardindstilling er Hi (højt) tryk. Brug højre pil ned til at indstille tiden til to minutter. Tryk på START/STOP for at sætte den i gang.

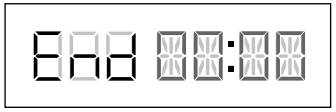


5 Displayet viser "PrE" og en statusbjælke, der viser at apparatet opbygger tryk. Timeren vil begynde af tælle ned, når apparatet er under fuldt tryk.



BEMÆRK: Den tid, det tager at skabe tryk, afhænger af ingrediensernes mængde og temperatur samt det valgte trykniveau.

6 Når tilberedningstiden når 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig") før det automatisk udløser den damp, der har været under tryk. Du vil høre en advarselslyd, som angiver at trykudlingningsventilen snart åbnes. Når trykudlingningsventilen åbnes, vil der komme damp ud af den. Så snart der står "OPN Lid" ("åbn låg") på apparatet, skal du flytte skyderen til højre for at låse låget op. Åbn derefter låget.



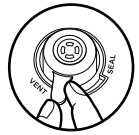
BEMÆRK: Apparatet vil skifte til tilstanden KEEP WARM (HOLD VARM) og varmeelementet vil forblive tændt.

AUTOMATISK TRYKUDLIGNING

AF SIG SELV: At lade apparatet trykudligne af sig selv, er det bedste for store udskæringer af kød, som har brug for ekstra tilberedningstid. Varmen vil blive slået fra, men maden indeni vil fortsætte med at blive tilberedt. Apparatet vil trykudligne af sig selv, når tilberedningstiden er færdig og apparatet køler ned.

QUICK (HURTIG): Hurtig udligning bruges til mindre stykker mad eller ingredienser, som er sensitive i forhold til at få for lang tid. Foretag **IKKE** hurtig udligning, når du tilbereder mad med stivelse eller skummende mad. For at udligne hurtigt, skal du bruge funktionsvælgeren til at vælge denne mulighed, før du starter starter med at trykkoge.

DELAYED (FORSINKET): Forsinket udligning er nyttig til opskrifter, som har brug for mere tid under tryk, når tilberedningstiden er færdig (f.eks. ris og gryn). For at forsinke udligning, skal du bruge funktionsvælgeren til at vælge denne mulighed. Standardindstillingen for forsinket udligning er ti minutter. Tryk på ikonet for trykudligning for at ændre den forsinkede udligningstid. Du kan ændre tid og tryk, ved at trykke igen. Når tilberedningen er færdig, vil apparatet hurtigt udligne trykket, når forsinkelsestiden er gået.



BEMÆRK: Ved at flytte ventilen til positionen **VENT (VENTIL)** kan du manuelt udligne trykket for større mængder mad, der kræver mere trykudligning. Hvis du vælger at udligne manuelt, skal du flytte trykudligningsventilen fra **SEAL (FORSEGLET)** til **VENT (VENTIL)** eller holde ikonet **RELEASE PRESSURE (UDLIGN TRYK)** inde.

OPBYGNING AF TRYK

Mens der opbygges tryk i apparatet, vises der "PrE" og statusbjælker på displayet. Tid til opbygning af tryk varierer baseret på ingrediensernes mængde og temperatur såvel som af væsken i gryden. Af sikkerhedsmæssige årsager vil låget låses, mens der opbygges tryk, og låser ikke op, før trykket er frigivet. Når apparatet har opnået fuld tryk, vil tilberedningen begynde, og timeren vil starte med at tælle ned.

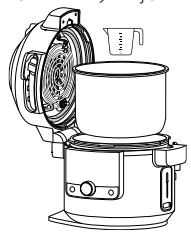
SÅDAN BRUGER DU TRYKFUNKTIONEN

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

Tryk

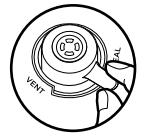
1 Tilsæt ingredienser og mindst 250 ml væske i gryden samt alt nødvendigt tilbehør. Gryden må **IKKE** fyldes over PRESSURE MAX (MAKS. TRYK)-linjen.

BEMÆRK: Apparatet vil ikke danne tryk, hvis der ikke er nok væske.



BEMÆRK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser, der udvider sig, må du **IKKE** fylde gryden mere end halvvejs op.

2 Luk låget, og drej trykudligningsventilen til positionen SEAL (FORSEGLET).



3 Flyt skyderen til PRESSURE (TRYK). Apparatet er som standard indstillet til NATURAL RELEASE (UDLIGNING AF SIG SELV). Brug funktionsvælgeren til at vælge NATURAL RELEASE (UDLIGNING AF SIG SELV), QUICK RELEASE (HURTIG UDLIGNING) eller DELAYED RELEASE (FORSINKET UDLIGNING). Standardindstillingerne for tryk og tid vil blive vist. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge Hi (højt) eller LO (lavt).

BEMÆRK: Standardindstilligen for forsinket udligning er ti minutter. Hvis du bruger forsinket udligning og ønsker at ændre tiden, skal du trykke på knappen RELEASE PRESSURE (UDLIGN TRYK) for at indstille den ønskede tid.

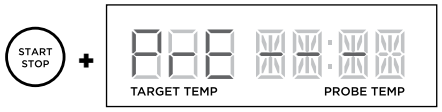


4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time og i intervaller på fem minutter fra en til fire timer.

SÅDAN BRUGER DU TRYKKOGNINGSFUNKTIONERNE - FORTS.

BEMÆRK: Hvis apparatet kører en time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører en time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter.

5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang. Apparatet vil begynde at opbygge tryk. Displayet vil vise “PrE” og en statusbjælke. Timeren vil begynde af tælle ned, når apparatet er under fuldt tryk.



BEMÆRK: Trykudligningstiden afhænger af det valgte tryk, grydens aktuelle temperatur og ingrediensernes temperatur/mængde.

6 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet udligne trykket af sig selv, hurtigt eller forsinket, afhængigt af hvad du har valgt. Hvis du vælger at udligne trykket manuelt, skal du dreje trykudligningsventilen til VENT (VENTIL)-positionen for at frigive dampen.

BEMÆRK: Se side 112 for oplysninger om de 3 måder at udligne trykket på automatisk.

7 Apparatet vil bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstand og timeren vil begynde at tælle op.

BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på KEEP WARM (HOLD VARM)-knappen for at slukke for KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden. Eller trykke på START/STOP-knappen.

8 Hvis du bruger hurtig udligning eller forsinket udligning, vil apparatet udligne trykket og skifte til hold varm. Hvis du vælger at apparatet skal udligne af sig selv, vil det skifte til hold varm efter at tilberedningscyklussen er blevet fuldført. Apparatet vil bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstand og timeren vil begynde at tælle fremad.

9 Når apparatet viser “OPN Lid” ("ÅBN LÅG"), er det blevet trykudlignet, og du kan flytte skyderen til højre for at åbne låget.

SÅDAN BRUGER DU FUNKTIONERNE TIL COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-TILSTAND

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

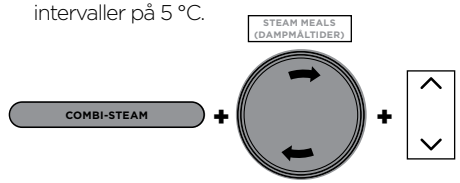
BEMÆRK: Trykudligningsventilens position er uden betydning. Den kan være i SEAL (FORSEGLET) eller VENT (VENTIL)-positionen.

Steam Meals (dampmåltider)

1 Tilføj ingredienser som beskrevet i opskriften med brug af Ninja® universaldasen. Anbring dasen pa den vendbare hylde (som vist i den nedre position). Sørg for at der er nok væske i gryden til at lave damp, og anbring sa hylden og dasen i gryden. Luk laget.



2 Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand. Standardindstillingen for funktionsvalget er STEAM MEALS (DAMP MÅLTIDER). Standardindstillingerne for temperatur og tid vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 150 °C and 240 °C i intervaller på 5 °C.



3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time.

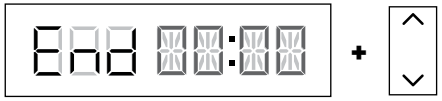
4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

5 Displayet viser "PrE" og en statusbjælke, der viser at apparatet opbygger tryk. Den tid, det tager at dampe, afhænger af mængden af ingredienser i gryden.



6 Når apparatet når det egnede dampniveau, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned.

7 Når tilberedningstiden når til nul, bipper apparatet og viser "End" (“færdig”) i fem minutter.

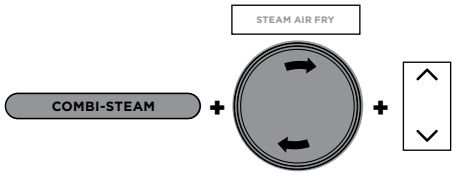


BEMÆRK: Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

SÅDAN BRUGER DU FUNKTIONERNE TIL COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP) - FORTS.

Steam Air Fry (dampluftfriture)

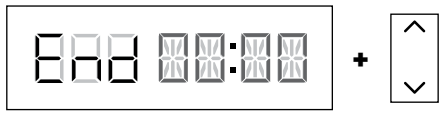
1. Anbring ingredienserne i gryden med Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Sørg for at der er væske i gryden til at lave damp. Luk låget.
2. Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand, og vælg STEAM AIR FRY (DAMP-LUFTFRITURE) med funktionsvælgeren. Standardindstillingerne for temperatur og tid vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 150 °C and 240 °C i intervaller på 5 °C.



3. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time.
4. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
5. Displayet viser "PrE" og statusbjælker, der viser at apparatet opbygger tryk. Den tid, det tager at dampe, afhænger af mængden af ingredienser i gryden.



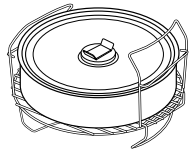
6. Når apparatet når det egnede dampniveau, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden når til nul, bipper apparatet og viser "End" (“Færdig”) i fem minutter.



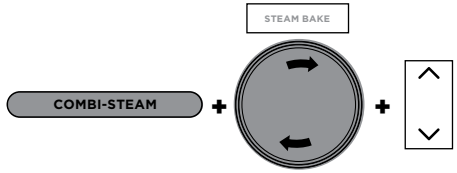
BEMÆRK: Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

Steam Bake (dampbagning)

1. Tilføj ingredienser som beskrevet i opskriften med brug af Ninja® universaldåsen. Anbring dåsen på den vendbare hylde (som vist i den nedre position). Sørg for at der er nok væske i gryden til at lave damp, og anbring så hylden og dåsen i gryden. Luk låget.



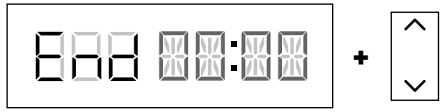
2. Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand, og vælg STEAM BAKE (DAMPBAGNING) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 105 °C and 210 °C i intervaller på 5 °C.



3. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 1 time og 15 minutter.
4. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
5. Displayet viser "PrE" og en statusbjælke, der viser at apparatet opbygger tryk. Dampningstiden er 20 minutter.



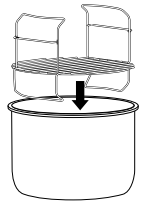
6. Når forvarmningen er færdig, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden når til nul, bipper apparatet og viser "End" (“færdig”) i fem minutter.



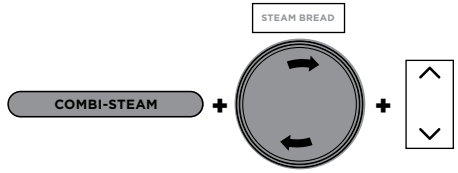
BEMÆRK: Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilen til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

Steam Bread (dampbrød)

1. Anbring ingredienserne med det tilhørende tilbehør i gryden. Sørg for at der er væske i gryden til at lave damp. Luk låget.



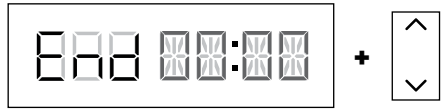
2. Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand, og vælg STEAM BREAD (DAMPBRØD) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 150 °C and 240 °C i intervaller på 5 °C.



3. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time.
4. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
5. Displayet viser "PrE" og en statusbjælke, der viser at apparatet opbygger tryk. Dampningstiden er 15 minutter.



6. Når forvarmningen er færdig, vil displayet vise den indstillede temperatur, og timeren vil begynde at tælle ned.
7. Når tilberedningstiden når til nul, bipper apparatet og viser "End" (“færdig”) i to minutter.



BEMÆRK: Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

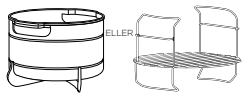
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER-FUNKTIONERNE

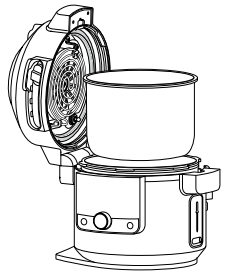
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på ⏻ knappen.

BEMÆRK: Hvis du åbner låget under brug af Air Fry (luftfriture), Bake (bagning), Grill eller Prove (hævning) sættes tilberedningstiden på pause. Luk låget for at fortsætte.

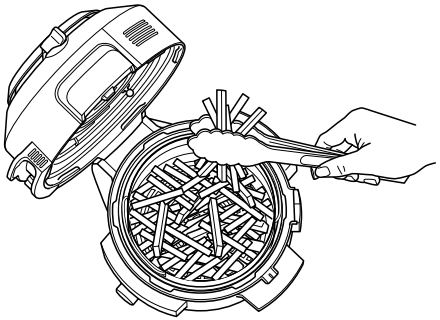
Air Fry (luftfriture)

1 Anbring enten Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde i gryden. Kurven skal have diffuser påsat.

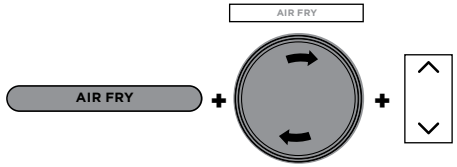




2 Tilføj ingredienserne i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Luk låget.



3 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER, og vælg AIR FRY (LUFTFRITURE) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 150 °C and 210 °C i intervaller på 5 °C.

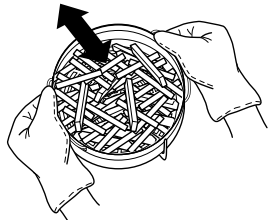


4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time.

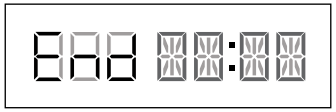
5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

6 Under tilberedning kan du åbne låget og løfte kurven ud for at ryste eller omrøre ingredienser, selv til bruning, om nødvendigt. Når det er gjort, sætter du kurven tilbage i gryden og lukker låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.

BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater ved luftfriture anbefales det at ryste ingredienserne regelmæssigt. Du kan åbne låget og løfte kurven ud for at ryste eller omrøre ingredienser for at opnå ensartet bruning. Når det er gjort, skal du sætte kurven tilbage i gryden og lukke låget godt til. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget er lukket.

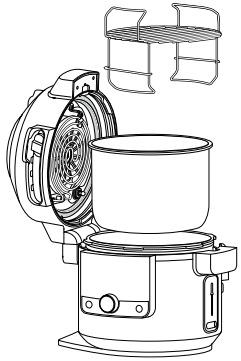


7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.

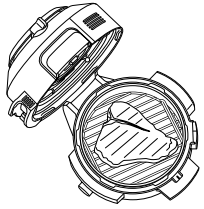


Grill

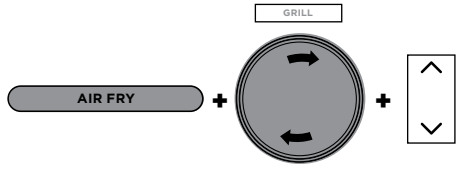
1 Anbring den vendbare hylde i gryden i den øvre grillposition, eller følg instruktionerne i din opskrift.



2 Anbring ingredienserne på hylden, og luk låget.



3 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER, og vælg GRILL med funktionsvælgeren.

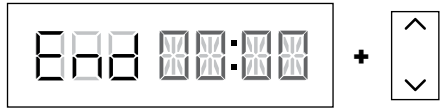


BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger grillfunktionen.

4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 1 minut op til 30 minutter.

5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

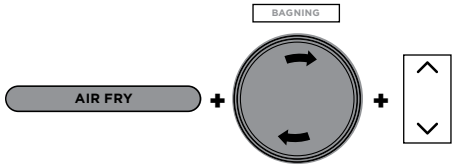
6 Når tilberedningstiden når til 0, blinker "End" ("færdig") blinker 3 gange på apparatets displayet.



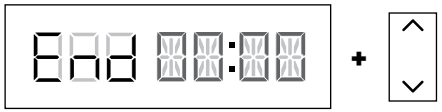
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER-FUNKTIONERNE -FORTS.

Bake (bagning)

1. Tilføj eventuelt tilbehør og ingredienser i gryden. Luk låget.
2. Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER, og vælg BAKE (BAG) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 120 °C and 210 °C i intervaller på 5 °C.

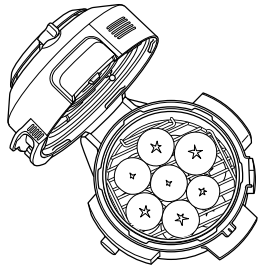


3. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time og i intervaller på fem minutter fra en til fire timer.
4. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.

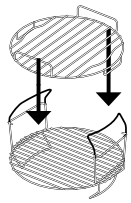


Dehydrate (dehydrering)

1. Placér den vendbare hylde i gryden i den nedre position, og placér derpå et lag af ingredienser på hylden.

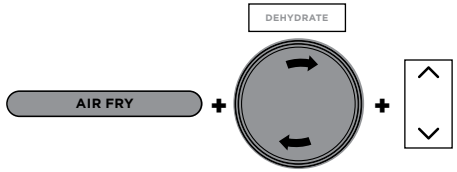


2. Hold det øverste niveau i dets håndtag og anbring det ned over den vendbare hylde i positionen som vist nedenfor. Anbring derpå et lag af ingredienser på det øverste niveau og luk låget.

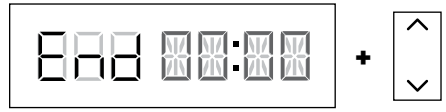


BEMÆRK: Brug dehydrerings-holderen (sælges separat) direkte i gryden for fem niveauer af kapacitet.

3. Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER, og vælg DEHYDRATE (DEHYDRERING) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 40 °C and 90 °C i intervaller på 5 °C.

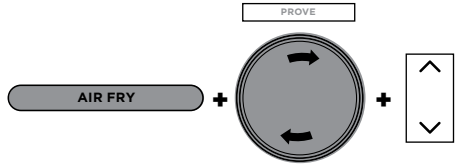


4. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 15 minutter fra 1 til 12 timer.
5. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
6. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.

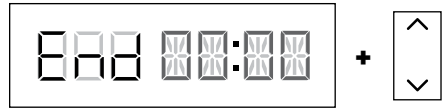


Prove (hævning)

1. Anbring dejen i gryden eller Cook & Crisp-kurven og luk låget.
2. Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER, og vælg PROVE (HÆVNING) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 25 °C and 35 °C i intervaller på 5 °C.

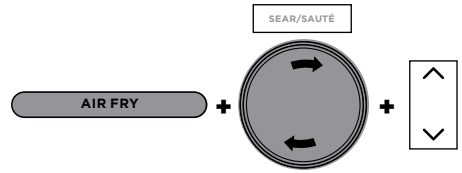


3. Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 5 minutter mellem 20 minutter og 2 timer.
4. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
5. Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.



Sear/Sauté (svits/sautér)

1. Kom ingredienserne i gryden.
2. Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER eller åbn låget, og vælg SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge "LO (LAVT) 1," "2," "3," "4," OR "Hi (højt) 5."



BEMÆRK: Der er ingen tidsindstilling tilgængelig, når du bruger Sear/Sauté (svits/sautér)-funktionen.

3. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
4. Tryk på START/STOP for at slukke SEAR/ SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på START/STOP-knappen for at afslutte tilberedningsfunktionen, og bruge skyderen og funktionsvælgeren til at vælge den ønskede funktion.

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion både med låget åbent eller lukket.

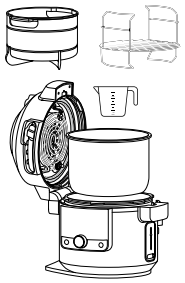
BEMÆRK: Brug **ALTID** nonstick-redskaber i gryden. Brug **IKKE** metalredskaber, da de vil ridse nonstick-overfladen i gryden.

BEMÆRK: SEAR/SAUTÉ (SVITS/ SAUTÉR) slukker automatisk efter 1 time ved "4" og "Hi 5" (højt 5) og 4 fire timer ved "Lo 1 (lavt 1)," "2" og "3."

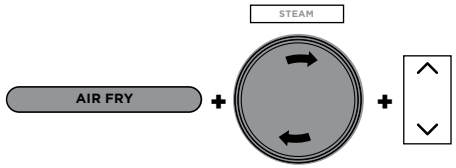
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER-FUNKTIONERNE -FORTS.

Steam (damp)

1 Tilføj 250 ml væske (eller den mængde væske, som opskriften angiver) i gryden, og anbring derpå den vendbare hylde eller Cook & Crisp-kurven med ingredienser i gryden.



2 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER, og vælg DAMP med funktionsvælgeren..



3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 5 minutter op til 30 minutter.

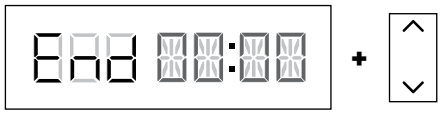
4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger STEAM (DAMP)-funktionen.

5 Apparatet vil begynde at forvarme for at bringe væsken i kog. Displayet vil vise "PrE". Forvarmnings-animationen vises, indtil apparatet når temperaturen, og derefter vil displayet vise timeren, der tæller ned.



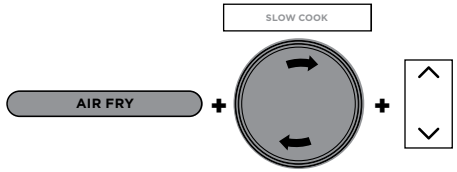
6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.



Slow Cook (langsom tilberedning)

1 Kom ingredienserne i gryden. Fyld **IKKE** gryden over MAKS.-linjen.

2 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER, og vælg SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge "Hi" (høj), "LO" (lavt) eller "BUFFET".



3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 15 minutter op til 12 timer.

4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

BEMÆRK: BUFFET-tidsindstillingen for SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) kan indstilles til mellem 2 og 12 timer; HI (højt)-tidsindstillingen for SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) kan indstilles til mellem 4 og 12 timer.

5 Når tilberedningenstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle fremad.

BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på KEEP WARM (HOLD VARM)-knappen for at slukke for KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden.

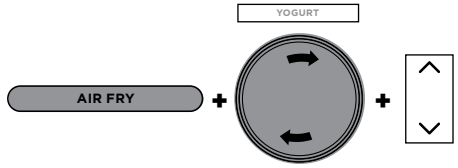
Yogurt (yoghurt)

1 Tilføj den ønskede mængde mælk i gryden.

BEMÆRK: Hvis du foretrækker at pasteurisere, køle og tilføje kulturer uden at bruge apparatet, kan du springe trinnene 1-9 over. I stedet skal du trykke på TEMP (MIDLERTIDIG), vælge "FEr", trykke på TIME (TID), vælge den ønskede inkubationstid og derpå trykke på START/STOP for at begynde.

2 Luk låget.

3 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/Cooker, OG VÆLG YOGURT (YOGHURT) MED FUNKTIONSVÆLGEREN. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge "YGt" eller "FEr."



4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 30 minutter mellem 6 og 12 timer.

BEMÆRK: Vælger du en længere tidsperiode, vil du få en mere syrlig yoghurt med en tykkere konsistens. Brug 12 timer for at opnå en yoghurt i græsk stil.

5 Tryk på START/STOP for at påbegynde pasteuriseringen.

6 Apparatet vil vise "boil" ("kog") under pasteuriseringen. Når pasteuriserings-temperaturen er nået, vil apparatet bippe og vise "COOL" ("KØLER").



7 Når mælken er kølet af, vil apparatet vise ADD (TILFØJ) og STIR (RØR) efter hinanden samt inkubationstiden.



8 Åbn låget og skum toppen af mælken.

9 Tilføj yoghurtkultur til mælken, og rør sammen. Luk låget og tryk på START/STOP for at påbegynde inkubationsprocessen.

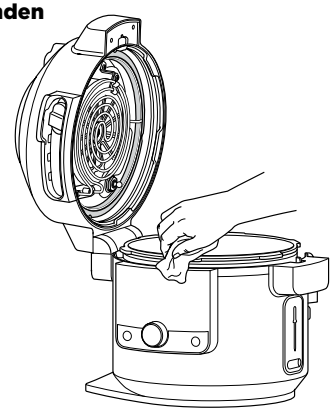
10 Displayet vil vise "FEr" og begynde at tælle ned. Når inkubationstiden er færdig, bipper apparatet, og END (FÆRDIG) blinker tre gange på displayet. Apparatet vil bippe hvert minut i op til 4 timer, eller indtil det slukkes.



11 Afkøl yoghurten op til 12 timer inden servering.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden



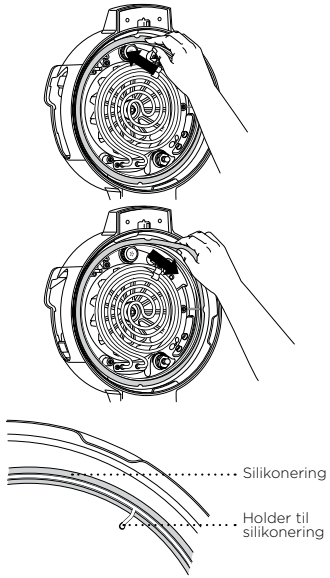
Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

1. Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det.
2. Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
3. Gryden, universaldåsen, silikoneringen, den vendbare hylde, Cook & Crisp-kurven og den aftagelige diffuser kan vaskes i opvaskemaskinen.

BEMÆRK: Sæt **ALDRIG** apparatets base, det digitale stegetermometer eller dets hætte i opvaskemaskinen og nedsænk dem aldrig i vand eller anden væske.

4. Trykudligningsventilen og anti-tilstopningshætten kan vaskes med vand og opvaskemiddel.
5. Hvis der sidder madrester fast i gryden, den vendbare hylde eller Cook & Crisp-kurven, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før den gøres ren. Brug **IKKE** en grydesvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -børste.
6. Alle dele skal lufttørre efter brug.

Fjernelse og genplacering af silikoneringen



For at fjerne silikoneringen skal du forsigtigt trække den ud, sektion efter sektion, fra holderen til silikoneringen. Ringen kan sættes i med begge sider opad. For at sætte den i skal du trykke den ned i holderen sektion efter sektion (se billedet ovenfor).

Efter brug fjernes alle madrester fra silikoneringen og anti-tilstopningshætten.

Hold silikoneringen ren for at undgå lugte
Hvis du vasker den i varmt sæbevand eller opvaskemaskinen, kan det fjerne lugte. Men det er normalt, at den absorberer lugten af visse syreholdige madvarer. Det anbefales at have mere end én silikonering ved hånden. Du kan købe yderligere silikoneringe på ninjakitchen.eu.

Træk **ALDRIG** silikoneringen ud med overdreven styrke, da det kan ødelægge dens form og holderen samt påvirke trykforseglingsfunktionen. En silikonering med sprækker, revner eller andre skader skal udskiftes øjeblikkeligt.

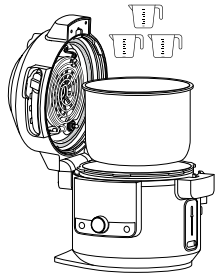
BEMÆRK: Silikoneringen skal udskiftes med en, som er beregnet til en Foodi® SmartLid multicookere.

RENGØRING AF LÅGET

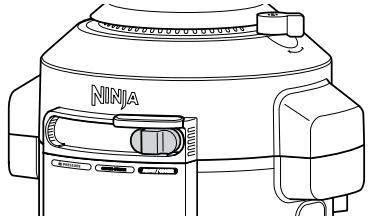
Vi anbefaler at undersøge indersiden af låget og varmeelementerne før du tilbereder med "våde tilberedningsfunktioner", der omfatter Slow cook (langsom tilberedning), Steam (damp), Sear/Sauté (svits/sautér), Pressure (tryk) og alle COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstande. Hvis du ser madrester eller olie, der har ophobet sig, anbefaler vi at damprengøre apparatet (se vejledningen nedenfor), og derefter tørre lågets inderside af.

VEJLEDNING TIL DAMPRENGØRING:

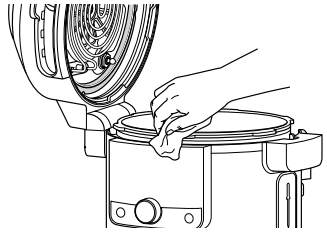
1. Fyld gryden med 750 ml vand.



2. Flyt SmartLid Slider (skyder) til Air Fry (luftstegning)/Cooker.



3. Vælg STEAM (DAMP), og indstil tiden til 30 minutter. Tryk START/STOP.
4. Når tiden når til nul og apparatet er kølet af, skal du bruge en våd klud eller svamp til at tørre indersiden af låget og varmeelementerne af med. **FORSIGTIG:** Du må ikke røre ved blæseren, når du rengør lågets inderside.



5. Gentag om nødvendigt skridt tre og fire om nødvendigt, og finrengør, hvis der er behov for det.

BEMÆRK: Hvis apparatet ikke er åbent, når cyklussen er færdig, vil det automatisk gå i KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstand, og varmeelementet vil blive ved med at køre.

FEJLFINDING

Hvorfor tager det så lang tid for mit apparat at opbygge tryk? Hvor lang tid tager det at opbygge tryk?

- Tilberedningstiden afhænger af den valgte temperatur, nuværende temperatur i gryden samt temperatur og kvalitet af ingredienser.
- Tjek for at sikre, at silikoneringen sidder rigtigt og flugter med låget. Hvis den er placeret rigtigt, bør du kunne trække let i ringen for at rotere den.
- Tjek at tryklåget er helt låst, og at trykudligningsventilen er i SEAL (FORSEGLET)-positionen, når du trykkoger.
- Apparatet vil ikke danne tryk, hvis der ikke er nok væske.

Hvorfor tæller tiden så langsomt ned?

- Du kan have indstillet timer i stedet for minutter. Når du indstiller tiden, vil displayet vise TT:MM, og tiden vil øges/mindskes i minutintervaller.

Hvordan kan jeg vide, at apparatet har opbygget tryk?

- Displayet viser statusbjælken, som indlæser opbygnings-animationen, som indikerer at apparatet er i færd med at opbygge tryk.

"PrE" og roterende lys vises på skærmen, når du bruger Pressure (tryk)- eller Steam (damp)-funktionen eller en af Combi-Steam (kombi-damp)-tilstandene.

- Dette indikerer, at apparatet opbygger tryk eller forvarmer, når du bruger STEAM (DAMP) eller PRESSURE (TRYK). Når apparatet er færdig med at opbygge tryk, vil din indstillede tilberedningstid begynde at tælle ned.

Der kommer meget damp ud af mit apparat, når jeg bruger damp-funktionen.

- Det er normalt, at der udgives damp gennem trykudligningsventilen under tilberedning.

Hvorfor kan jeg ikke åbne låget efter at der er blevet opbygget tryk?

- Som en sikkerhedsforanstaltning vil låget ikke låse op, før apparatet er helt trykudlignet. Drej trykudligningsventilen til VENT (VENTIL)-positionen for hurtigt at frigive dampen fra trykket. Trykudligningsventilen vil udsende en hurtig byge af damp. Når dampen er helt frigivet, er apparatet klar til at blive åbnet.

Er det meningen, at trykudligningsventilen skal være løs?

- Ja. Det er meningen, at trykudligningsventilen skal sidde løst; det gør det muligt at skifte hurtigt og let mellem SEAL (FORSEGLET) og VENT (VENTIL) og hjælper med at regulere trykket ved at frigive små mængder damp under tilberedning for at sikre gode resultater. Sørg for, at den er drejet så langt som muligt mod SEAL (FORSEGLET)-positionen, når du trykkoger, og så langt som muligt mod VENT (VENTIL)-positionen ved hurtig frigivelse.

Apparatet sprutter og opbygger ikke tryk.

- Sørg for, at trykudligningsventilen er drejet til SEAL (FORSEGLET)-positionen. Hvis du har gjort dette og stadig hører en høj sprutte-lyd, kan det skyldes, at silikoneringen ikke er helt på plads. Tryk på START/STOP for at stoppe tilberedningen, VENT (VENTIL) efter behov, og åbn låget. Tryk ned på silikoneringen for at sikre, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringen. Når den er placeret korrekt, bør du kunne trække let i ringen for at rotere den.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

- Tilberedningscyklussen er færdig, og apparatet er i KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstand.

Hvor længe tager det apparatet at udligne trykket?

- Hvor lang tid det tager at udligne trykket, afhænger af mængden af mad i apparatet, hvilket kan variere fra opskrift til opskrift. Sørg altid for, at flydeventilen er faldet ned, før du prøver at fjerne låget. Hvis det tager længere tid end normalt at udligne trykket, skal du tage apparatet ud af stikket og vente, til flydeventilen falder ned, før du åbner låget.

FEJLFINDINGSGUIDE - FORTS.

Fejlmeddelelsen "ADD POT" ("TILFØJ GRYDE") vises på displayet.

- Gryden er ikke placeret i apparatets base. Gryden er påkrævet for alle funktioner.

Fejlmeddelelsen "SHUT LID" ("LUK LÅGET") vises på displayet.

- Låget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.

Fejlmeddelelsen "ADD WATER" ("TILSÆT VAND") vises på displayet, når Steam (damp) og Pressure (tryk)-funktionen anvendes.

- Vandniveauet er for lavt. Tilføj mere vand i apparatet, for at funktionen kan fortsætte.

Fejlmeddelelsen "NO PRESSURE" ("INTET TRYK") vises på displayet, når tryk-funktionen anvendes.

- Tilføj mere væske i gryden, før du genstarter trykkogningscyklussen.
- Sørg for, at trykudligningsventilen er i SEAL (FORSEGLET)-positionen.
- Sørg for, at silikoneringen er placeret rigtigt.

Fejlmeddelelsen "ERR" (FEJL) vises.

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

Fejlmeddelelsen "PLUG IN" ("TILSLUT") vises på displayet.

- Indsæt stegetermoteterhætten eller tilslut det digitale stegetermometer i stikket for at starte tilberedningen.

Fejlmeddelelsen "PROBE ERROR" ("STEGETERMOMETERFEJL") vises på displayet.

- Apparatet har nået den valgte funktions maksimale tid, før stegetermometeret når den indstillede temperatur.

Fejlmeddelelsen "SLIDE" ("SKYDER") vises på displayet.

- Flyt skyderen til den ønskede position, før du vælger en tilberedningsfunktion.

Fejlmeddelelsen "SHUT LID" ("LUK LÅGET") vises på displayet.

- Flyt skyderen til PRESSURE (TRYK)-positionen for at låse låget.

NYTTIGE TIPS

1. For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i jævnt fordelte lag på bunden af gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste gryden, når halvdelen af den indstillede tilberedningstid er gået.
2. For mindre ingredienser, der kan falde gennem den vendbare hylde, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller foliebakke.
3. Brug KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden til at holde mad varm ved en sikker temperatur efter tilberedning. For at forhindre at mad tørrer ud, anbefaler vi at holde låget lukket og bruge denne funktion lige op til servering.
4. Brug funktionen AIR FRY (LUFTSTEGNING) for at genopvarme mad.

PRODUKTREGISTRERING

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 fabrikationskvaliteten.

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.

PRODUKTREGISTRERING

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.

GRACIAS
por comprar el robot de cocina Ninja® Foodi® Max SmartLid

REGISTRA TU PRODUCTO

ninjakitchen.eu

Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje:	230 V~, 50 Hz
Vatios:	1760 W
Volumen:	7,5 l
Grupo de fluidos:	2
PS:	40 kPa

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

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

ÍNDICE

Instrucciones importantes 131

Piezas y accesorios 135

Instrucciones de montaje de accesorios 137
Uso de la SmartLid Slider 137

Uso del panel de control 138
Funciones de cocción 138
Botones de funcionamiento 138

Antes del primer uso. 139
Instalación del recolector de condensación 139
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción 139

Uso del sensor de cocción digital Ninja® Foodi®. 140

Uso de la Olla Multifunción SmartLid Ninja® Foodi® Max SmartLid 142

Uso de las funciones de cocción a presión 143
Prueba de agua: Introducción al cocinado a presión 143
Liberar la presión automáticamente. 144
Presurización 144
Uso del modo Cocinar a presión (pressure) 144

Uso de las funciones del modo Combi-Steam (combi-vapor) . 146
Steam meals (comidas al vapor) 146
Steam Air Fry (freír con aire al vapor) 146
Steam bake (hornear al vapor) 147
Steam bread (panificar). 148

Uso de las funciones Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar) . 149
Air Fry (freír con aire) 149
Grill (parrilla) 150
Bake (hornear). 151
Dehydrate (deshidratar) 151
Prove (fermentar) 152
Sear/Sauté (sofreír/saltear). 152
Steam (vapor) 153
Slow Cook (cocción lenta) 153
Yogurt (yogur). 154

limpiaza y mantenimiento 155
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano 155
Retirar y volver a poner el anillo de silicona 155
Limpieza de la tapa 156

Solución de problemas y preguntas frecuentes 157

Consejos útiles 158

Registro de producto 159

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

⚠ ADVERTENCIA

1 Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desembalar.

2 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.

3 **NO** coloques el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.

4 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

5 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.**NO** permitas que los niños utilicen el aparato o jueguen con él. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de los niños.

6 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. **NO** dejes que el cable quede suspendido desde bordes de mesas o encimeras.

7 Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podría quemarse.

8 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado.

9 **NUNCA** conectes este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

10 Antes de colocar el recipiente de cocinado extraíble dentro de la base de la olla, asegúrate de que el recipiente y la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.

11 Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo calientes durante más de 10 minutos. Hacerlo puede causar daños a la superficie sobre la que se cocina.

12 **NO** utilices este aparato para freír en abundante aceite.

13 **NO** tapes las válvulas de presión.

14 **NO** saltees ni frías con aceite mientras cocina a presión.

15 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.

16 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.

17 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.**NO** coloques el aparato sobre una cocina eléctrica.

18 **NO** utilices el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de atención al cliente.

19 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

20 Antes de usarlo, comprueba **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpialas si es necesario. Los alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras cuando se cocinan a presión, obstruyendo la válvula de liberación de presión. Estos alimentos que se expanden y otros similares (como las hortalizas deshidratadas, las alubias, los cereales y el arroz) no deberían cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se siga una receta de Ninja® Foodi®.

21 Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llenes el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi®.

22 **NO** tapes el conducto superior de entrada de aire ni el conducto de ventilación trasero del enchufe mientras la tapa esté cerrada. Si lo haces, se impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en el aparato o su sobrecalentamiento.

23 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utiliza solo anillos de silicona Foodi® SmartLid Multicookere. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner el aparato en funcionamiento. **NO** lo uses si está roto o deteriorado. Reemplaza el anillo de silicona antes de utilizar el aparato.

24 **NO** utilices accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. **NO** coloques accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

25 Respeta **SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.

26 Para evitar daños posibles por el vapor, coloca el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.

27 **NUNCA** uses el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.

28 **NO** muevas el aparato mientras esté en uso. Mueve únicamente el aparato con el interruptor en posición PRESSURE (presión) para evitar que la tapa se abra por accidente.

29 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llenes demasiado el recipiente ni la cesta para cocinar y gratinar o la placa ni excedas el nivel máximo de llenado (MAX). De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.

30 **NO** uses este aparato para cocinar arroz instantáneo.

31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento del producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un sensor para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

32 Si el aparato emitiera humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa.

33 **NO** toques superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, **SIEMPRE** utiliza manoplas o guantes para horno aislantes y usa las asas y los mangos con los que va equipado el aparato.

34 Ten mucho cuidado al mover el aparato con aceite u otros líquidos calientes en su interior o si la olla está en el modo de presión. El uso indebido, incluso mover el robot, puede dar como resultado lesiones personales como quemaduras graves. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrate de que la tapa está cerrada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla. Los alimentos experimentan una presión extrema durante el modo de cocinado a presión. Si no se siguen a rajatabla las instrucciones facilitadas con respecto al correcto uso del producto, podrías sufrir un contacto accidental con alimentos o líquidos calientes que hayan recibido presión y quemarte gravemente.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

35 Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloca el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del conducto.

36 **NO** manipules, desmontes ni retires la válvula flotante o el sistema de liberación de presión.

37 **NO** trates de abrir la tapa durante el cocinado o justo después de este hasta que toda la presión interna se haya liberado a través de la válvula de liberación de presión y el aparato se haya enfriado ligeramente. Abre rápidamente la tapa para evitar que el recipiente vuelva a recibir presión.

38 Al utilizar el modo SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.

39 Si la tapa no se desbloquea para abrirse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deja que el aparato libere la presión de forma natural o pulsa el botón de liberación del vapor para expulsar vapor. Ten cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se expulsa el vapor, el panel de control mostrará el mensaje “OPN LID” (Abrir tapa), que indica que la tapa puede abrirse. Si el vapor no se libera cuando la válvula de liberación de presión se mueva al conducto, desconecta el aparato y deja que libere la presión de forma natural.

40 El vapor interno y los alimentos calientes del recipiente pueden causar quemaduras de gravedad. Mantén **SIEMPRE** las manos, el rostro y otras partes del cuerpo lejos de la válvula de liberación de presión antes de la liberación de presión, o durante esta, y al abrir la tapa de presión después de cocinar.

41 El recipiente de cocinado, la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y la rejilla reversible se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evita el vapor y el aire calientes al retirar del aparato el recipiente de cocinado y la cesta para cocinar y gratinar o la placa, y ponlos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

42 El recipiente de cocinado extraíble puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base de la olla.

43 **NO** toques los accesorios, incluido el sensor (si viene incluido con su modelo), durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho durante el proceso. Para prevenir quemaduras o lesiones, ten cuidado **EN TODO MOMENTO** al manejar el producto. Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados.

44 Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.

45 Deja que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o extraer piezas del mismo y almacenarlo.

46 Para desconectarlo, apágalo y, a continuación, desenchufa el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo.

47 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.

48 Te rogamos que consultes la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

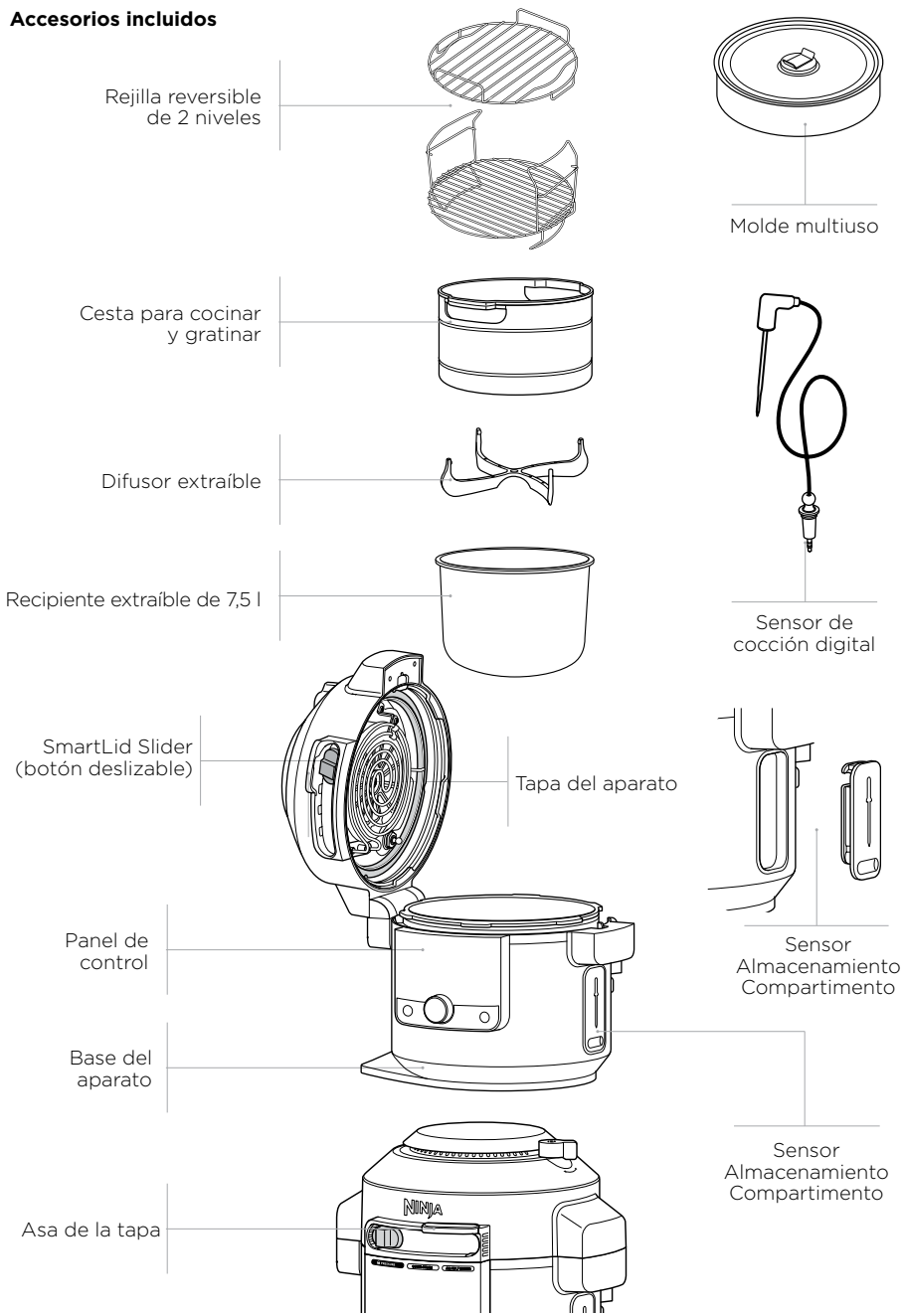
49 **NUNCA** pongas la base de la olla, el sensor de cocción digital o la tapa del sensor en el lavavajillas, ni los sumerjas en agua u otro líquido.

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

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

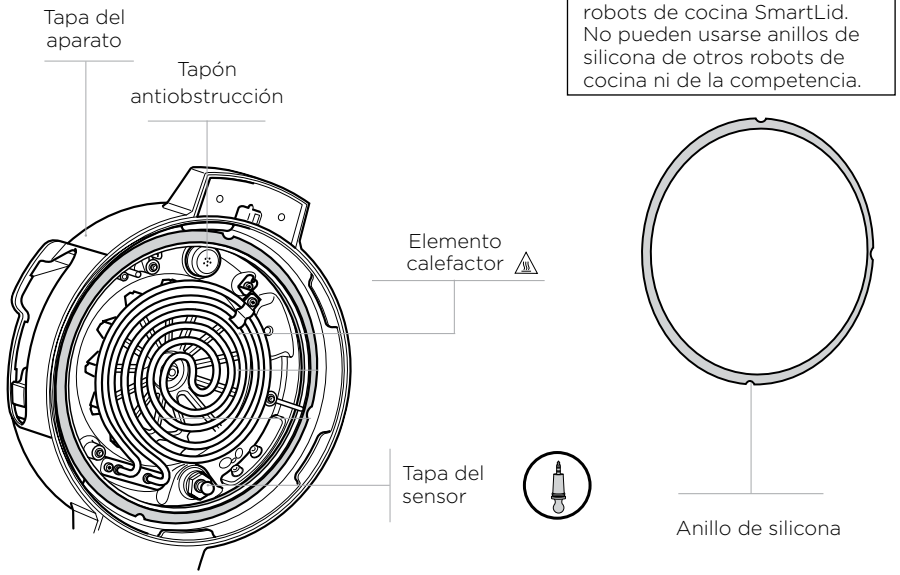
PIEZAS Y ACCESORIOS

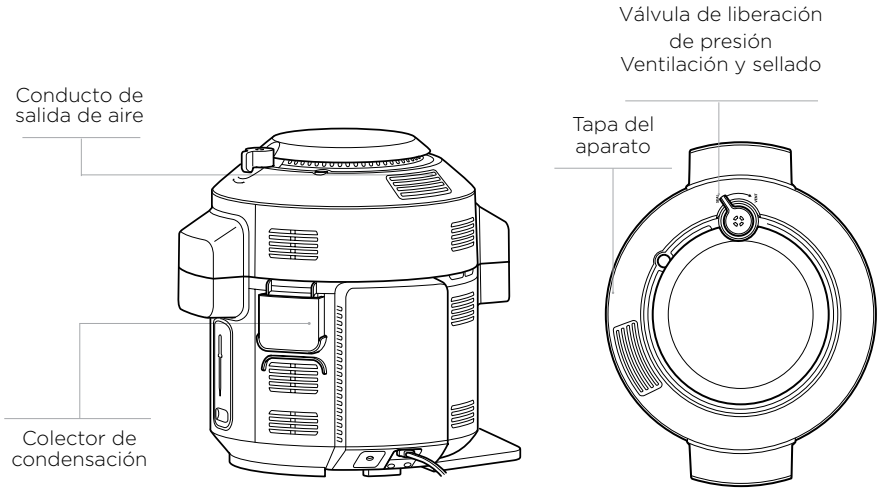
Accesorios incluidos



ESPAÑOL

NOTA: En este producto solo puede utilizarse un anillo de silicona específico de los robots de cocina SmartLid. No pueden usarse anillos de silicona de otros robots de cocina ni de la competencia.

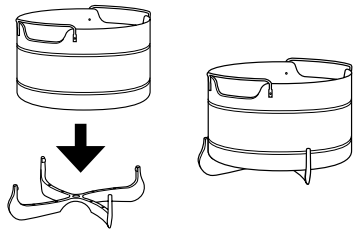




Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita **ninjakitchen.es** o contacte con Atención al cliente en el **0800 862 0453.**

INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

CESTA PARA COCINAR Y GRATINAR



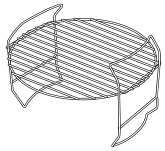
1 Para retirar el difusor para su limpieza, extrae las dos aletas del difusor de la ranura de la cesta y, a continuación bájalo firmemente.

> **NOTA:** El difusor ayuda con el flujo de aire y debe instalarse siempre en la cesta antes de cada uso.

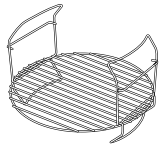
2 Para montar la cesta para cocinar y gratinar, pon la cesta en la parte superior del difusor y presiona firmemente.

REJILLA REVERSIBLE DE 2 NIVELES

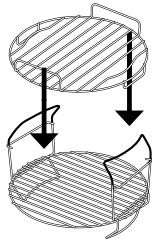
Posición superior
Asar pollo, filetes, pescado y más.



Posición inferior
Verduras al vapor.



Montaje de dos niveles
Aumente la capacidad de cocción preparando los alimentos en ambos niveles.



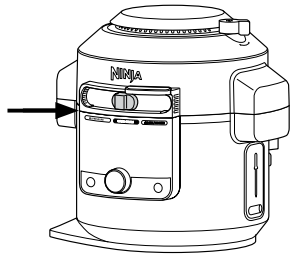
1 Pon la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición inferior (como se muestra más arriba). A continuación, coloca los ingredientes en la capa inferior.

2 Si necesitas una capa adicional, coloca la rejilla superior deslizándola sobre las asas de la inferior tal como se muestra más arriba. Coloca los ingredientes restantes en la parte superior.

USO DEL SMARTLID SLIDER

El botón deslizable (slider) te permite cambiar de modo de cocción y le notifica a la tapa acerca de qué función está usando.

- Pressure (cocinar a presión)
- Modo Combi-Steam (combi-vapor)
- Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar)

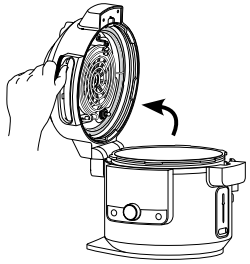


CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Utiliza el asa situada situada sobre el interruptor para abrir y cerrar siempre la tapa.

Puede abrir y cerrar la tapa cuando el botón deslizable esté en el modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y en la posición AIR FRY (freír con aire aire)/COOKER (COCINAR). Cuando el botón deslizable está en la posición PRESSURE (presión), no se puede abrir la tapa. Si no hay presión en el aparato, mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR)o a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar) para abrir la tapa.

> **NOTA:** La tapa no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado. El botón deslizable inteligente no podrá moverse hacia la derecha hasta que el aparato esté completamente despresurizado. El aparato mostrará el mensaje "OPN LID" (Abrir tapa) cuando esté despresurizado.



Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del aparato. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podría quemarse.

USO DEL PANEL DE CONTROL

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRESSURE (cocinar a presión): Úsala para cocinar alimentos con rapidez mientras estos se mantienen tiernos.

> **NOTA:** Para más detalles sobre las tres formas de liberar la presión automáticamente, consulta la página 144.

STEAM MEALS (comidas al vapor): Crea menús completos con solo tocar un botón.

STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor): Jugoso por dentro y crujiente por fuera. Ideal para trozos grandes de carne o pescado y verduras frescas.

STEAM BAKE (hornear al vapor): hornea bizcochos esponjosos y todo tipo de dulces.

STEAM BREAD (panificar): Fermenta y hornea en una sola olla. Crujiente por fuera, esponjoso por dentro.

AIR FRY (freír con aire): Da a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

GRILL (parrilla): Utiliza una temperatura elevada para caramelizar y dorar tus alimentos.

BAKE (hornear): Utiliza el aparato como horno para hornear delicias y mucho más.

DEHYDRATE (deshidratar): Prepara sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

PROVE (fermentar): Crea un entorno para que la masa descanse y suba.

SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear): Utiliza el aparato como fogón para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

STEAM (vapor): Úsala para cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada.

SLOW COOK (cocción lenta): Cocina tus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

YOGURT (Yogur): Pasteuriza y fermenta leche para hacer cremoso yogur casero.

KEEP WARM (mantener caliente): Al utilizar los modos de Steam (vapor), Slow Cook (cocción lenta) y Pressure (cocinar a presión), el aparato pasará a la función KEEP WARM (mantener caliente) al final del ciclo. Pulsa el botón KEEP WARM (mantener caliente) cuando la función haya empezado a desactivar la transición automática.

> **NOTA:** Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos. Esta función se desconectará pasadas 12 horas.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

SMARTLID SLIDER (BOTÓN DESLIZABLE): Al mover el botón deslizable, se iluminan las funciones disponibles para cada modo.

SELECTOR: Una vez elegido el modo, utiliza el selector para desplazarse por las funciones disponibles hasta que se destaque la función deseada.

FLECHAS HACIA LA IZQUIERDA: Púlsalas para elegir una temperatura de cocción. Utiliza también las flechas hacia la izquierda para establecer el resultado interno al usar los botones PRESET (predefinido) y MANUAL (manual).

FLECHAS HACIA LA DERECHA: Púlsalas para elegir un tiempo de cocción. Utiliza estas flechas para ajustar el tipo de alimento cuando utilices PRESET (predefinido).

PRESET (predefinido): Cambia el mensaje de la pantalla para que pueda ajustar el sensor, el tipo de comida y el resultado interno según las TEMPERATURAS predefinidas. El resultado de la preselección no está disponible para las funciones Dehydrate (deshidratar), Prove (fermentar), Steam (cocinar al vapor), Slow Cook (cocción lenta), Yogurt (yogur), Steam Bake (hornear al vapor) y Steam Bread (panificar).

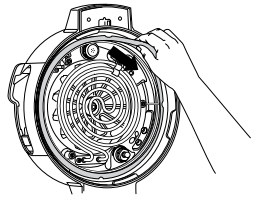
MANUAL (manual): Cambia la pantalla para que pueda establecer el resultado interno del sensor de manera manual. El resultado MANUAL no está disponible para las funciones Dehydrate (deshidratar), Prove (fermentar), Steam (cocinar al vapor), Slow Cook (cocción lenta), Yogurt (yogur), Steam Bake (hornear al vapor) y Steam Bread (panificar).

Botón START/STOP (iniciar/detener): Pulsa estos botones para comenzar la cocción. Al pulsar el botón mientras el aparato está cocinando, la función de cocinado actual se detendrá.

⏻ **(POWER [encendido/apagado]):** El botón Power (encendido/apagado) permite apagar el aparato y detiene todos los modos de cocción.

ANTES DEL PRIMER USO

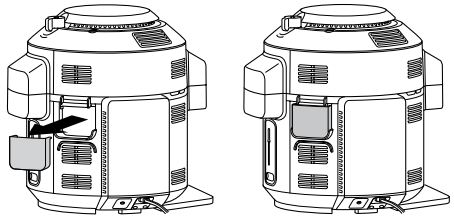
1. Retira del aparato todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva y deséchelos.
2. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
3. Lava el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta para cocinar y gratinar, la rejilla reversible, la olla multiusos y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuágalos y sécalos a conciencia. **NUNCA** limpies la base de la olla en el lavavajillas.
4. El anillo de silicona es reversible y se puede introducir en cualquier dirección. Introduce el anillo de silicona en torno al borde exterior de la rejilla para el anillo de silicona en el lado inferior de la tapa. Asegúrate de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo de silicona.
5. Utiliza utensilios de mango largo y manoplas o guantes para horno aislados al retirar los alimentos.



INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

Para instalar el recolector de condensación, deslízalo adentro de la ranura que hay en la base de la olla. Deslízalo hacia fuera para retirarlo y lavarlo a mano después de cada uso.

NOTA: Asegúrate de vaciar el exceso de agua que haya podido quedar en el colector de condensación tras utilizar el aparato.



RETIRADA Y REINSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTIOBSTRUCCIÓN

El tapón antiobstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión para que no se tapone y protege a los usuarios contra posibles salpicaduras de comida. Debería limpiarse después de cada uso con un cepillo de limpieza.

Para retirarlo, sostén el tapón antiobstrucción entre los dedos pulgar e índice (este último doblado) y gira la muñeca en la dirección de las agujas del reloj. Para volver a instalarlo, colócalo en su lugar y haga presión hacia abajo. Asegúrate de que el tapón antiobstrucción está en la posición correcta antes de usar el aparato.



NOTA: Antes de cada uso, asegúrate de que el anillo de silicona esté bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y que el tapón antiobstrucción esté montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN DIGITAL NINJA® FOODI®

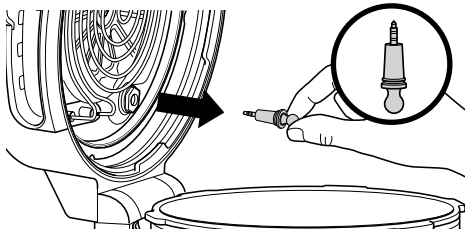
IMPORTANTE: El sensor de cocción digital y el cable estarán calientes durante y después de la cocción. Ten cuidado al retirar el sensor de los alimentos.

Antes de usarlo

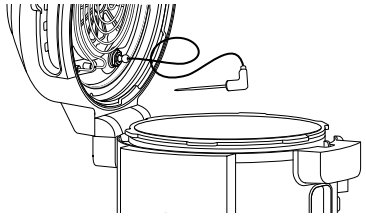
Asegúrate de que la clavija del sensor no tiene ningún residuo y el cable no está enredado antes de enchufarlo.

1. Presiona la parte inferior del compartimento de almacenamiento en el lado derecho del aparato para liberarlo. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor.
2. Retira el tapón de la toma de corriente situada en el interior de la tapa, en la parte inferior derecha, y luego enchufa el sensor en la toma de corriente. Empuja firmemente el sensor hasta que encaje en su sitio y no pueda introducirse más en la toma. Coloca la tapa en el compartimento de almacenamiento y vuelve a colocar el compartimento de almacenamiento en el lateral del aparato.

NO pierdas la tapa del sensor; el aparato no funcionará sin ella.



3. Una vez que el sensor esté enchufado en la toma, se activará y se iluminarán los botones de PRESET (predefinido) y MANUAL (manual) del sensor si están disponibles para la función seleccionada. Selecciona la función y la temperatura de cocción que deseas.



NOTA: No es necesario seleccionar un tiempo de cocción, ya que el aparato apagará el elemento calefactor automáticamente y lo avisará cuando la comida se haya cocinado completamente.

4. Si estás utilizando las funciones predefinidas, pulsa PRESET (predefinido) y Usa las flechas a la derecha de la pantalla para seleccionar el tipo de comida deseada y las flechas a la izquierda para ajustar el resultado interno de su comida (de poco a muy hecho).

NOTA: ¿Cocinar diferentes carnes o las mismas con un resultado diferente? Consulta la siguiente página para obtener más información sobre programación.

NOTA: En el modo de cocinar a presión, solo se puede ajustar para "Well (bien)" y "Shred (triturar)" para la preselección.

Si utilizas la función manual, pulsa MANUAL y utiliza las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación para las funciones que no sean de Pressure Cook (cocción a presión).

TIPO DE ALIMENTO:	AJUSTAR EL RESULTADO A:
Pescado	Medium rare (poco hecho) (50 ˚C)
	Medium (medio hecho) (55 ˚C)
	Medium Well (al punto) (60 ˚C)
	Well Done (muy hecho) (65 ˚C)
Pollo/Pavo	Well Done (muy hecho) (75 ˚C)
Cerdo	Medium (medio hecho) (55 ˚C)
	Medium Well (al punto) (65 ˚C)
	Well Done (muy hecho) (70 ˚C)
Ternera/Cordero	Rare (poco hecho (50 ˚C)
	Medium rare (poco hecho) (55 ˚C)
	Medium (medio hecho) (60 ˚C)
	Medium Well (al punto) (65 ˚C)
	Well Done (muy hecho) (70 ˚C)

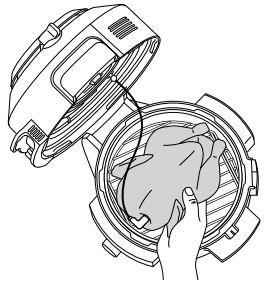
NOTA: Ajusta el resultado para BEEF (carne de vacuno), FISH (pescado) y PORK (carne de cerdo); estos son más bajos que los recomendados normalmente ya que el aparato tendrá una temperatura residual de 5 °C.

5. Coloca el accesorio necesario para la función de cocción seleccionada en el aparato y cierra la tapa.

USO DEL SENSOR DE COCCIÓN NINJA® FOODI® DIGITAL (cont.)

6 inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa del trozo de carne. **Consulta el gráfico en la página siguiente para obtener más instrucciones sobre dónde colocar el sensor.**

7 Coloca los alimentos con el sensor introducido en el aparato y cierra la tapa.



NOTA: Asegúrate de que el cable del sensor no cuelga fuera del aparato/tapa.

8 El aparato se detendrá automáticamente cuando casi se haya alcanzado el resultado deseado, ya que tiene en cuenta la temperatura residual. Retira los alimentos del aparato inmediatamente para evitar la sobrecocción.

9 La carne seguirá cocinándose con la temperatura residual hasta el resultado fijado durante unos 3-5 minutos. Este paso es importante, ya que si no la deja reposar podría acabar pareciendo "menos" cocinada. El tiempo que dura la temperatura residual puede variar según el tamaño, el corte y el tipo de proteína.

CÓMO USAR EL SENSOR EN DIFERENTES TIPOS DE COCCIÓN:

Cocinar 2 o más proteínas del mismo tamaño obteniendo diferentes niveles de resultado:

- Ajusta la función de preselección (Preset) al nivel más alto de resultado deseado.
- Inserta el sensor en la carne con el nivel de resultado deseado más alto.
- Coloca la carne dentro del aparato y comienza el programa de cocción. Cuando se alcance el nivel de resultado deseado más bajo en la pantalla, retira la carne sin el sensor.

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

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

- Sigue cocinando el resto de la carne hasta que llegue al nivel de resultado deseado.

Cocinar 2 o más proteínas de tamaños diferentes:

- inserta el sensor en el trozo de carne más pequeño y utilicesla opción predefinida (Preset) para elegir el nivel de resultado.
- Cuando se termine de hacer ese trozo de carne, sácalo del aparato.
- Usando guantes de cocina, transfiere el sensor al trozo más grande más grande y Usa las flechas a la izquierda de la pantalla para elegir su nivel de resultado.

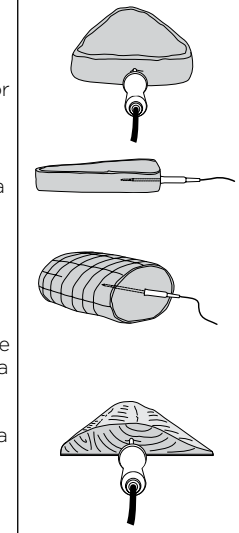
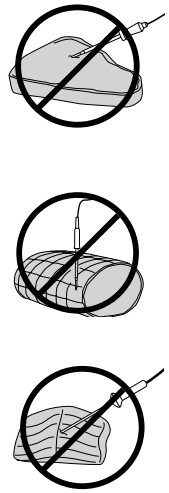
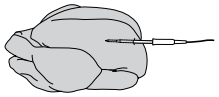
Cocinar 2 o más proteínas de diferente tipo:

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

USO DEL ROBOT DE COCINA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

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

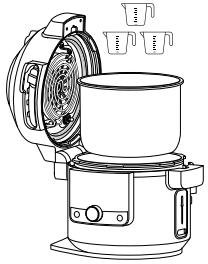
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
Filetes **Chuletas de cerdo** **Chuletas de cordero** **Pechugas de pollo** **Hamburguesas** **Solomillos** **Filetes de pescado**	• inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne. • Asegúrate de que el sensor está cerca de (pero sin tocar) el hueso y alejado de la grasa o el cartílago. • Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia el fondo o la parte superior. **NOTA:** Puede que la parte más densa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toques la parte más densa para conseguir los resultados deseados.		
Pollo entero	• Inserta el sensor horizontalmente en la parte más densa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo. • Asegúrate de que la punta llega a la parte más densa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.		

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN

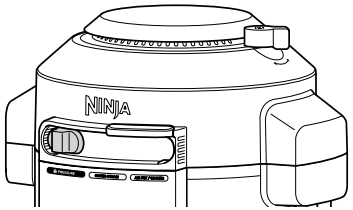
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL COCINADO A PRESIÓN

Se recomienda que los usuarios primerizos realicen la prueba de agua para familiarizarse con el cocinado a presión.

1 Pon el recipiente de cocinado en la base de la olla y añade 750 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



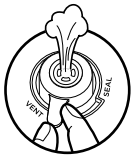
2 Cierra la tapa y mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (cocinar a presión).



3 Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).



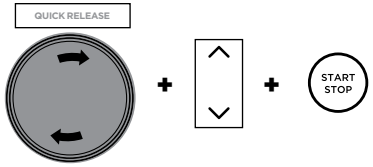
SEAL (sellado)
para las funciones de presurización (pressure)



VENT (ventilación)
para el resto de funciones y posiciones del botón deslizable

NOTA: La válvula estará suelta cuando esté totalmente instalada. No la fuerces sobre el borde.

4 Utiliza el selector para seleccionar QUICK RELEASE (liberación rápida). El aparato se pondrá por defecto en presión alta (Hi). Utiliza la flecha derecha hacia abajo para ajustar el tiempo a 2 minutos. Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

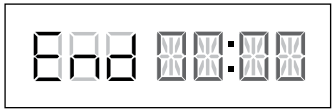


5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando presión. Cuando el aparato esté totalmente presurizado, empezará la cuenta atrás.



NOTA: El tiempo de presurización variará en función de la cantidad y temperatura de los ingredientes, junto con el nivel de presurización.

6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla antes de disponerse a liberar automáticamente el vapor presurizado. El indicador sonoro de advertencia te hará saber que la válvula de liberación de la presión está a punto de abrirse. Cuando esta válvula se abra, saldrá el vapor. En cuando el aparato indique "OPN LID" (Abrir tapa), mueve el botón deslizable hacia la derecha para desbloquear la tapa. Luego, abre la tapa.



NOTA: El aparato pasará al modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor permanecerá encendido.

LIBERAR LA PRESIÓN AUTOMÁTICAMENTE

NATURAL: La liberación natural es mejor para cortes de carne más grandes que necesitan más tiempo de cocción. El calor se apagará, pero la comida en su interior seguirá cocinándose. El aparato se despresurizará naturalmente una vez que el tiempo de cocción haya terminado y la unidad se enfríe.

QUICK (rápida): La liberación rápida se utiliza para alimentos más pequeños o ingredientes que son sensibles a la sobrecocción. **NO** utilices la liberación rápida cuando se cocinan alimentos con almidón o espumosos. Para la liberación rápida, utiliza el selector para elegir esta opción antes de empezar a cocinar a presión.

DELAYED (retardada): La liberación retardada es útil para aquellas recetas que necesiten un tiempo de presión más largo una vez que el tiempo de cocción haya finalizado (por ejemplo, arroz y cereales). Para retrasar la liberación, utiliza el selector para elegir esta opción.
La liberación retardada estará predeterminada a 10 minutos. Pulsa el icono de Release pressure (liberar presión) para cambiar el tiempo de liberación retardada. Pulsándolo de nuevo podrá cambiar el tiempo y la presión. Una vez finalizado el tiempo de cocción, el aparato liberará rápidamente la presión una vez completada la duración del retardo.



NOTA: Para cantidades más grandes de comida que requieran una mayor despresurización, puede liberar presión manualmente moviendo la válvula hasta la posición **VENT (ventilación)**. Si eliges liberarla manualmente, mueve la válvula de liberación de presión de **SEAL (sellado)** a **VENT (ventilación)** o mantén pulsado el icono **RELEASE PRESSURE (liberar presión)**.

PRESURIZACIÓN

Conforme aumenta la presión en el aparato, el panel de control mostrará "PrE" y las barras de progreso. El tiempo de presión varía según la cantidad y la temperatura de los ingredientes, así como del líquido en el recipiente. Por seguridad, la tapa se bloqueará a medida que el aparato se presurice y no se desbloqueará hasta que se libere la presión. Una vez que el aparato haya alcanzado la presión total, el ciclo de cocinado a presión comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

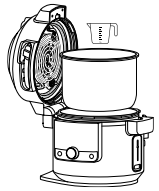
USO del modo Cocinar a presión (PRESSURE)

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón ⏻.

Pressure (presión)

1 Pon los ingredientes y al menos 250 ml de líquido en el recipiente, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea PRESSURE MAX (máxima presión).

NOTA: El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.



NOTA: Al cocinar arroz, alubias u otros ingredientes que se expandan, **NO** llenes el recipiente de cocinado hasta más de la mitad.

2 Cierra la tapa y luego gira la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL (sellado).



3 Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (presión). El aparato estará por defecto en NATURAL RELEASE (liberación natural). Utiliza el selector para elegir NATURAL RELEASE (liberación natural), QUICK RELEASE (liberación rápida) o DELAYED RELEASE (liberación retardada). Se mostrará el nivel de presión predeterminado y la configuración de tiempo. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar Hi o LO.

NOTA: La liberación retardada está predeterminada a 10 minutos. Si estás utilizando la liberación retardada (Delayed Release) y quieres ajustar el tiempo, pulsa el botón de RELEASE PRESSURE (liberar presión) para ajustar el tiempo deseado.

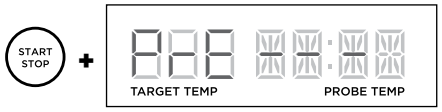


4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN A PRESIÓN (cont.)

NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

5 pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El aparato empezará a presurizarse. La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



NOTA: El tiempo de presurización varía en función de la presión seleccionada, las temperaturas actuales del recipiente de cocinado y la temperatura y cantidad de ingredientes.

6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato liberará la presión de forma natural, rápida o retardada, dependiendo de su selección. Si decide liberar presión de forma manual, gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado.

NOTA: Para más detalles sobre las tres formas de liberar la presión automáticamente, consulta la página 144.

7 El aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y se iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Una vez terminado el cocinado, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo. Si no, presiona el botón START/STOP (iniciar/detener).

8 Si utiliza la liberación rápida o la liberación retardada, el aparato liberará la presión y luego cambiará a la opción de mantener caliente. Si utiliza la liberación natural, el aparato cambiará a la opción de mantener caliente después de que el ciclo de cocción se haya completado. El aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y se iniciará la cuenta atrás.

9 Cuando el aparato muestre el mensaje "OPN LID", se habrá despresurizado del todo y puedes mover el botón deslizable hacia la derecha para abrir la tapa.

USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón ⏻.

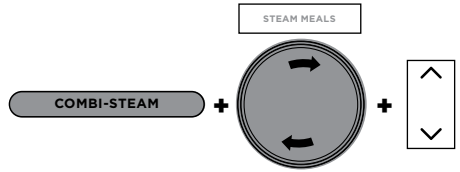
NOTA: La posición de la válvula de liberación de presión no importa. Puede estar en la posición SEAL (sellado) o VENT (ventilación).

Steam Meals (comidas al vapor)

1 Usando el molde multiuso Ninja®, anade los ingredientes segun la receta. Pon la olla en la rejilla reversible (como se muestra en la posicion inferior). Asegurate de que hay liquido en el recipiente para crear vapor, y luego coloca la rejilla y la olla en el recipiente. Cierra la tapa.



2 Mueve el botón deslizable AL MODO COMBI-STEAM (combi-vapor). La selección de función se activará por defecto a STEAM MEALS (comidas al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 ºC y 240 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

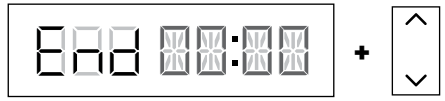
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará el mensaje "PrE" y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo para crear vapor dependerá de la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente.



6 Cuando el aparato llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje "End" (Fin) durante 5 minutos.



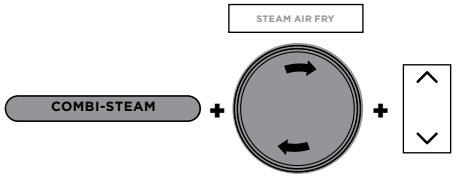
NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, Usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) (cont.)

Steam Air Fry (freír con aire al vapor)

1 Pon los ingredientes con la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.

2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 ºC y 240 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

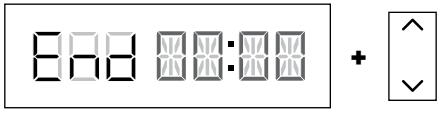
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará el mensaje “PrE” y barras de progreso que indican que el aparato está creando vapor. El tiempo para crear vapor dependerá de la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente.



6 Cuando el aparato llegue al nivel de vapor adecuado, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

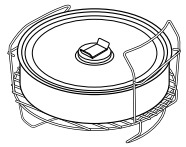
7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje “End” (Fin) durante 5 minutos.



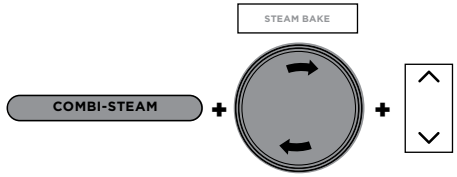
NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, Usa las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam Bake (hornear al vapor)

1 Usando el molde multiuso Ninja®, añade los ingredientes según la receta. Pon la olla en la rejilla reversible (como se muestra en la posición inferior). Asegúrate de que hay líquido en el recipiente para crear vapor, y luego coloca la rejilla y la olla en el recipiente. Cierra la tapa.



2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM BAKE (hornear al vapor). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 105 ºC y 210 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y 15 minutos.

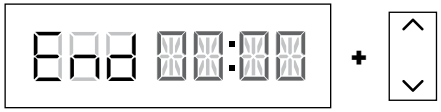
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará el mensaje “PrE” y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo de vapor es de 20 minutos.



6 Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

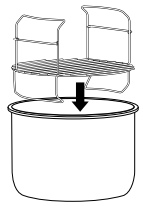
7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje “End” (Fin) durante 5 minutos.



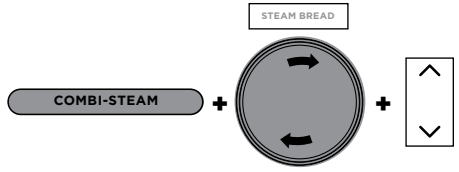
NOTA: Si tu comida requiere más tiempo, utiliza a flecha hacia arriba a la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam bread (panificar)

1 Coloca los ingredientes con el accesorio designado en la olla. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.



2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI-VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir STEAM BREAD (panificar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 ºC y 240 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

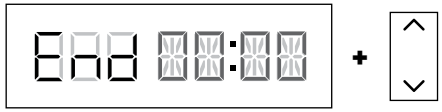
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 La pantalla mostrará el mensaje “PrE” y una barra de progreso que indica que el aparato está creando vapor. El tiempo de vaporización será de 15 minutos.



6 Cuando se haya completado el precalentamiento, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el temporizador comenzará la cuenta atrás.

7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y mostrará el mensaje “End” (Fin) durante 2 minutos.



NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, utliza las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

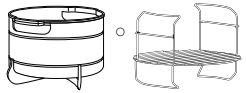
USO DE LAS FUNCIONES DE AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR)

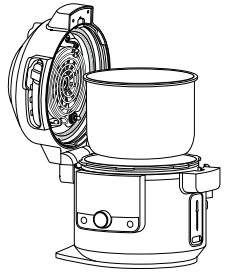
Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón ⏻.

NOTA: Si abre la tapa al utilizar las funciones Air Fry (freír con aire), Bake (hornear) o Prove (fermentar), el tiempo de cocción entrará en pausa. Cierra la tapa para reanudar el cocinado.

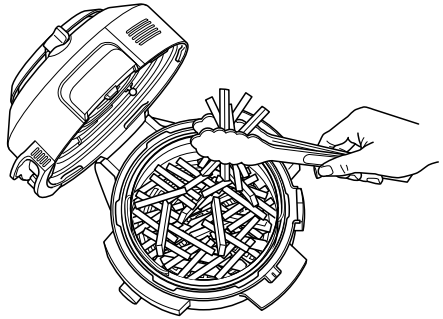
Air Fry (freír con aire)

1 Pon la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.

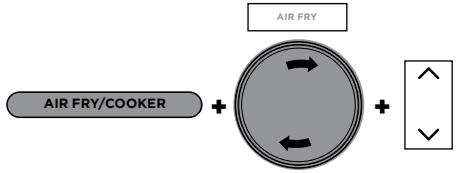




2 Añade ingredientes a la cesta Cook & Crisp o a la rejilla reversible. Cierra la tapa.



3 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 ºC y 210 °C.

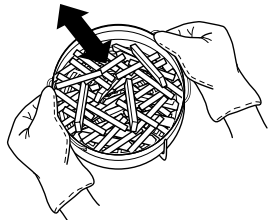


4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora.

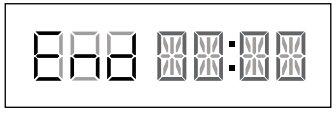
5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

6 Durante el cocinado, puede abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme, si es necesario. Una vez hecho, vuelve a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierra la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa .

NOTA: Para obtener los mejores resultados, se recomienda remover los ingredientes periódicamente durante el proceso de freír con aire. Puedes abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme. Una vez hecho, vuelve a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierra la tapa con firmeza. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.

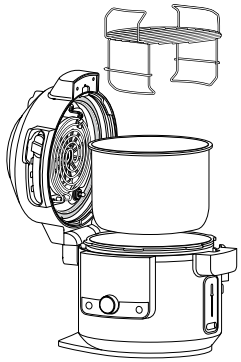


7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje “End” (Fin) en la pantalla tres veces.

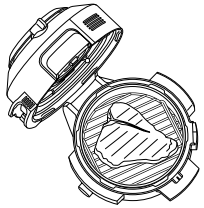


Grill (parrilla)

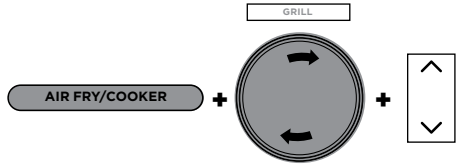
1 Pon la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o sigue las instrucciones de su receta.



2 Pon los ingredientes en la rejilla; luego cierra la tapa.



3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire/COCINAR (COCINAR), y luego utiliza el selector para elegir GRILL (parrilla).

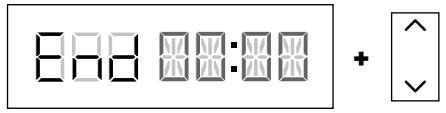


NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos.

5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, en el aparato se iluminará el mensaje “End” (Fin) en la pantalla tres veces.

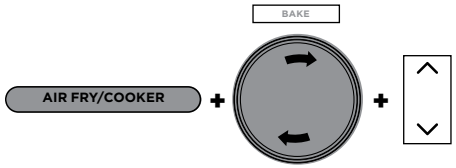


USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR) (CONT.)

Bake (hornear)

1 Incorpora los ingredientes y fija cualquier accesorio al recipiente. Cierra la tapa.

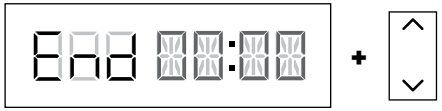
2 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 120 ºC y 210 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

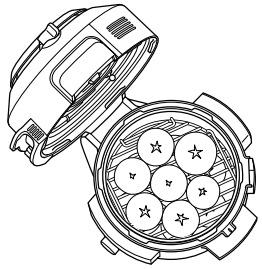
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje “End” (Fin) en la pantalla tres veces.

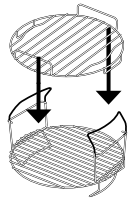


Dehydrate (deshidratar)

1 Coloca la rejilla reversible en la posición inferior y, a continuación, pon una capa de ingredientes en la rejilla.

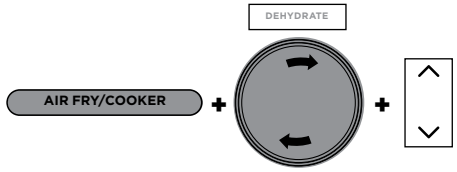


2 Sujetando el nivel superior por sus asas, bájalo hasta la rejilla reversible en la posición que se muestra a continuación. A continuación, pon una capa de ingredientes en el nivel superior y cierra la tapa.



NOTA: Para tener cinco niveles de capacidad, utiliza el pie deshidratador (se vende por separado) directamente en el recipiente de cocinado.

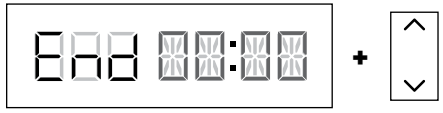
3 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego utiliza el selector para elegir DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 40 °C y 90 °C.



4 Usa las flechas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de deshidratación, en incrementos de 15 minutos desde 1 hora hasta 12 horas.

5 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

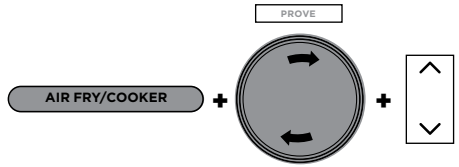
6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje “END” (Fin) en la pantalla tres veces.



Prove (fermentar)

1 Coloca la masa en la olla o en la cesta para cocinar y gratinar y cierra la tapa.

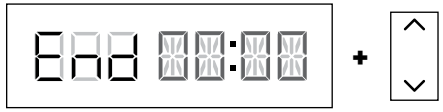
2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR), y luego gire el selector a la posición prove (fermentar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 25 °C y 35 °C.



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo del sensor en incrementos de 5 minutos entre 20 minutos y 2 horas.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

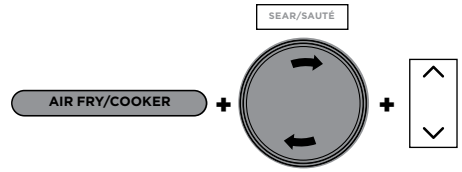
5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje “End” (Fin) en la pantalla tres veces.



Sear/Sauté (sofreír/saltear)

1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado.

2 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar) o abre la tapa, y luego utiliza el selector para elegir la opción SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar “LO 1”, “2”, “3”, “4” O “Hi 5”.



NOTA: No hay disponible ningún ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté (sofreír/saltear).

3 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (iniciar/detener) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, gire el selector a la función que desee.

NOTA: Puedes usar esta función con la tapa abierta o cerrada.

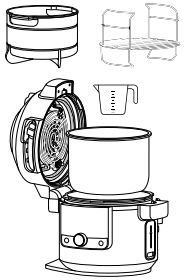
NOTA: SIEMPRE usa utensilios antiadherentes en el recipiente de cocinado. **NO** uses utensilios de metal, pues arañarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: La función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear) se desactivará automáticamente después de 1 hora para “4” y “Hi 5” y después de 4 horas para “Lo 1”, “2” y “3”.

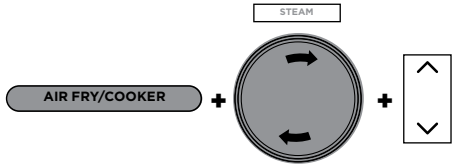
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR) (CONT.)

Steam (vapor)

1 Añade 250 ml de líquido (o la cantidad que la receta especifique) al recipiente; luego pon dentro de este la rejilla reversible o una cesta para cocinar y gratinar con ingredientes.



2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINAR), y luego gire el selector a la posición STEAM (vapor).



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 5 minutos hasta 30 minutos.

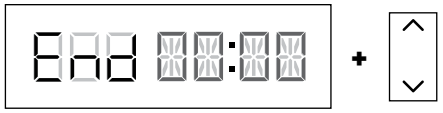
4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura al usar la funciónSTEAM (VAPOR).

5 El aparato comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. El visor mostrará "PrE". Se mostrará la animación de precalentamiento hasta que el aparato alcance la temperatura y, a continuación, el visor mostrará el temporizador con la cuenta atrás.



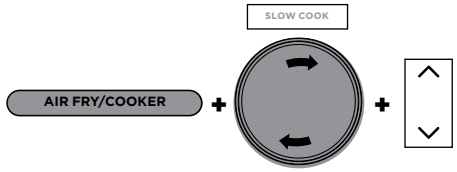
6 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



Slow Cook (cocción lenta)

1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llene el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).

2 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego gire el selector a la posición SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "Hi", "LO" o "BUFFET".



3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.

4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo Slow Cook BUFFET (BUFFET para cocción lenta) se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas; el tiempo HI (alto) se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas.

5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Una vez terminado el cocinado, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

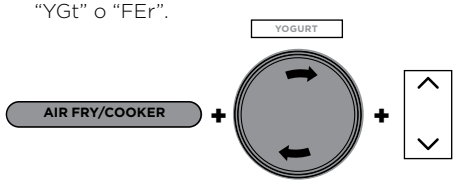
Yogurt (yogur)

1 Incorpora la cantidad deseada de leche al recipiente.

NOTA: Si prefieres pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omita los pasos 1–9 En su lugar pulsa TEMP, seleccione "FEr" (fermentación), pulsa TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

2 Cierra la tapa.

3 Mueve el botón deslizable a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar), y luego gira el selector a la posición YOGURT (yogur). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar "YGt" o "FEr".



4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 6 y 12 horas.

NOTA: Si se selecciona un tiempo mayor, se producirá un yogur más ácido con una consistencia más espesa. Utiliza 12 horas para lograr un yogur tipo griego.

5 Pulsa START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la pasteurización.

6 El aparato mostrará BOIL (hervir) mientras realiza la pasteurización.Cuando se haya alcanzado la temperatura de pasteurización, el aparato emitirá un pitido y mostrará COOL (enfriar).



7 Una vez que se haya enfriado la leche, el aparato mostrará ADD (añadir) y STIR (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.



8 Abre la tapa y quita la nata de la parte superior de la leche.

9 Añade fermentos de yogur a la leche y agite para mezclarlos. Cierra la tapa y pulsa START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el proceso de incubación.

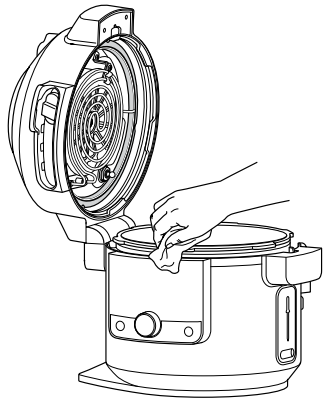
10 El visor mostrará "FEr" (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo de incubación, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra END (Fin) tres veces en la pantalla. El aparato emitirá un pitido a cada minuto durante 4 horas o hasta que se apague.



11 Enfría el yogur durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano



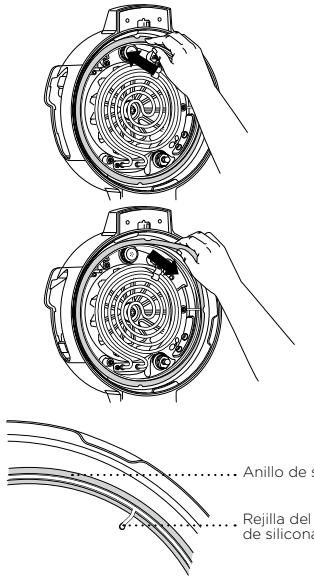
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

1. Desenchufa el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
2. Para limpiar la base de la olla y el panel de control, páseles un paño húmedo limpio.
3. El recipiente de cocinado, la olla multifunción, el anillo de silicona, la rejilla reversible, la cesta para cocinar y gratinar y el difusor extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NUNCA pongas la base de la olla, el sensor de cocción digital o la tapa del sensor en el lavavajillas, ni los sumerjas en agua u otro líquido.

4. La válvula de liberación de presión y el tapón antiobstrucción se pueden lavar con agua y líquido lavavajillas.
5. Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocinado, la rejilla reversible o la cesta para cocinar y gratinar, llena de agua el recipiente y déjalo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilices un estropajo. Si es necesario frotar, use un producto de limpieza o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nailon.
6. Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

Retirada y reinstalación del anillo de silicona



Para retirar el anillo de silicona, tira de él hacia fuera con delicadeza, sección por sección, para sacarlo de la rejilla del anillo de silicona. El anillo se puede instalar con cualquiera de sus lados hacia arriba. Para volver a instalarlo, presiona hacia dentro de la sección de la rejilla sección por sección (véase la imagen anterior).

Después de usarlo, retira cualquier resto de comida del anillo de silicona y del tapón antiobstrucción.

Para evitar olores, mantén limpio el anillo de silicona Si lo lavas en agua caliente con jabón o en el lavaplatos, eliminarás olores no deseados. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener más de un anillo de silicona a mano. Puedes adquirir anillos de silicona adicionales en ninjakitchen.es. **NUNCA** tires hacia fuera del anillo de silicona con fuerza excesiva, pues eso puede deformarlo y a la rejilla, y afectar a la función de sellado de la presión. Es necesario sustituir de inmediato el anillo de silicona si tiene grietas, cortes u otros desperfectos.

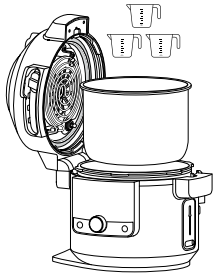
NOTA: El anillo de silicona debe reemplazarse por otro que sea específico de la Olla Multifunción Foodi® SmartLid.

LIMPIEZA DE LA TAPA

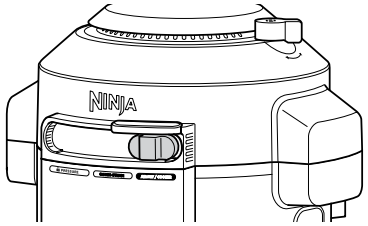
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa y los elementos calefactores antes de cocinar con las "funciones de cocción húmeda", entre las que se incluyen Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sear/Sauté (sofreír/saltear), Pressure (presión) y todos los MODOS COMBI-STEAM (combi-vapor). Si detectas algún residuo de comida o restos de aceite, te recomendamos que limpies el aparato con vapor (consulta las instrucciones siguientes) y que luego pases una bayeta por el interior de la tapa.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA CON VAPOR:

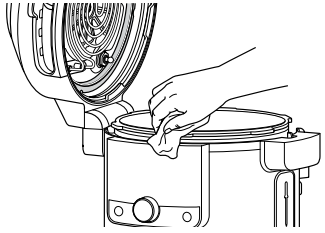
1. Llene el recipiente con 750 ml de agua.



2. Mueve el SmartLid Slider a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocinar).



3. Seleccione STEAM (vapor) y ajuste el tiempo a 30 minutos. pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener).
4. Cuando el tiempo llegue a cero y el aparato se haya enfriado, utiliza un paño húmedo o una esponja para limpiar el interior de la tapa y los elementos calefactores. **PRECAUCIÓN:** Cuando limpies el interior de la tapa, no toques el ventilador.



5. Repite los pasos 3 y 4 según sea necesario y limpia de manera localizada tantas veces como precise.

NOTA: Si el aparato no está abierto una vez que el ciclo haya acabado, se pondrá por defecto en modo KEEP WARM (mantener caliente) y el elemento calefactor seguirá funcionando.

Solución de problemas y preguntas frecuentes

¿Por qué mi aparato tarda tanto en conseguir presión? ¿Cuánto tarda en conseguir presión?

- Los tiempos de cocinado pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual del recipiente de cocinado, y la temperatura o la cantidad de los ingredientes.
- Asegúrate de que el anillo de silicona está totalmente acomodado y toca directamente con la tapa. Si está correctamente instalado, deberías poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.
- Comprueba que la tapa de presión está totalmente bloqueada, y que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado) al cocinar a presión.
- El aparato no se presurizará si no hay líquido suficiente.

¿Por qué la cuenta atrás se hace tan despacio?

- Puede que hayas puesto horas en vez de minutos. Al establecer el tiempo, el visor mostrará HH:MM y el tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de un minuto.

¿Cómo puedo saber cuándo está presurizando el aparato?

- La barra de progreso con la animación aparecerá en el visor para indicar que el aparato está acumulando presión.

Las luces "PrE" y móviles se muestran en la pantalla del visor al usar la función Pressure (presión) o Steam (vapor) o cualquiera de los modos Combi-Steam (combi-vapor).

- Esto indica que el aparato está acumulando presión o precalentándose al usar STEAM o PRESSURE. Cuando el aparato haya terminado de acumular presión, el tiempo de cocinado que hayas establecido empezará su cuenta atrás.

Sale mucho vapor de mi aparato al usar la función Steam.

- Es normal que el vapor se libere por la válvula de liberación de presión durante el cocinado.

¿Por qué no puedo abrir la tapa después de la presurización?

- Como medida de seguridad, la tapa no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado. Gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. De la válvula de liberación de presión brotará un chorro rápido de vapor. Cuando se haya liberado el vapor por completo, el aparato estará listo para abrirse.

¿Debería estar suelta la válvula de liberación de presión?

- Sí. El ajuste flojo de la válvula de liberación de presión es intencional; permite una transición rápida y fácil entre SEAL (sellado) y VENT (ventilación) y ayuda a regular la presión al liberar pequeñas cantidades de vapor durante el cocinado para garantizar excelentes resultados. Asegúrate de girarla lo más posible hacia la posición de SEAL (sellado) cuando cocine a presión y lo más lejos posible hacia la posición de VENT (ventilación) cuando se libere rápidamente.

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

- Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está girada hacia la posición SEAL (sellado). Si has hecho esto y sigues oyendo un fuerte ruido de siseo, esto puede indicar que el anillo de silicona no está totalmente en su sitio. Presiona START/STOP (iniciar/detener) para parar el cocinado, VENT (ventilación) si es necesario, y retira la tapa. Presiona sobre el anillo de silicona, asegurándote de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo. Una vez totalmente instalado, debería poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.

El aparato está contando hacia delante en vez de contar hacia atrás.

- El ciclo de cocinado está completo y el aparato está en modo KEEP WARM (mantener caliente).

¿Cuánto tarda el aparato en despresurizarse?

- El tiempo que se tarde en liberar presión depende de la cantidad de comida que haya en el aparato y la receta que se siga. Comprueba siempre que la válvula flotante haya bajado antes de intentar abrir la tapa. Si el aparato tarda más de lo normal en despresurizarse, desenchúfalo y espere a que baje la válvula flotante antes de abrir la tapa.

Solución de problemas y preguntas frecuentes (cont.)

Aparece el mensaje de error "ADD POT" (añadir recipiente) en la pantalla del visor.

- El recipiente de cocinado no está dentro de la base de la olla. El recipiente de cocinado es necesario para todas las funciones.

Aparece el mensaje de error "SHUT LID" (cerrar tapa) en la pantalla del visor.

- La tapa está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.

El mensaje de error "ADD WATER" (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Steam (vapor) o Pressure (presión).

- El nivel del agua está demasiado bajo. Añade más agua al aparato para que la función continúe.

El mensaje de error "NO PRESSURE" (no hay presión) aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure (presión).

- Añade más líquido al recipiente de cocinado antes de que el ciclo de cocinado a presión vuelva a empezar.
- Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).
- Asegúrate de que el anillo de silicona está instalado correctamente.

Aparece el mensaje "ERR" (error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

Aparece el mensaje de error "PLUG IN" (enchufar) en la pantalla del visor.

- inserta la tapa del sensor o el sensor digital de cocinado en el enchufe para empezar a cocinar.

Aparece el mensaje de error "PROBE ERROR" (error de sensor) en la pantalla del visor.

- El aparato ha alcanzado el tiempo máximo de la función seleccionada antes de que el sensor alcance la temperatura ajustada.

Aparece el mensaje de error "SLIDE" (deslizar) en la pantalla del visor.

- Mueve el botón deslizable a la posición deseada antes de seleccionar una función de cocción.

Aparece el mensaje de error "LOCK LID" (cerrar tapa) en la pantalla del visor.

- Mueve el botón deslizable a la posición PRESSURE (presión) para cerrar la tapa.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del recipiente de cocinado sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrate de darles una sacudida una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado que haya establecido.
2. Para ingredientes más pequeños que pudieran caerse a través de la rejilla reversible, recomendamos envolverlos primero en papel de pergamino o en una bolsita de papel de aluminio.
3. Use el modo KEEP WARM (mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla. Para impedir que la comida se seque, recomendamos mantener cerrada la tapa y usar esta función justo antes de servir.
4. Para recalentar la comida, use la función AIR FRY (freír con aire).

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

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

Garantías de Ninja®

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

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

¿Cómo debo registrar mi garantía?

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

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

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

IMPORTANTE

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

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

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

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

REGISTRO DEL PRODUCTO

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

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

¿Qué cubre la garantía?

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

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

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

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

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

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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

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

GRAZIE
per avere acquistato il multicooker Ninja® Foodi® Max SmartLid

REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

ninjakitchen.eu

Leggere il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(Conservare lo scontrino fiscale)

Negozio di acquisto
del prodotto: _____

DETTAGLI TECNICI

Tensione:	230V~, 50Hz
Watt:	1760 W
Volume:	7,5 l
Gruppo fluidi:	2
CV:	40 kPa

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



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

ITALIANO

SOMMARIO

Precauzioni importanti 163

Componenti e accessori 167

Istruzioni per l'assemblaggio degli accessori 169
Uso dell'interruttore scorrevole SmartLid 169

Uso del pannello di controllo 170
Funzioni di cottura 170
Pulsanti operativi. 170

Prima del primo utilizzo 171
Posizionamento della bacinella raccogli condensa. 171
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento 171

Uso della sonda di cottura digitale Ninja® Foodi® 172

Uso del multicooker Ninja® Foodi® Max SmartLid 174

Uso delle funzioni di cottura a pressione 175
Test dell'acqua: Avvio della cottura a pressione 175
Rilascio automatico della pressione 176
Accumulo di pressione 176
Uso della funzione a pressione 176

Uso delle funzioni in modalità Combi-Steam. 178
Steam Meals (Piatti al vapore) 178
Steam Air Fry (Frittura ad aria con vapore) 178
Steam Bake (Cottura al forno a vapore) 179
Steam Bread (Pane al vapore) 180

Uso delle funzioni Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria). 181
Air Fry (Frittura ad aria) 181
Grilla (Cottura alla griglia). 182
Bake (Cottura al forno) 183
Dehydrate (Essiccazione) 183
Prove (Lievitazione) 184
Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata). 184
Steam (Vapore) 185
Slow Cook (Cottura lenta) 185
Yogurt 186

Pulizia e manutenzione. 187
Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano 187
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone 187
Pulizia del coperchio 188

Guida alla risoluzione dei problemi 189

Consigli utili 190

Registrazione del prodotto 191

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

⚠ AVVERTENZA

1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.

2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

3 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde né sopra o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo, o in un forno riscaldato.

4 Per un'adeguata circolazione dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.

5 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

6 Se cadono, gli alimenti possono causare gravi bruciature. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro.

7 Sollevare il coperchio **UNICAMENTE** servendosi della manopola frontale. **NON** sollevare il coperchio per il lato in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.

8 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura.

9 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

10 Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, verificare che la casseruola e l'alloggiamento siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.

11 Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti. Ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.

12 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

13 **NON** coprire le valvole di pressione.

14 **NON** saltare o friggere alimenti con olio durante la cottura a pressione.

15 Prestare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola di cottura rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.

16 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.

17 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento. **NON** posizionare l'apparecchio su un fornello elettrico.

18 **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.

19 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.

20 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che la valvola di rilascio della pressione e la valvola a galleggiante non siano intasate o ostruite e, se necessario, pulirle. Dato che alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena o altri cereali, piselli spezzati, fettuccine, maccheroni, rabarbaro o spaghetti tendono a schiumare, spumare e schizzare durante la cottura a pressione, la valvola di rilascio della pressione potrebbe intasarsi. Evitare di cucinare questi e altri alimenti che tendono a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali e riso) in una pentola a pressione, a meno che non si stia seguendo una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi®.

21 Durante la cottura a pressione di alimenti che hanno la tendenza a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali, riso e così via). **NON** riempire più della metà della casseruola a meno che ciò non venga richiesto da una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi®.

22 **NON** coprire la presa d'aria superiore o l'uscita dell'aria posteriore quando il coperchio è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

23 Per prevenire il rischio di esplosioni o lesioni, utilizzare solo anelli in silicone Multicooker Foodi® SmartLid. Prima di usare l'apparecchio, verificare di aver inserito l'anello in silicone e di aver chiuso il coperchio correttamente. **NON** utilizzare se lacerato o danneggiato. Sostituire l'anello in silicone prima dell'uso.

24 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano cottura in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o una griglia per esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

25 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.

26 Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso collocare l'unità lontano da pareti e armadietti.

27 **Non usare MAI** l'impostazione SLOW COOK (COTTURA LENTA) se nella casseruola di cottura rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.

28 **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso. Spostare l'apparecchio solo con l'interruttore scorrevole in posizione PRESSURE (Pressione) per impedire l'apertura accidentale del coperchio.

29 Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** superare il livello MAX della casseruola, del cestello Cook & Crisp o del piatto. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

30 **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.

31 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare una sonda per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.

32 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp o il piatto.

33 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare ustioni o ferite, ricorrere **SEMPRE** alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.

34 Occorre usare estrema cautela quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata, e/o apparecchi ad alta pressione. Un uso errato, come lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature. Quando si utilizza questo apparecchio per la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio sia correttamente chiuso e fissato in posizione prima dell'uso. Durante la cottura a pressione, i cibi si trovano a pressioni estreme. Il mancato rispetto delle istruzioni sull'uso del prodotto potrebbe provocare il contatto involontario con cibi e liquidi caldi sottoposti a pressione, e conseguenti ustioni anche gravi.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

35 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la valvola di uscita dell'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese, mobili o altri dispositivi. Le mani e il viso devo sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.

36 **NON** manomettere, smontare o altrimenti rimuovere la valvola a galleggiante o il gruppo di rilascio della pressione.

37 **NON** tentare di aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione finché tutta la pressione interna non è fuoriuscita attraverso la valvola di rilascio della pressione e l'unità non si è leggermente raffreddata. Aprire subito il coperchio per evitare che la casseruola interna torni sotto pressione.

38 Nella modalità SLOW COOK (Cottura lenta), tenere il coperchio **SEMPRE** chiuso**.**

39 Se non è possibile ruotare il coperchio per aprirlo, significa che l'apparecchio si trova ancora sotto pressione. La pressione residua può essere pericolosa. Attendere che l'unità rilasci naturalmente la pressione o premere il pulsante di rilascio per fare uscire il vapore. Non entrare in contatto con il vapore rilasciato per evitare bruciature o lesioni. Una volta fuoriuscito il vapore, il pannello di controllo mostrerà la scritta OPEN LID per indicare che è possibile aprire il coperchio. Se dopo aver spostato la valvola di rilascio sulla posizione "Vent" il vapore non fuoriesce, scollegare l'unità dalla presa a muro e attendere che la pressione scenda naturalmente.

40 Il vapore e il cibo caldo contenuti nella casseruola possono provocare ustioni gravi. Tenere **SEMPRE** le mani, il viso e altri parti del corpo lontani dalla valvola di rilascio della pressione prima o durante il rilascio della pressione e quando si apre il coperchio di pressione dopo la cottura.

41 Durante la cottura, la casseruola, il cestello Cook & Crisp o il piatto, e la griglia reversibile diventano estremamente caldi. Evitare di entrare in contatto con vapore e aria caldi quando si estrae la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp o il piatto dall'apparecchio e, dopo la rimozione, collocarli **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

42 Quando viene riempita di ingredienti, la casseruola di cottura rimovibile può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dall'alloggiamento di base.

43 **NON** toccare gli accessori, inclusa la sonda (se prevista dal modello), durante e immediatamente dopo la cottura, in quanto estremamente caldi. Per evitare ustioni o ferite, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolati.

44 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate da bambini.

45 Lasciare raffreddare l'unità prima di pulizia, smontaggio, montaggio o rimozione dei componenti e prima di riporlo.

46 Per disconnettersi spegnere l'unità, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo.

47 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

48 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.

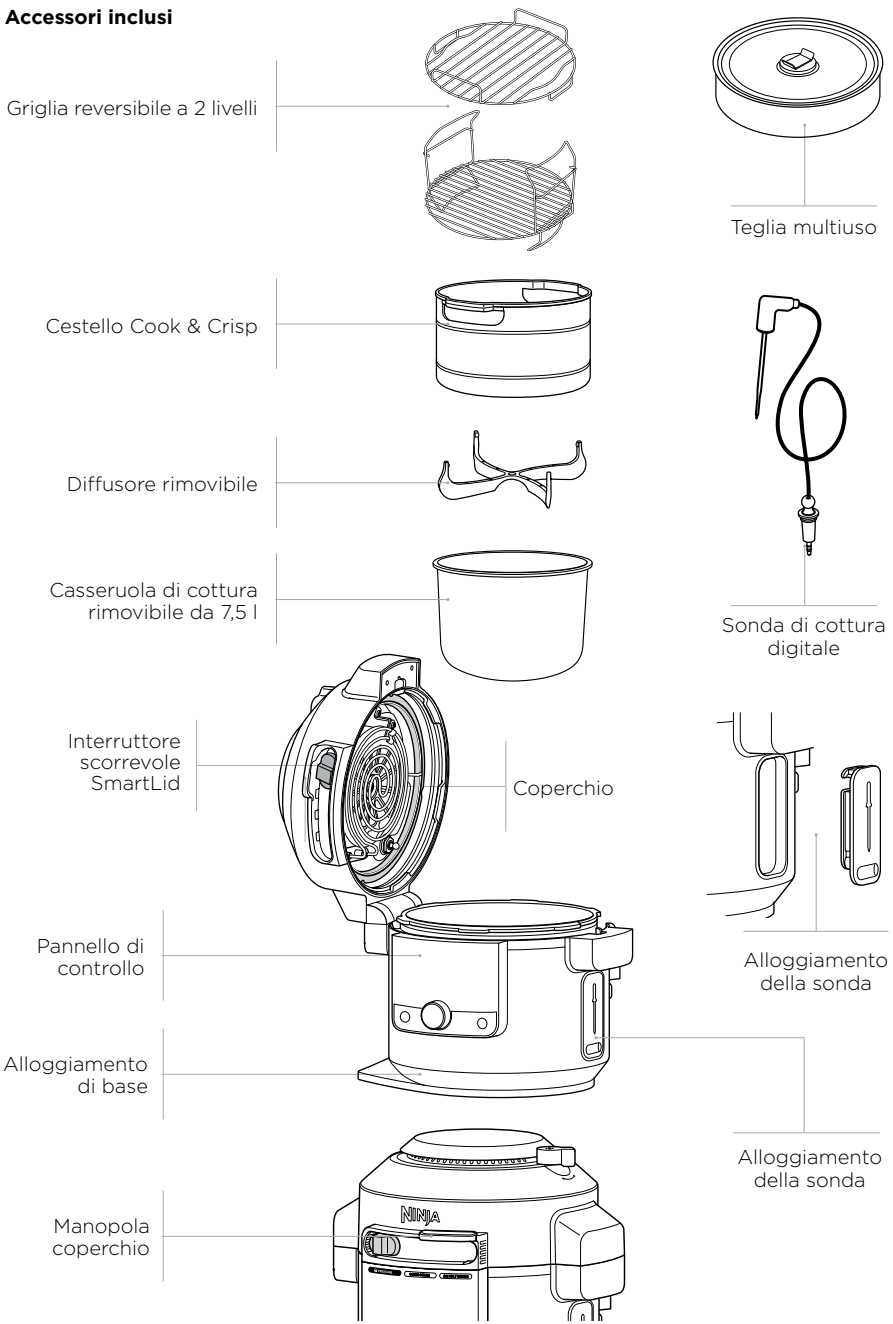
49 Non lavare **MAI** l'alloggiamento base, la sonda digitale e il tappo della sonda nella lavastoviglie e non immergerli in acqua o altro liquido.

	Rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e al chiuso.

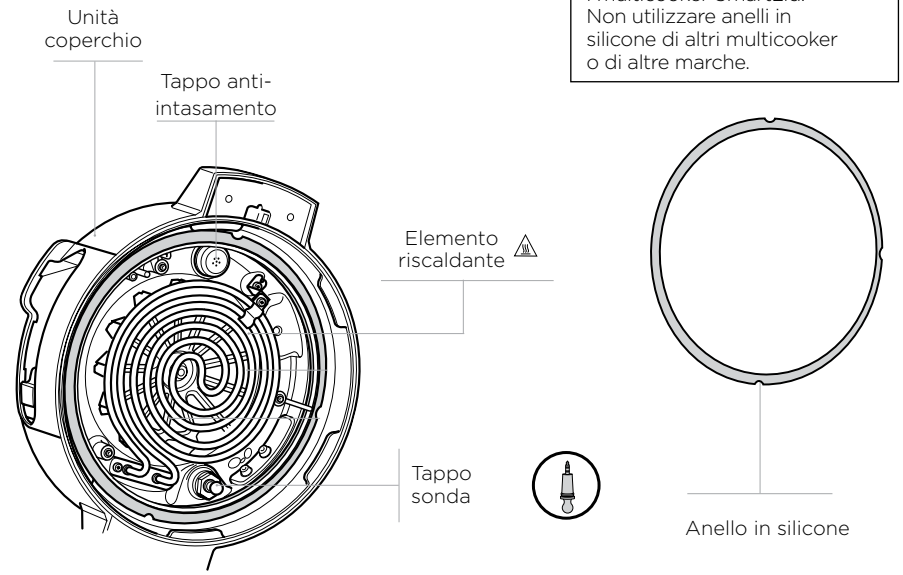
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

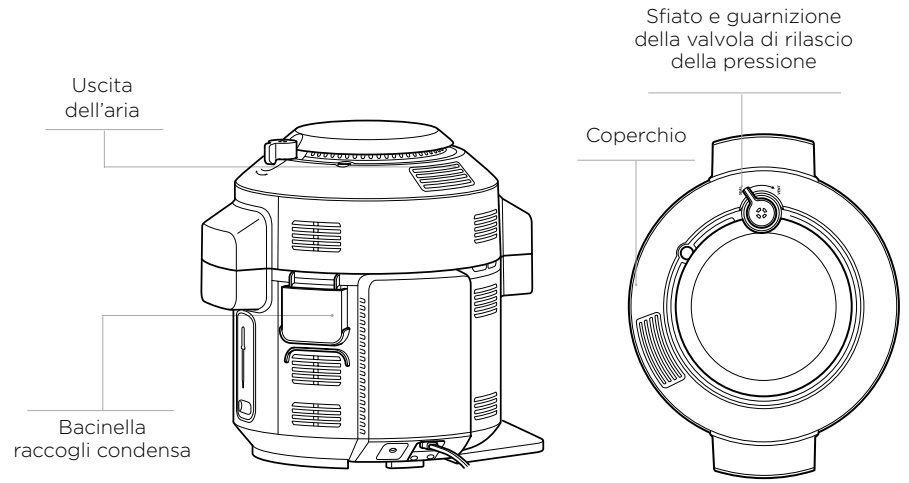
COMPONENTI E ACCESSORI

Accessori inclusi



NOTA: Utilizzare solo anelli in silicone specifici per i multicooker SmartLid. Non utilizzare anelli in silicone di altri multicooker o di altre marche.

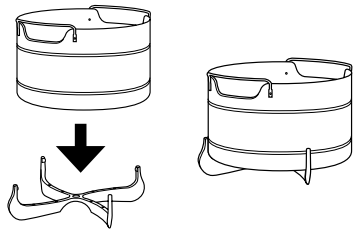




Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito **ninjakitchen.eu** oppure contattare il servizio assistenza clienti al numero **0800 961 655.**

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

CESTELLO COOK & CRISP



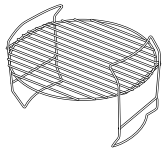
1 Per rimuovere il diffusore per la pulizia, rimuovere le due alette del diffusore dalla scanalatura del cestello, quindi tirare con decisione verso il basso.

NOTA: Il diffusore favorisce il flusso d'aria e dovrebbe sempre essere installato sul cestello prima dell'uso.

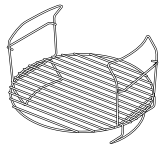
2 Per assemblare il cestello Cook & Crisp, posizionarlo sopra il diffusore e premere con forza verso il basso.

GRIGLIA REVERSIBILE A 2 PIANI

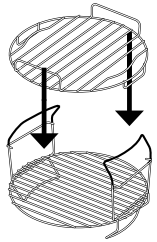
Posizione verso l'alto
Pollo, bistecche, pesce, ecc. grigliati.



Posizione verso il basso
Cottura di verdure al vapore



Griglia a 2 livelli
Aumenta la capienza grazie alla possibilità di usare due piani di cottura.



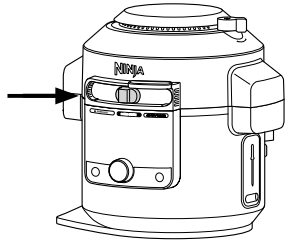
1 Posizionare la griglia reversibile girata verso il basso, (come mostrato sopra) all'interno della pentola. Poi posizionare gli ingredienti al livello inferiore.

2 Se si necessita di un altro piano, aggiungere la griglia superiore facendola scorrere tra le maniglie della griglia girata verso il basso, come mostrato sopra. Posizionare gli ingredienti restanti al piano superiore.

USO DELL'INTERRUTTORE SCORREVOLE SMARTLID

L'interruttore scorrevole permette di passare da una modalità di cottura all'altra e comunica al coperchio la funzione in uso.

- Pressure (A pressione)
- Combi-Steam mode (Modalità Combi-Steam)
- Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria)

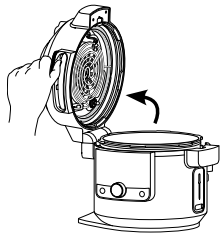


COME APRIRE E CHIUDERE IL COPERCHIO

Servirsi sempre del cursore dell'interruttore scorrevole per aprire e chiudere il coperchio.

Il coperchio può essere aperto e chiuso quando l'interruttore è in posizione Modalità COMBI-STEAM e AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria). Quando l'interruttore è in posizione PRESSURE (Pressione), non è possibile aprire il coperchio. Se non c'è pressione, spostare l'interruttore in posizione COMBI-STEAM o AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria) per aprire il coperchio.

NOTA: Non è possibile sbloccare il coperchio finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. L'interruttore intelligente non scorrerà verso destra finché l'unità non sarà completamente depressurizzata, Una volta depressurizzata l'unità, verrà visualizzato il messaggio "OPN LID" (Apertura coperchio).



Sollevare il coperchio UNICAMENTE servendosi del manico frontale. NON sollevare il coperchio di lato in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO

FUNZIONI DI COTTURA

PRESSURE (Pressione): consente di cuocere gli alimenti rapidamente mantenendone la tenerezza.

NOTA: Per informazioni sulle tre modalità di rilascio automatico della pressione, vedere pag. 176.

STEAM MEALS (Piatti al vapore): consente di cucinare un pasto completo premendo un pulsante.

STEAM AIR FRY (Frittura ad aria con vapore): succosi dentro, croccanti fuori. Ideale per grandi pezzi di carne o pesce e verdure fresche.

STEAM BAKE (Cottura al forno a vapore): perfetta per cucinare morbide torte e dolci sfiziosi.

STEAM BREAD (Pane al vapore): lievita e cuoce in un'unica casseruola. Una bella crosta fuori, morbido dentro.

AIR FRY (Frittura ad aria): rende il cibo fragrante e croccante con poco olio o senza olio.

GRILL (Cottura alla griglia): utilizza l'alta temperatura per caramellare e rosolare il cibo.

BAKE (Cottura al forno):consente di utilizzare l'unità come forno per cuocere deliziosi prodotti da forno e altro.

DEHYDRATE (Essicazione):è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

PROVE (Lievitazione): crea l'ambiente ideale per far riposare e gonfiare gli impasti.

SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata): permette di utilizzare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

STEAM (Vapore): cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature.

SLOW COOK (Cottura lenta): consente di cuocere gli alimenti a basse temperature per periodi di tempo prolungati.

YOGURT: consente di pastorizzare e far fermentare il latte per ottenere uno yogurt cremoso e fatto in casa.

KEEP WARM (Riscaldamento): Quando si utilizzano le modalità cottura al vapore, cottura lenta e cottura a pressione, alla fine del ciclo l'unità entrerà in modalità KEEP WARM (Riscaldamento). Premere il tasto KEEP WARM (Riscaldamento) dopo l'avvio della funzione per disabilitarla.

NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti. Questa funzione si interromperà dopo 12 ore.

PULSANTI OPERATIVI

INTERRUTTORE SCORREVOLE SMARTLID: Spostando l'interruttore, si illumineranno le diverse funzioni disponibili per ciascuna modalità.

MANOPOLA: Una volta scelta una modalità, usare la manopola per passare da una funzione all'altra finché non compare la funzione desiderata.

FRECCE A SINISTRA: Usa queste frecce per selezionare la temperatura di cottura. Con le frecce di sinistra è inoltre possibile impostare il grado di cottura con le modalità PRESET (preimpostata) e MANUAL (manuale).

FRECCE A DESTRA: Premere per impostare il tempo di cottura. Usa queste frecce per impostare il tipo di cibo in modalità PRESET.

PRESET (Predefinito): La schermata del display consente di impostare la sonda, il tipo di cibo e il grado di cottura interna in base alle TEMPERATURE predefinite. L'impostazione PRESET del grado di cottura interna non è disponibile per le funzioni Dehydrate (Essicazione), Prove (Lievitazione), Steam (Cottura al vapore), Slow Cook (Cottura lenta), Yogurt, Steam Bake (Cottura al forno al vapore) e Steam Bread (Pane al vapore).

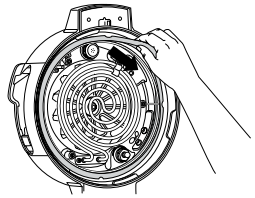
MANUAL (Manuale): La schermata del display consente di impostare manualmente il grado di cottura interna tramite la sonda. L'impostazione grado di cottura MANUALE non è disponibile per le funzioni Dehydrate (Essicazione), Prove (Lievitazione), Steam (Cottura al vapore), Slow Cook (Cottura lenta), Yogurt, Steam Bake (Cottura al forno al vapore) e Steam Bread (Pane al vapore).

Pulsante START/STOP: Premere per avviare o interrompere la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione di cottura in corso.

⏻ **POWER (Accensione):** Il pulsante Power di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

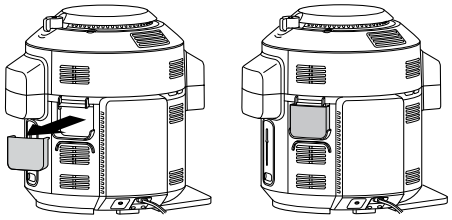
1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le a e il nastro adesivo dall'unità.
2. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare l'anello in silicone, la pentola di cottura rimovibile, il cestello Cook & Crisp, la griglia reversibile, la teglia multiuso e la bacinella raccogli condensa in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare i componenti a fondo. **NON LAVARE MAI** l'alloggiamento di base in lavastoviglie.
4. L'anello in silicone è reversibile e può essere inserito in entrambe le direzioni. Inserire l'anello in silicone attorno al bordo esterno dedicato sul lato inferiore del coperchio. Assicurarsi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sul supporto dell'anello in silicone.
5. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolati.



POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOGLI CONDENSA

Per inserire la bacinella raccogli condensa, farla scorrere nella fessura sull'alloggiamento base. Farla scorrere di nuovo per estrarla e poterla così lavare a mano dopo ogni uso.

NOTA: Assicurarsi di svuotare la bacinella raccogli condensa dall'acqua in eccesso dopo la cottura.



RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL TAPPO ANTI-INTASAMENTO

Il tappo anti-intasamento evita l'intasamento della valvola interna del coperchio di pressione e protegge gli utenti da potenziali schizzi di cibo. Il tappo deve essere pulito dopo ogni uso con una spazzola.

Per rimuoverlo, tenere saldo il tappo anti-intasamento con pollice e indice, poi ruotare il polso in senso orario. Per riposizionarlo, collocarlo in posizione e premere verso il basso. Assicurarsi che il tappo anti-intasamento sia collocato correttamente prima di usare l'unità.



NOTA: prima di ogni uso, assicurarsi che l'anello in silicone sia ben posizionato nella cremagliera dell'anello di silicone e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

USO DELLA SONDA DI COTTURA DIGITALE NINJA® FOODI®

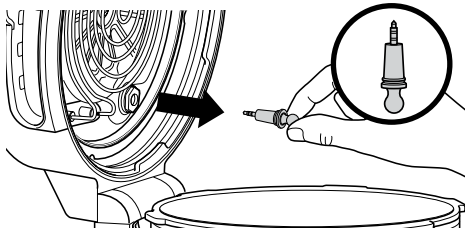
IMPORTANTE: La sonda di cottura digitale e il cavo diventeranno caldi durante e al termine della cottura. Rimuovere la sonda dai cibi con cautela.

Prima dell'uso

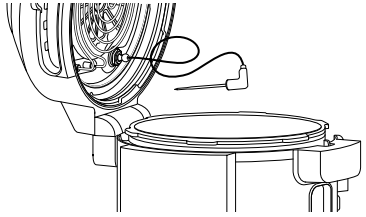
Prima di inserire la sonda nella presa, assicurarsi che il connettore sia privo di residui e che il cavo non sia attorcigliato.

1. Premere la base dell'alloggiamento sul lato destro dell'unità per rimuoverla. Quindi svolgere il cavo dall'alloggiamento per rimuovere la sonda.
2. Rimuovere il tappo della presa all'interno del coperchio in basso a destra, poi collegare la sonda alla presa. Premere con fermezza sulla sonda fino a fine corsa; si sentirà un clic. Mettere il tappo nell'alloggiamento e riposizionarlo a lato dell'unità.

NON perdere il tappo della sonda; senza di esso l'unità non potrà funzionare.



3. Una volta collegata la sonda alla presa, si attiveranno e si illumineranno i pulsanti della sonda PRESET (Predefinito) e MANUAL (Manuale) se disponibili in base alla funzione selezionata. Selezionare la funzione e la temperatura di cottura desiderate.



NOTA: Non è necessario impostare il tempo di cottura, poiché l'unità spegnerà automaticamente l'elemento riscaldante ed emetterà un segnale acustico al completamento della cottura.

4. Se si utilizza la modalità Predefinita, premere PRESET e utilizzare le frecce sul lato destro del display per selezionare il tipo di alimento desiderato e le frecce sul lato sinistro del display per impostare il grado di cottura interna dell'alimento, da Rare (al sangue) a Well (ben cotto).

NOTA: Per cucinare diversi tipi di carne o lo stesso tipo di carne con risultati diversi, fare riferimento alla pagina seguente per dettagli sulla programmazione.

NOTA: In modalità Cottura a pressione, è possibile scegliere solo tra le impostazioni predefinite Well (ben cotto) e Shred (stracotto).

Se si utilizza la modalità Manuale, premere MANUAL e utilizzare le temperature interne consigliate sottostanti per funzioni diverse dalla Cottura a pressione.

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

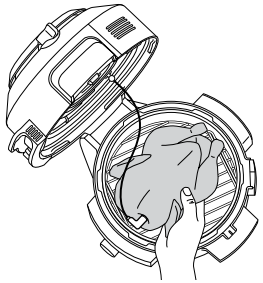
NOTA: La temperatura di MANZO, PESCE e MAIALE è inferiore a quella solitamente consigliata perché considera il tempo di riposo a 5 °C.

5. Posizionare l'accessorio richiesto per la funzione di cottura selezionata nell'unità.

USO DELLA SONDA DI COTTURA DIGITALE NINJA® FOODI® - CONT.

6 Inserire la sonda orizzontalmente al centro e nella parte più spessa della carne o pesce. **Fare riferimento alla tabella della pagina seguente per maggiori istruzioni sul posizionamento della sonda.**

7 Inserire l'alimento contenente la sonda nell'unità e chiudere il coperchio.



NOTA: Assicurarsi che il cavo della sonda non penda all'esterno dell'unità/coperchio.

8 L'unità interromperà la cottura automaticamente una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, tenendo conto del tempo di riposo. Rimuovere subito il cibo dall'unità per evitare che cuocia più del dovuto.

9 La carne o il pesce resteranno a riposo per circa 3-5 minuti, fino a raggiungere il grado di cottura desiderato. Questa è una fase importante, perché senza questa fase di riposo il risultato potrebbe essere una cottura inferiore al necessario. I tempi di cottura di riporto possono variare in base alle dimensioni, al taglio e al tipo di proteina.

UTILIZZO DELLA SONDA IN DIVERSE SITUAZIONI DI COTTURA:

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

- Impostare la modalità Preset (Predefinito) al grado di cottura più alto che si desidera ottenere.
- Inserire la sonda nella carne o nel pesce che si vuole cuocere di più.
- Inserire la carne o il pesce nell'unità e avviare il programma di cottura. Quando il grado di cottura più basso è stato raggiunto sul display, rimuovere la carne o il pesce dove non è stata inserita la sonda.

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

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

- Continuare a cuocere la carne o il pesce restanti fino a raggiungere il successivo grado di cottura interna desiderato.

Cottura di 2 o più tipi di carne o pesce di dimensioni diverse:

- Inserire la sonda nel pezzo di carne o pesce più piccolo e utilizzare la funzione Preset (Predefinito) per scegliere il grado di cottura interna.
- Quando la carne o il pesce sono cotti al livello desiderato, rimuoverli dall'unità.
- Servendosi di un paio di guanti, trasferire la sonda nel pezzo di carne o pesce più grande e con le frecce a sinistra del display scegliere il grado di cottura desiderato.

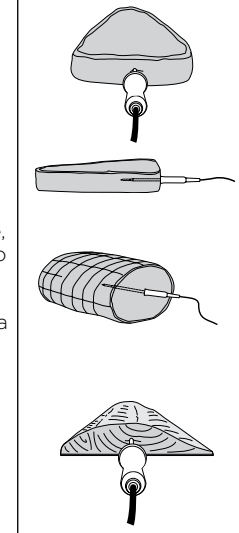
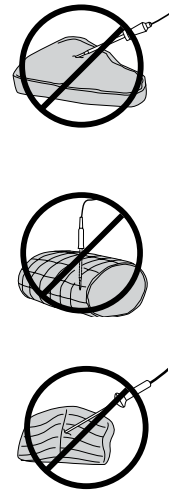
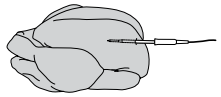
Cottura di 2 o più tipi di carne o pesce:

- Inserire la sonda nella carne o nel pesce che si vuole cuocere di più.
- Utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.
- Quando la carne o il pesce sono cotti al livello desiderato, rimuoverli dall'unità.
- Servendosi di un paio di guanti, trasferire la sonda nell'altro pezzo di carne o pesce e utilizzare la funzione Manual (Manuale) per scegliere la temperatura interna desiderata.

USO DEL MULTICOOKER NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

COME INSERIRE CORRETTAMENTE LA SONDA

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

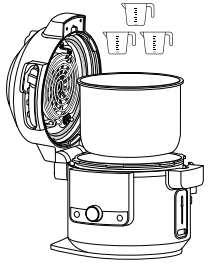
TIPO DI ALIMENTO:	POSIZIONAMENTO	CORRETTO	NON CORRETTO
Bistecca **Braciola di maiale** **Costoletta d'agnello** **Petto di pollo** **Hamburger** **Filetto** **Filetto di pesce**	• Inserire il termometro orizzontalmente al centro della parte più spessa del pezzo di carne. • Assicurarsi che la sonda sia vicina all'osso (ma non a contatto) e lontano dal grasso o dalla cartilagine. • Assicurarsi che la punta della sonda sia inserita dritta al centro della carne, non inclinata verso il basso o l'alto. **NOTA:** la parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità della sonda sia inserita nella parte più spessa per ottenere il risultato sperato.		
Pollo intero	• Inserire la sonda orizzontalmente nella parte più spessa del petto, parallela all'osso ma non a contatto con esso. • Assicurarsi che la punta raggiunga il centro della parte più spessa del petto e non vada ad attraversarne la parte cava.		

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA A PRESSIONE

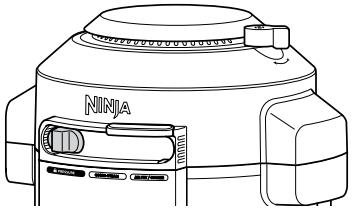
TEST DELL'ACQUA: AVVIO DELLA COTTURA A PRESSIONE

Si consiglia per il primo utilizzo di fare il test dell'acqua per acquisire familiarità con la cottura a pressione.

1 Collocare la casseruola nell'alloggiamento di base e aggiungervi 750 ml di acqua a temperatura ambiente.



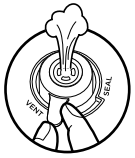
2 Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore nella posizione PRESSURE (Pressione).



3 Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL (Chiuso ermeticamente).



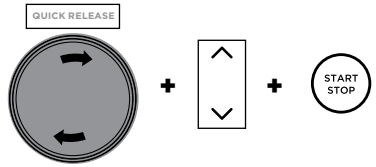
SEAL
(Chiusura ermetica) per le modalità a pressione



VENT
(Sfiato) per tutte le altre funzioni e le altre posizioni dell'interruttore

NOTA: Se correttamente posizionata, la valvola sarà mobile. Non forzare la valvola oltre il limite.

4 Selezionare QUICK RELEASE (Rilascio rapido) servendosi della manopola. L'unità entrerà automaticamente in modalità alta pressione. Servirsi della freccia in giù per impostare il tempo su 2 minuti. Premere START/STOP per iniziare.

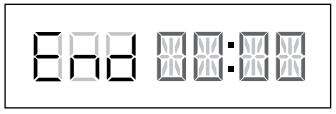


5 Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento dello stato di pressione. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando avrà raggiunto il punto di massima pressione.



NOTA: Il tempo necessario alla pressurizzazione varia in base alle quantità e temperatura degli ingredienti, oltre che al grado di pressione selezionato.

6 Terminato il tempo di cottura, l'unità emetterà un suono e sul display sarà visualizzata la scritta "End" (Fine) prima di rilasciare automaticamente il vapore. Un segnale avvertirà che la valvola di rilascio della pressione sta per aprirsi. Una volta aperta la valvola di rilascio, il vapore inizierà a uscire. Quando sul display compare la scritta "OPN Lid" (Apertura coperchio), spostare l'interruttore verso destra per sbloccare il coperchio. Poi aprire il coperchio.



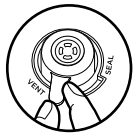
NOTA: L'unità passerà in modalità KEEP WARM (Riscaldamento) e la serpentina resterà accesa.

RILASCIO AUTOMATICO DELLA PRESSIONE

NATURALE: il rilascio naturale è il metodo migliore per i pezzi di carne più grandi, che necessitano di tempi di cottura lunghi. La serpentina si spegnerà, ma il cibo all'interno continuerà a cuocere. L'unità di depressurizzerà naturalmente con il raffreddamento al termine del tempo di cottura.

QUICK (Rapido): il rilascio rapido è adatto ai cibi più piccoli e agli ingredienti che sono sensibili alle cotture lunghe. **NON** utilizzare con cibi amidacei o schiumosi. Per attivare il rilascio rapido, selezionare questa opzione servendosi della manopola prima di avviare la cottura a pressione.

DELAYED (Ritardato): Il rilascio ritardato è utile per le ricette che richiedono più tempo sotto pressione una volta terminato il tempo di cottura (ad esempio, riso e cereali). Per ritardare il rilascio, usare la manopola per selezionare questa opzione. Il rilascio ritardato è di 10 minuti per impostazione predefinita. Premere l'icona Rilascio pressione per modificare il tempo di rilascio. Premere nuovamente per modificare tempo e pressione. Una volta terminato il tempo di cottura e il tempo di rilascio, l'unità rilascerà la pressione rapidamente.



NOTA: Per cibi più voluminosi che richiedono molta pressione, è possibile rilasciare la pressione manualmente spostando la valvola in posizione **VENT**. Se si sceglie la modalità Rilascio manuale, spostare la valvola di rilascio da **SEAL** a **VENT** o tenere premuta l'icona **RELEASE PRESSURE** (Rilascio pressione).

PRESSURISING (Accumulo di pressione)

Il pannello di controllo segnala la fase di accumulo di pressione all'interno dell'unità mediante "PrE" e le barre di avanzamento sul display. Il tempo per raggiungere il punto di pressione varia in base alla quantità e alla temperatura degli ingredienti e al liquido nella pentola. Come misura di sicurezza, il coperchio si bloccherà e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta che l'unità ha raggiunto il punto di pressione, il ciclo di cottura si avvierà e il timer avvierà il conto alla rovescia.

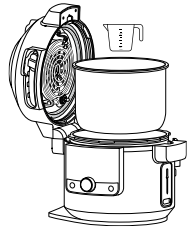
USO DELLA FUNZIONE A PRESSIONE

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il ⏻ pulsante.

Pressione

1 Collocare gli ingredienti e almeno 250 ml di liquido nella casseruola insieme a eventuali accessori necessari. **NON** riempire la casseruola oltre la riga PRESSURE MAX (Pressione massima).

NOTA: In assenza di liquido sufficiente l'unità non entrerà in pressione.



NOTA: per cucinare riso, fagioli o altri ingredienti che hanno la tendenza a espandersi, **NON** riempire più della metà della casseruola.

2 Chiudere il coperchio, poi ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione SEAL (Chiusura ermetica).



3 Spostare l'interruttore su PRESSURE (Pressione). L'unità sarà impostata in automatico su NATURAL RELEASE (Rilascio naturale). Servirsi della manopola per selezionare NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE or DELAYED RELEASE (Rilascio naturale, rapido o ritardato). Verranno visualizzati il livello di pressione e il tempo predefiniti. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display selezionare Hi (alto) o LO (basso).

NOTA: Il rilascio ritardato è di 10 minuti per impostazione predefinita. Per modificare il tempo di rilascio con l'opzione Rilascio ritardato, premere il tasto RELEASE PRESSURE e impostare la durata desiderata.

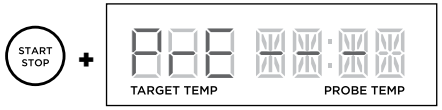


4 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora e per intervalli di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA A PRESSIONE - CONT.

NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. Se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti.

5 Premere START/STOP per avviare la cottura. L'unità inizierà ad entrare in pressione Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando raggiunge il punto di pressione.



NOTA: Il tempo di pressurizzazione dipende dalla pressione selezionata, dalla temperatura della casseruola e dalla temperatura/quantità degli ingredienti.

6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità avvierà il rilascio naturale, rapido o ritardato della pressione a seconda dell'impostazione selezionata. Per rilasciare la pressione manualmente, ruotare la valvola di rilascio in posizione VENT in modo da lasciare fuoriuscire il vapore.

NOTA: Per informazioni sulle tre modalità di rilascio automatico della pressione, vedere pag. 176.

7 L'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (Riscaldamento), quindi inizierà il conteggio.

NOTA: una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento. O premere il pulsante START/STOP.

8 In modalità Rilascio rapido o ritardato, l'unità rilascerà la pressione per poi passare in modalità Riscaldamento. In modalità Rilascio naturale, una volta terminato il ciclo di cottura l'unità passerà in modalità Riscaldamento. L'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (Riscaldamento), quindi inizierà il conteggio.

9 Quando sul display compare la scritta "OPN Lid" (Apertura coperchio), significa che l'unità è depressurizzata ed è possibile spostare l'interruttore sulla posizione di destra e aprire il coperchio.

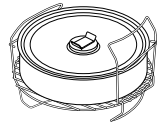
USO DELLE FUNZIONI IN MODALITÀ COMBI-STEAM

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il ⏻ pulsante.

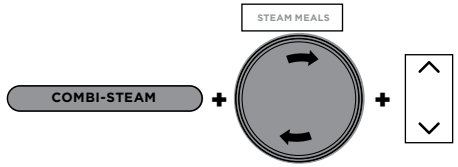
NOTA: la posizione della valvola di rilascio è indifferente. Può essere posizionata su SEAL o su VENT.

Piatti al vapore

1 Per utilizzare la teglia multiuso Ninja®, aggiungere gli ingredienti come da ricetta. Posizionare la teglia sulla griglia reversibile (come mostrato, nella posizione verso il basso). Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido a sufficienza per creare il vapore, poi inserire griglia e teglia nella casseruola. Chiudere il coperchio.



2 Spostare l'interruttore scorrevole sulla MODALITÀ COMBI-STEAM. Verrà selezionata automaticamente la funzione STEAM MEALS (Piatti al vapore). Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora.

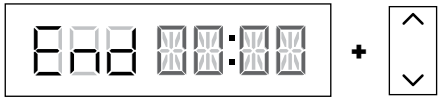
4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento della creazione del vapore. Il tempo necessario alla creazione del vapore dipende dalla quantità degli ingredienti contenuti nella casseruola.



6 Quando l'unità raggiunge la quantità di vapore necessaria, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.

7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" per 5 minuti.



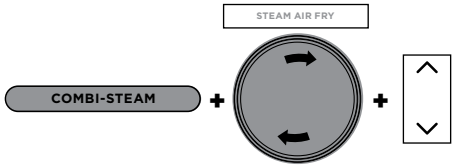
NOTA: se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

USO DELLE FUNZIONI IN MODALITÀ COMBI-STEAM - CONT.

Frittura ad aria con vapore

1 Collocare gli ingredienti nella casseruola con il cestello Cook & Crisp o sulla griglia reversibile. Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido a sufficienza per creare il vapore. Chiudere il coperchio.

2 Spostare l'interruttore sulla MODALITÀ COMBI-STEAM, poi selezionare STEAM AIR FRY (Frittura ad aria con vapore) servendosi della manopola. Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora.

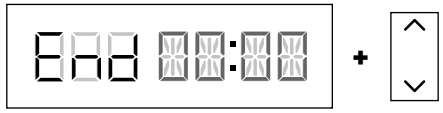
4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento della creazione del vapore. Il tempo necessario alla creazione del vapore dipende dalla quantità degli ingredienti contenuti nella casseruola.



6 Quando l'unità raggiunge la quantità di vapore necessaria, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.

7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" per 5 minuti.



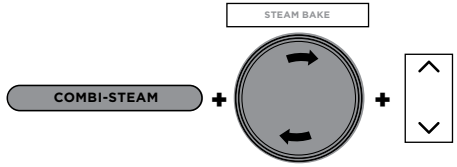
NOTA: se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

Steam Bake (Cottura al forno a vapore)

1 Per utilizzare la teglia multiuso Ninja®, aggiungere gli ingredienti come da ricetta. Posizionare la teglia sulla griglia reversibile (come mostrato, nella posizione verso il basso). Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido a sufficienza per creare il vapore, poi inserire griglia e teglia nella casseruola. Chiudere il coperchio.



2 Spostare l'interruttore sulla MODALITÀ COMBI-STEAM, poi selezionare STEAM BAKE (Cottura al forno a vapore) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 105 °C e 210 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora di 15 minuti.

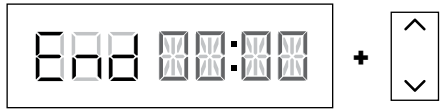
4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento della creazione del vapore. Il tempo necessario alla creazione del vapore è di 20 minuti.



6 Una volta terminato il preriscaldamento, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.

7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" per 5 minuti.



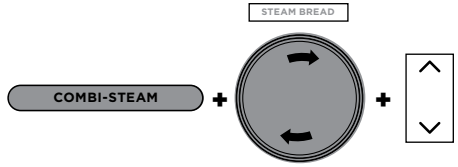
NOTA: se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

Steam Bread (Pane al vapore)

1 Posizionare gli ingredienti e gli appositi accessori nella casseruola. Assicurarsi che nella casseruola ci sia liquido a sufficienza per creare il vapore. Chiudere il coperchio.



2 Spostare l'interruttore sulla MODALITÀ COMBI-STEAM, poi selezionare STEAM BAKE (Cottura al forno a vapore) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 150 °C e 240 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora.

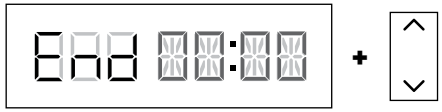
4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

5 Il display mostrerà la scritta "PrE" e una barra di avanzamento della creazione del vapore. Il tempo necessario alla creazione del vapore è di 15 minuti.



6 Una volta terminato il preriscaldamento, il display mostrerà la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.

7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e comparirà la scritta "End" per 2 minuti.



NOTA: se si necessita di estendere la cottura, è possibile prolungare il tempo utilizzando la freccia in su a destra del display. L'unità salterà la fase di preriscaldamento.

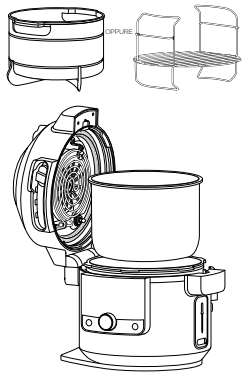
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA)

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a unapresa di corrente, quindi premere il pulsante ⏻.

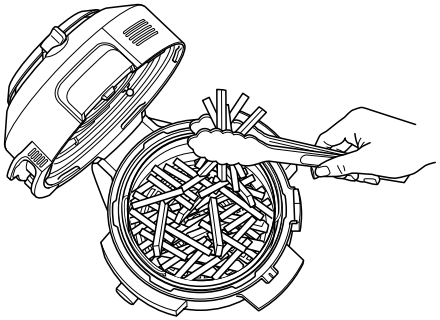
NOTA: In modalità Air Fry (Frittura ad aria), Bake (Cottura al forno), Grill (Griglia) o Prove (Lievitazione), l'apertura del coperchio metterà in pausa il tempo di cottura. Chiudere il coperchio per riprendere la cottura.

Air Fry (Frittura ad aria)

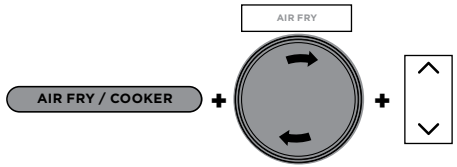
1 Collocare il cestello Cook & Crisp o la griglia reversibile nella casseruola. Il cestello e il diffusore devono essere fissati insieme.



2 Collocare gli ingredienti nel cestello Cook & Crisp o sulla griglia reversibile. Chiudere il coperchio.



3 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria),poi selezionare AIR FRY servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 150 °C e 210 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.

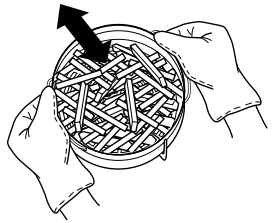


4 Con le frecce in su e in giù a destra del display impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 1 ora.

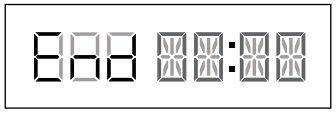
5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

6 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare il cestello all'interno della casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.

NOTA: Per ottenere un risultato ottimale, durante la friggitura ad aria si raccomanda di mescolare gli ingredienti di tanto in tanto. È possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare il cestello all'interno della casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.

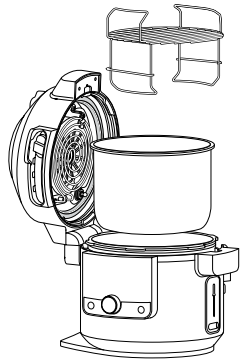


7 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.

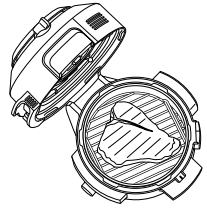


Grilla (Cottura alla griglia)

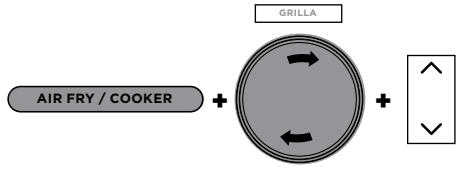
1 Collocare la griglia reversibile nella casseruola nella posizione più alta oppure seguire le indicazioni della ricetta.



2 Collocare gli ingredienti sulla griglia, quindi chiudere il coperchio.



3 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare GRILL (Griglia) servendosi della manopola.

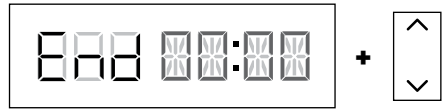


NOTA: quando si usa la funzione Grill, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

4 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di un minuto fino a 30 minuti.

5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

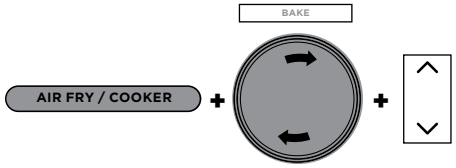
6 Una volta terminata la cottura, la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.



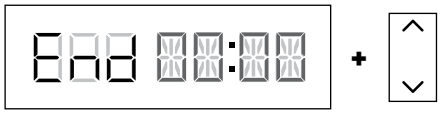
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA) - CONT.

Cottura al forno

1. Aggiungere eventuali ingredienti ed accessori nella casseruola. Chiudere il coperchio.
2. Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare BAKE (Cottura al forno) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 120 °C e 210 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.

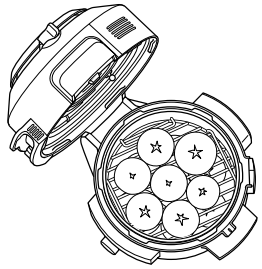


3. Con le frecce in su e in giù a destra del display per impostare il tempo di cottura in intervalli di un minuto fino a 1 ora e in intervalli di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.
4. Premere START/STOP per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.

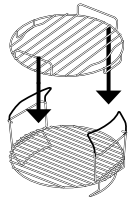


Dehydrate (Essiccazione)

1. Posizionare la griglia reversibile nella pentola nella posizione inferiore, quindi appoggiarci uno strato di ingredienti.

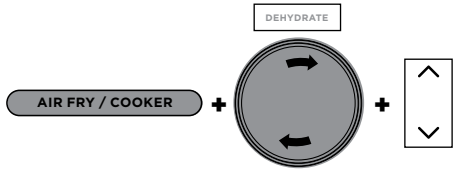


2. Tenendo il livello superiore per i manici, appoggiarlo sulla griglia reversibile nella posizione indicata di seguito. Quindi posizionare uno strato di ingredienti sul livello superiore e chiudere il coperchio.

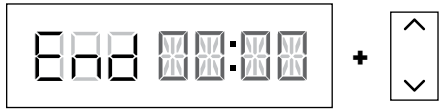


NOTA: Per avere cinque livelli di capacità, usare il supporto per essiccatore (venduto separatamente) direttamente nella pentola.

3. Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare DEHYDRATE (Essicazione) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 40 °C e 90 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.

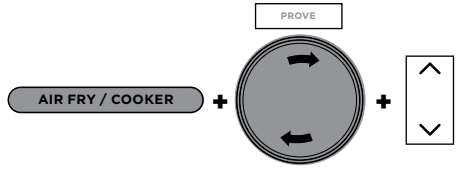


4. Con le frecce in su e in giù a destra del display impostare il tempo di cottura per intervalli di 15 minuti da 1 ora a 12 ore.
5. Premere START/STOP per avviare la cottura.
6. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.

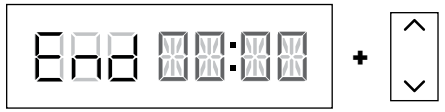


Prove (Lievitazione)

1. Inserire l'impasto nella casseruola o nel cestello Cook & Crisp e chiudere il coperchio.
2. Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare PROVE (Lievitazione) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display, impostare una temperatura compresa tra 25 °C e 35 °C spostandosi per intervalli di 5 °C.

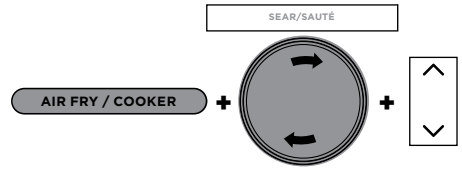


3. Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di lievitazione tra 20 minuti e 2 ore spostandosi per intervalli di 5 minuti.
4. Premere START/STOP per avviare la cottura.
5. Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.



Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

1. Aggiungere gli ingredienti alla casseruola.
2. Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria) o aprire il coperchio, poi selezionare SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display selezionare "LO 1," "2," "3," "4," OR "Hi 5"



NOTA: quando si usa la funzione Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata), non è possibile regolare il tempo.

3. Premere START/STOP per avviare la cottura.
4. Disattivare la funzione SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) premendo il pulsante START/STOP. Per passare a una diversa funzione di cottura, premere START/STOP per terminare la cottura, quindi selezionare la funzione desiderata servendosi dell'interruttore scorrevole e della manopola.

NOTA: è possibile utilizzare questa funzione sia con il coperchio aperto che con il coperchio chiuso.

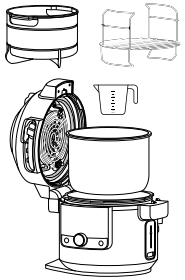
NOTA: Nella casseruola di cottura, usare **SEMPRE** utensili antiaderenti. **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) terminerà automaticamente dopo 1 ora per "Hi 4" e "Hi 5", e dopo 4 ore per "Lo 1," "2" e "3"

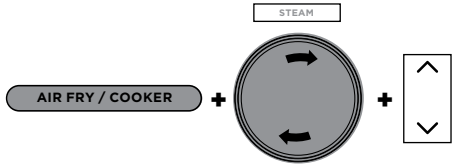
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA) - CONT.

Steam (Vapore)

1 Aggiungere 250 ml di liquido (o la quantità di liquido richiesta dalla ricetta) alla casseruola, quindi posizionare la griglia reversibile o il cestello Cook & Crisp con gli ingredienti all'interno della casseruola.



2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare STEAM (Vapore) servendosi della manopola.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display, impostare il tempo di cottura per intervalli di 5 minuti fino a 30 minuti.

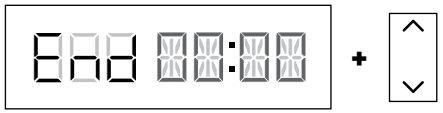
4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

> **NOTA:** quando si usa la funzione STEAM (VAPORE) non è possibile regolare la temperatura.

5 L'unità inizierà il preriscaldamento per portare il liquido a bollore. Sul display verrà visualizzato "PrE". L'animazione di preriscaldamento verrà visualizzata fino a quando l'unità raggiunge la temperatura, quindi il display mostrerà il timer quando inizia il conto alla rovescia.



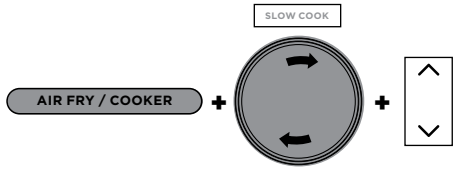
6 Una volta terminata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e la scritta "End" lampeggerà per tre volte sul display.



Slow Cook (Cottura lenta)

1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola. **NON** riempire la casseruola oltre la riga MAX (max.).

2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), poi selezionare SLOW COOK (Cottura lenta) servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display selezionare Hi (alto), LO (basso) o bUFFEt.



3 Con le frecce in su e in giù a destra del display impostare il tempo di cottura per intervalli di 15 minuti fino a 12 ore.

4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

> **NOTA:** È possibile regolare l'impostazione bUFFEt Slow Cook (Cottura lenta) tra 2 e 12 ore, mentre per l'impostazione Hi SLOW COOK è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 4 e 12 ore.

5 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (Riscaldamento), quindi inizierà il conteggio.

> **NOTA:** una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

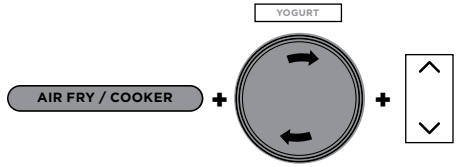
Yogurt

1 Aggiungere la quantità desiderata di latte alla pentola.

> **NOTA:** se si preferisce pastorizzare, raffreddare e aggiungere colture batteriche senza usare l'unità, saltare i passaggi da 1 a 9 Invece, premere TEMP, selezionare "FEr", quindi TIME, selezionare il tempo di incubazione desiderato, quindi premere START/STOP per iniziare.

2 Chiudere il coperchio.

3 Spostare l'interruttore su AIR FRY/ Cooker (COTTURA/FRITTURA AD ARIA), POI SELEZIONARE YOGURT servendosi della manopola. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce in su e in giù a sinistra del display selezionare "YGt" o "FEr".



4 Con le frecce in su e in giù a destra del display impostare il tempo di cottura tra 6 e 12 ore per intervalli di 30 minuti.

> **NOTA:** Selezionando un tempo più lungo lo yogurt sarà più aspro e più denso. Dopo 12 ore lo yogurt sarà di tipo greco.

5 Premere START/STOP per iniziare la pastorizzazione.

6 L'unità mostrerà "boil" durante la pastorizzazione. Quando la temperatura per la pastorizzazione viene raggiunta, l'unità emette un segnale acustico e mostra "COOL" (Raffreddamento).



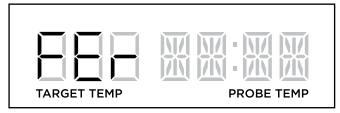
7 Una volta raffreddato il latte, l'unità mostrerà ADD (Aggiungi) e STIR (Mescola) in successione e il tempo di incubazione.



8 Aprire il coperchio e scremare la superficie del latte.

9 Aggiungere le culture per yogurt e mescolare per amalgamare. Chiudere il coperchio e premere START/STOP per iniziare il processo di incubazione.

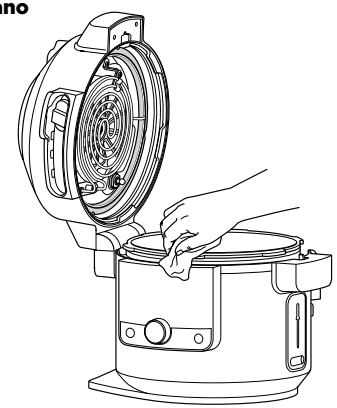
10 Il display mostrerà "FEr" e inizierà il conto alla rovescia. Al termine del tempo di incubazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà la scritta END per tre volte. L'unità emetterà un segnale acustico ogni minuto per 4 ore o fino allo spegnimento.



11 Raffreddare lo yogurt fino a 12 ore prima di servirlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



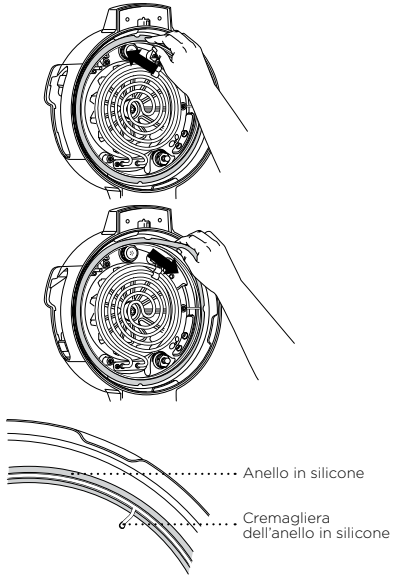
L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

1. Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
2. Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.
3. La casseruola di cottura, la teglia multiuso, l'anello in silicone, la griglia reversibile, il cestello Cook & Crisp e il diffusore rimovibile possono essere lavati in lavastoviglie.

NOTA: NON lavare mai l'alloggiamento base, la sonda digitale e il tappo della sonda nella lavastoviglie e non immergerli in acqua o altro liquido.

4. La valvola di rilascio della pressione e il tappo anti-intasamento possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti.
5. Se nella casseruola di cottura, nella griglia reversibile o nel cestello Cook & Crisp sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riempire la casseruola con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di pulirla. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.
6. Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone



Per rimuovere l'anello in silicone, estrarlo sezione per sezione dal relativo supporto. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nel supporto sezione per sezione (vedi immagine sopra).

Dopo l'uso, rimuovere eventuali frammenti di cibo dall'anello in silicone e dal tappo anti-intasamento.

Mantenere l'anello in silicon pulito per evitare cattivi odori lavandolo con acqua calda e sapone, oppure in lavastoviglie. Tenere tuttavia presente che è normale che l'odore di alcuni alimenti acidi venga assorbito dall'anello. Si consiglia di disporre di più anelli in silicone. È possibile acquistare anelli in silicone supplementari su ninjakitchen.eu.

Non forzare **MAI** l'estrazione dell'anello in silicone poiché ciò potrebbe deformare l'anello stesso e il relativo supporto e compromettere la funzione di chiusura a tenuta della pressione. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

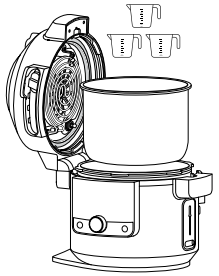
NOTA: L'anello in silicone deve essere sostituito con un altro anello specifico per Multicooker Foodi® SmartLid.

PULIZIA DEL COPERCHIO

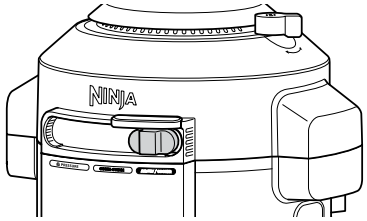
Si raccomanda di controllare sempre l'interno del coperchio e gli elementi riscaldanti prima di ogni cottura con le "funzioni di cottura in umido", come Slow Cook (Cottura lenta), Steam (Vapore), Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata), Pressure (Pressione) e tutte le MODALITÀ COMBI-STEAM. Se sono presenti residui di cibo o incrostazioni, si consiglia di pulire l'unità con del vapore (vedi istruzioni sotto) e di asciugare l'interno del coperchio con un panno.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA A VAPORE:

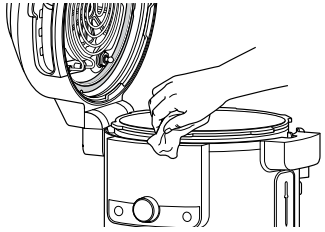
1. Riempire la casseruola con 750 ml d'acqua.



2. Spostare l'interruttore scorrevole su Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria).



3. Selezionare STEAM e impostare il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP.
4. Una volta ultimata la procedura e raffreddata l'unità, pulire l'interno del coperchio e gli elementi riscaldanti con un panno umido o una spugna. **ATTENZIONE**: Fare attenzione a non toccare la ventola durante la pulizia dell'interno del coperchio.



5. Ripetere i passaggi 3 e 4 se necessario e pulire a fondo.

NOTA: Se l'unità non viene aperta al termine del ciclo di pulizia, passerà in modalità KEEP WARM (Riscaldamento) e gli elementi riscaldanti resteranno in funzione.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché l'unità impiega così tanto tempo a raggiungere il punto di pressione? Quanto tempo impiega per raggiungere il punto di pressione?

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura selezionata, della temperatura attuale della casseruola di cottura e della temperatura o quantità degli ingredienti.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia completamente inserito e che poggi completamente contro il coperchio. Se è stato inserito correttamente, è possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.
- Durante la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio di pressione sia completamente bloccato e che la valvola di rilascio della pressione sia in posizione SEAL.
- In assenza di liquido sufficiente l'unità non entrerà in pressione.

Perché il conto alla rovescia è così lento?

- È possibile che invece dei minuti siano state impostate le ore. Quando viene impostato, sul display il tempo viene visualizzato come HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di un minuto.

Come è possibile capire quando l'unità sta accumulando pressione?

- Sullo schermo viene visualizzata la barra d'avanzamento per indicare che l'unità sta accumulando pressione.

Quando si usa la funzione Pressure (Pressione) o Steam (Vapore), o qualsiasi funzione in modalità Combi-Steam, le luci sullo schermo del display si muovono e viene visualizzato "PrE".

- Ciò indica che l'unità sta accumulando pressione o sta eseguendo il preriscaldamento quando si seleziona STEAM o PRESSURE. Una volta terminato l'accumulo di pressione, verrà avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

Quando si usa la funzione Vapore, dall'unità fuoriesce una grande quantità di vapore.

- È normale che la valvola di rilascio della pressione rilasci vapore durante la cottura.

Perché non è possibile aprire il coperchio una volta entrato in pressione?

- Come misura di sicurezza, non è possibile sbloccare il coperchio finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. Una rapida scarica di vapore verrà emessa dalla valvola di rilascio. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità.

La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata?

- Sì. La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata poiché ciò consente un passaggio rapido e facile tra la posizione SEAL e la posizione VENT e aiuta a regolare la pressione mediante il rilascio di piccole quantità di vapore durante la cottura permettendo così di ottenere ottimi risultati. Assicurarsi che sia girata il più possibile verso la posizione SEAL durante la cottura a pressione e il più possibile verso la posizione VENT durante il rilascio rapido.

L'unità emette un fischio e non raggiunge il punto di pressione.

- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL. Se la valvola si trova in questa posizione ma l'unità continua a emettere un suono sibilante, è possibile che l'anello in silicone non sia completamente in posizione. Premere START/STOP per interrompere la cottura, usare la posizione VENT se necessario, quindi aprire il coperchio. Esercitare pressione sull'anello in silicone assicurandosi che sia completamente inserito e che poggi in ogni punto sotto la cremagliera dell'anello. Se posizionato correttamente, dovrebbe essere possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.

L'unità esegue il conteggio invece del conto alla rovescia.

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità KEEP WARM (Riscaldamento).

Quanto tempo impiega l'unità a eseguire la depressurizzazione?

- Il tempo richiesto per rilasciare pressione dipende dalla quantità di cibo presente nell'unità e può variare da ricetta a ricetta. Assicurarsi sempre che la valvola a galleggiamento si sia abbassata prima di provare a rimuovere il coperchio. Se l'unità sta impiegando più tempo del normale per depressurizzarsi, scollegare l'unità dalla corrente e attendere fino a quando la valvola a galleggiamento non scenda prima di aprire il coperchio.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI - CONT.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD POT" (Aggiungere casseruola).

- La casseruola di cottura non si trova all'interno dell'alloggiamento base. La casseruola di cottura è richiesta per tutte le funzioni.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SHUT LID" (Chiudere il coperchio).

- Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.

Quando si usano le funzioni Steam (Vapore) e Pressure (Pressione), sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD WATER" (Aggiungere acqua).

- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all'unità per continuare con la funzione di cottura.

Quando si usa la funzione Pressure (Pressione), sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "NO PRESSURE" (Nessuna pressione).

- Aggiungere altro liquido alla casseruola di cottura prima di riavviare il ciclo di cottura a pressione.
- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente.

Viene visualizzato il messaggio "ERR".

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961655.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "PLUG IN" (Collegare).

- Inserire il tappo dello sonda o la sonda di cottura digitale nella presa di corrente per avviare la cottura.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "PROBE ERROR" (Errore sonda).

- L'unità ha raggiunto il tempo massimo della funzione selezionata senza che la sonda abbia raggiunto la temperatura impostata.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SLIDE" (Interruttore).

- Spostare l'interruttore scorrevole nella posizione desiderata prima di selezionare una modalità di cottura.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "LOCK LID" (Bloccare il coperchio)

- Spostare l'interruttore nella posizione PRESSURE (Pressione) per bloccare il coperchio.

CONSIGLI UTILI

1. Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della casseruola di cottura senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
2. Per ingredienti più piccoli che potrebbero cadere attraverso la griglia reversibile, prima della cottura si consiglia di avvolgerli in carta da forno o carta stagnola.
3. Utilizzare la modalità KEEP WARM (Riscaldamento) per mantenere il cibo a una temperatura calda e adeguata dopo la cottura. Per evitare che il cibo diventi asciutto, si consiglia di tenere il coperchio chiuso e di usare questa funzione appena prima di servire la pietanza.
4. Per riscaldare il cibo, utilizzare la funzione AIR FRY (FRITTURA AD ARIA).

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

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

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

Garanzie Ninja®

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

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

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

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

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

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

IMPORTANTE

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

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

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

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

REGISTRAZIONE DEL PRODOTTO

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

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

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

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

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

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

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

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

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

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

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

BEDANKT

voor uw aankoop van de Ninja® Foodi® Max SmartLid multicooker

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

NOTEER DEZE INFORMATIE

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bon)

Winkel van aankoop: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	230V~, 50Hz
Vermogen:	1760W
Volume:	7,5L
Groep van vloeistof:	2
PS:40	kPa

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

Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product innemen, zodat het milieuvriendelijk zal worden gerecycled.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen 195

Onderdelen en Accessoires 199

Instructies voor de montage van accessoires 201
De SmartLid-schuif gebruiken 201

Het bedieningspaneel gebruiken 202
Kookfuncties 202
Bedieningsknoppen 202

Voor het eerste gebruik 203
Installeren van het condensreservoir 203
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstoppingsdop. 203

De Ninja® Foodi® Digitale kookthermometer gebruiken . . 204

De Ninja® Foodi® Max SmartLid multicooker gebruiken . . 206

De Pressure Cooking (Snelkook)-functies gebruiken. 207
Watertest: Aan de slag met snelkoken. 207
Automatisch druk verminderen. 208
Onder druk zetten 208
De Pressure (Druk)-functie gebruiken 208

De functies van de Combi-Steam (Combi-stoom)-modus gebruiken 210
Maaltijden stomen 210
Steam Air Fry (Stoom Air Fry). 210
Steam Bake (Bakken met stoom) 211
Steam Bread (Brood stomen) 212

De Air Fry/Cooker-functies gebruiken 213
Air Fry 213
Grillen. 214
Bakken. 215
Drogen. 215
Rijzen 216
Dichtschroeien/sauteren 216
Stoom 217
Slow Cook. 217
Yoghurt 218

Reiniging en onderhoud. 219
Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand 219
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring. 219
Het deksel reinigen. 220

Handleiding voor het oplossen van problemen. 221

Handige tips 222

Productregistratie 223

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

⚠ WAARSCHUWING

1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.

2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken en instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.

3 Plaats het apparaat **NIET** op hete oppervlakken, waaronder op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.

4 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm (6 inch) ruimte boven en aan alle kanten van het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.

5 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen.Laat kinderen **NIET** met het apparaat spelen of het apparaat gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

6 Het morsen van voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Laat het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrechten hangen.

7 Til het deksel **ALLEEN** op aan de handgreep aan de voorkant van het apparaat. Til het deksel **NIET** vanaf de zijkant op, omdat er dan hete stoom vrijkomt.

8 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de kookpan is geïnstalleerd.

9 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.

10 Voordat u de verwijderbare kookpan onderin het apparaat plaatst, moet u ervoor zorgen dat de pan en de binnenbodem van het apparaat schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.

11 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit hem dan **NIET** langer dan 10 minuten. Hierdoor kan het kookoppervlak beschadigen.

12 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

13 Dek de drukventielen **NOOIT** af.

14 **NIET** sauteren of frituren met olie tijdens het snelkoken.

15 Voorzichtigheid moet worden betracht bij het dichtschroeien van vlees en het sauteren. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.

16 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

17 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.Plaats het apparaat **NIET** op een elektrische cooker.

18 Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.

19 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.

20 Controleer voor gebruik **ALTIJD** het decompressieventiel en het drijfventiel op verstopping of obstructie en maak ze schoon, indien nodig. Voedsel zoals appelmoes, cranberry's, parelgerst, havermout of andere granen, spliterwten, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti, kan gaan schuimen en spetteren als het wordt bereid onder druk en zo kan de decompressieventiel verstopt raken. Dit en vergelijkbaar voedsel dat uitzet (zoals gedroogde groenten, bonen, granen en rijst) mogen niet in een snelkookpan worden bereid, tenzij u een Ninja® Foodi® recept volgt.

21 Tijdens het snelkoken kan voedsel uitzetten (zoals gedroogde groenten, bonen, granen, rijst enz.) Vul de pan **NOOIT** meer dan halverwege of zoals anders aangegeven in een Ninja® Foodi®-recept.

22 Dek de luchtinlaat aan de bovenkant en de luchtuitvoer aan de achterkant **NOOIT** af wanneer het deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

23 Om explosiegevaar en verwondingen te voorkomen, mag u alleen de siliconen ring voor een Foodi® SmartLid multicooker gebruiken. Zorg ervoor dat er een siliconen ring is geïnstalleerd en dat het deksel goed gesloten is, voordat u hem aan zet. **NIET** gebruiken als het gescheurd of beschadigd is. Vervang de siliconen ring vóór gebruik.

24 Maak **GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. Plaats **GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.

25 Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.

26 Plaats het apparaat tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.

27 Gebruik **NOOIT** de SLOW COOK-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.

28 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is. Zet het apparaat alleen met de schuif in de PRESSURE (DRUK)-stand om te voorkomen dat het deksel per ongeluk opengaat.

29 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Vul de pan en de Cook & Crisp-mand of plaat **NIET** te veel en overschrijd het MAX-vulniveau niet. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen,of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.

30 Gebruik deze eenheid **NIET** om snelkookrijst te bereiden.

31 Stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.

32 Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt, voordat u de kookpan en Cook & Crisp-mand of plaat verwijdert.

33 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.

34 U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van het apparaat, als het apparaat hete olie of andere warme vloeistoffen bevat en/of als de pan onder druk staat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen, zoals ernstige brandwonden veroorzaken. Zorg ervoor dat het deksel voor gebruik goed gesloten en vergrendeld is, als het apparaat als snelkookpan wordt gebruikt. Het voedsel staat onder extreme druk tijdens het snelkoken. Het niet opvolgen van alle instructies voor het correcte gebruik van het product kan resulteren in onbedoeld contact met heet voedsel of onder druk staande vloeistoffen, wat ernstige brandwonden tot gevolg kan hebben.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

35 Als het apparaat in werking is kan hete stoom uit de luchtuitvoer komen. Plaats het apparaat zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten, kasten of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.

36 Het drijfventiel of decompressiemontage **NIET** demonteren, wijzigen of anderszins verwijderen.

37 Probeer het deksel **NIET** te openen tijdens of na het snelkoken, totdat alle interne druk is verdwenen door het decompressieventiel en het apparaat iets is afgekoeld. Open het deksel onmiddellijk om te voorkomen dat de binnenste pan opnieuw onder druk komt te staan.

38 Houd bij gebruik van de SLOW COOK-instelling het deksel **ALTIJD** gesloten.

39 Als het deksel niet kan worden geopend, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat. Alle achtergebleven druk kan gevaarlijk zijn. Laat de druk op natuurlijke wijze uit het apparaat vrijkomen of druk op de Steam Release (Stoom afvoer)-knop om de stoom vrij te laten. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de vrijkomende stoom om brandwonden of verwondingen te voorkomen. Wanneer de stoom is vrijgekomen, verschijnt op het bedieningspaneel OPN LID (OPEN DEKSEL) om aan te geven dat het deksel kan worden geopend. Als er geen stoom vrijkomt wanneer het decompressieventiel in de vent-stand wordt gezet, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat op natuurlijke wijze de druk ontlasten.

40 De stoom en heet voedsel in de binnenste pan kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen **ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de drukontlasting, en bij het openen van het deksel na het koken.

41 De kookpan, Cook & Crisp-mand of plaat en omkeerbaar rek worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en Cook & Crisp-mand of plaat van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

42 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.

43 Raak de accessoires, met inbegrip van de thermometer (indien bij het model meegeleverd), tijdens of onmiddellijk na het koken **NIET** aan, omdat deze zeer heet worden tijdens het kookproces. Ga **ALTIJD** voorzichtig om met het product om brandwonden of lichamelijk letsel te voorkomen. Gebruik langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen.

44 Schoonmaken en onderhouden zijn geen taken die door kinderen mogen worden uitgevoerd.

45 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.

46 Om los te koppelen, zet het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.

47 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.

48 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

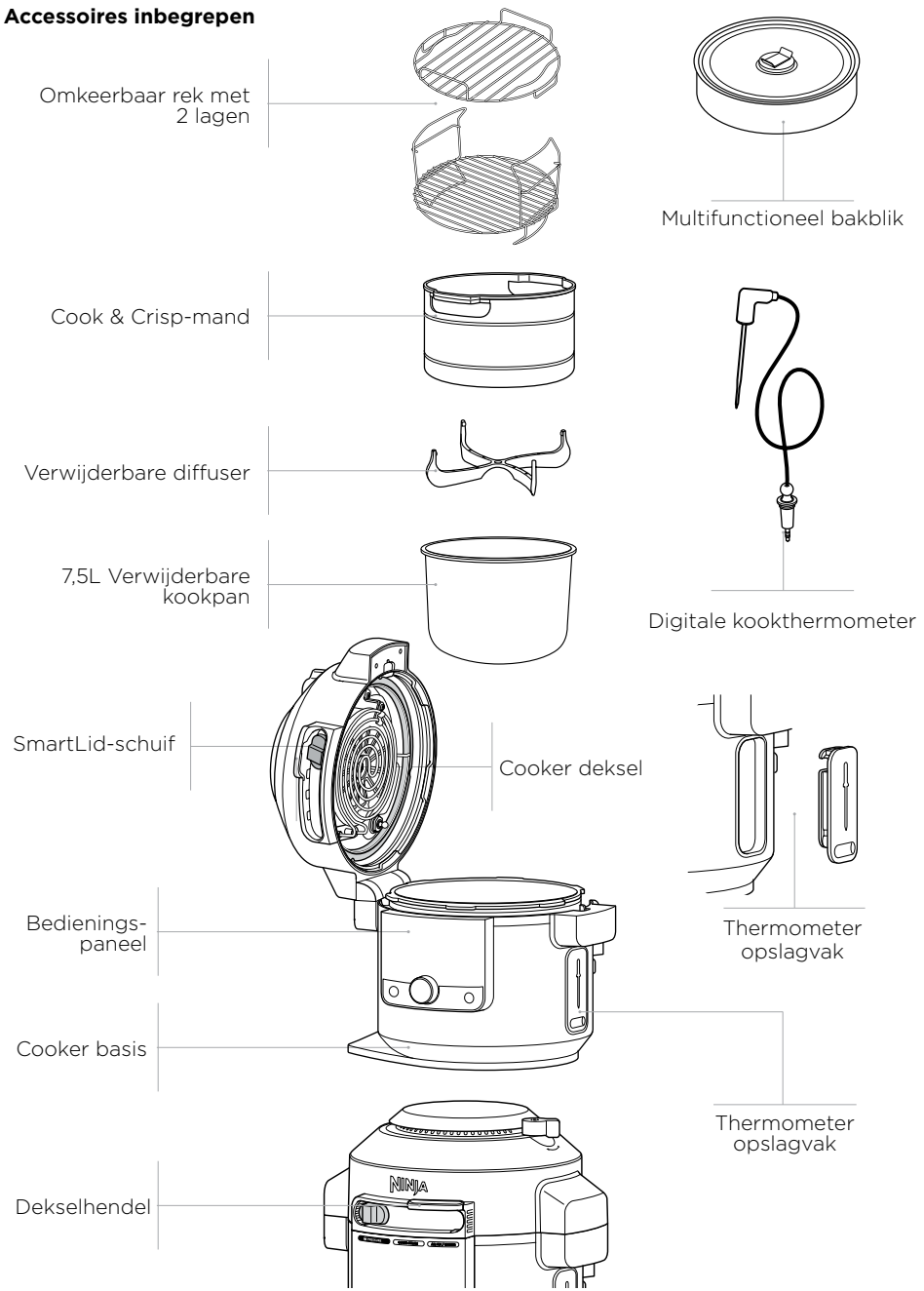
49 Doe de basis, de digitale thermometer en de thermometerdop **NOOIT** in de afwasmachine en dompel ze nooit onder in water of een andere vloeistof.

	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

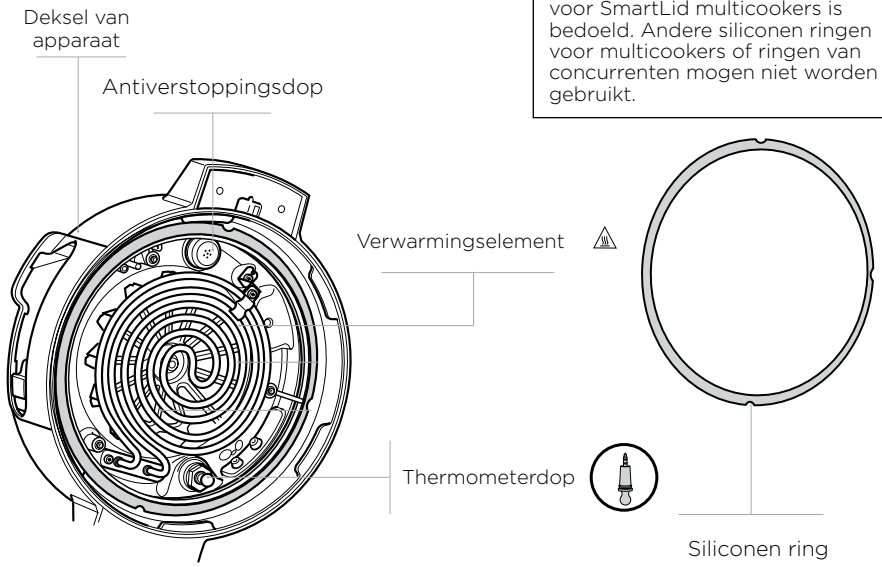
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

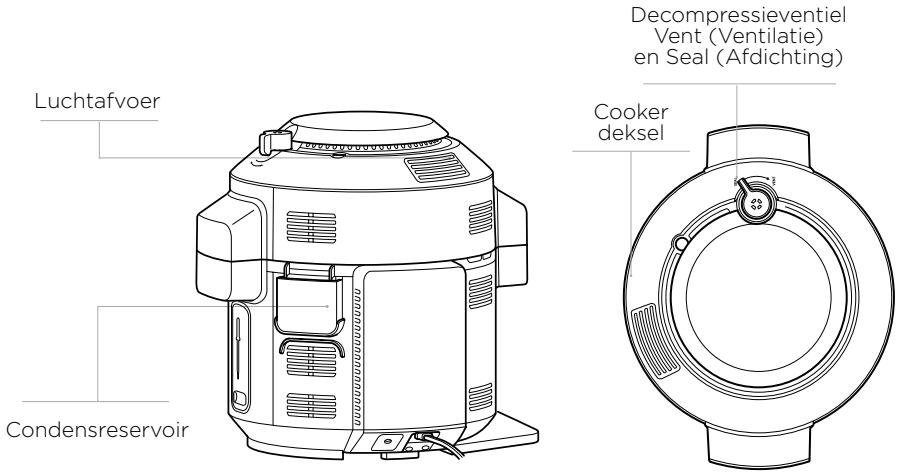
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

Accessoires inbegrepen



LET OP: Er mag voor dit product alleen gebruik worden gemaakt van een siliconen ring die speciaal voor SmartLid multicookers is bedoeld. Andere siliconen ringen voor multicookers of ringen van concurrenten mogen niet worden gebruikt.

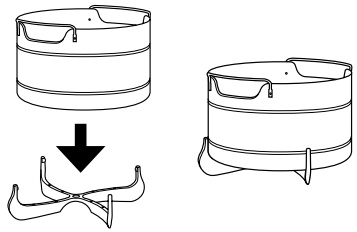




Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestekken naar **ninjakitchen.eu.**

INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE VAN ACCESSOIRES

COOK & CRISP-MAND



1 Om de diffuser te verwijderen om te reinigen, trekt u de 2 vinnen van de diffuser uit de gleuf op de mand en trekt u deze vervolgens stevig naar beneden.

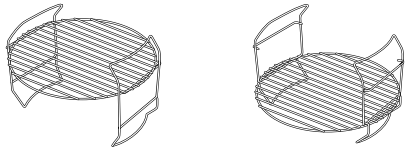
LET OP: De diffuser helpt bij de luchtstroom en moet altijd voor gebruik op de mand worden bevestigd.

2 Om de Cook & Crisp-mand te monteren, plaatst u de mand bovenop de diffuser en drukt u deze stevig naar beneden.

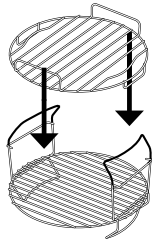
OMKEERBAAR REK MET 2 LAGEN

Hogere stand
Kip, steak, vis en meer grillen.

Lagere stand
Groenten stomen.



Bevestiging op 2 niveaus
Vergroot de kookcapaciteit door op beide niveaus te koken.



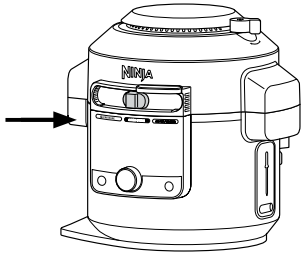
1 Plaats het omkeerbare rek op de laagste positie (hierboven weergegeven) in de pan. Plaats de ingrediënten vervolgens op de onderste laag.

2 Als u een extra laag nodig heeft, kunt u het bovenste rek toevoegen door het over de handgrepen van het onderste rek te schuiven, zoals hierboven aangegeven. Leg de overige ingrediënten op de bovenste laag.

DE SMARTLID-SCHUIF GEBRUIKEN

U kunt met de schuif tussen de kookstanden schakelen en op het deksel wordt aangegeven welke functie u gebruikt.

- Druk
- Combi-Steam (Combi-stoom)-modus
- Air Fry/Cooker

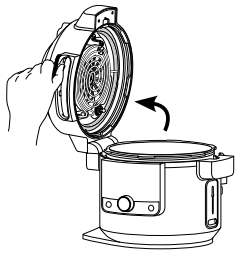


HOE HET DEKSEL MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN

Gebruik altijd de handgreep boven de schuif om het deksel te openen en te sluiten.

U kunt het deksel openen en sluiten wanneer de schuif in de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus en AIR FRY/COOKER-stand staat. Wanneer de schuif in de PRESSURE (DRUK)-stand staat, kan het deksel niet worden geopend. Als er geen druk in het apparaat is, zet de schuif dan in de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus of AIR FRY/COOKER-stand om het deksel te openen.

OPMERKING: Het deksel wordt niet ontgrendeld tot het apparaat volledig is gedecomprimeerd. De slimme schuif zal pas naar rechts schuiven wanneer het apparaat volledig gedecomprimeerd is. Het apparaat toont "OPN LID" (OPEN DEKSEL) wanneer het apparaat is gedecomprimeerd.



Til het deksel ALLEEN op aan de handgreep aan de voorkant van het apparaat. Til het deksel NIET vanaf de zijkant op, omdat er dan hete stoom vrijkomt.

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN

KOOKFUNCTIES

DRUK: Voedsel snel bereiden terwijl het sappig blijft.

LET OP: Voor details over de 3 manieren om automatisch de druk te ontlasten, zie pagina 208.

MAALTIJDEN STOMEN: Bereid complete maaltijden met één druk op de knop.

STEAM AIR FRY (STOOM AIR FRY): Sappig van binnen, knapperig van buiten. Ideaal voor grote stukken vlees of vis en verse groenten.

STEAM BAKE (BAKKEN MET STOOM): Bak luchtige taarten en zoete lekkernijen.

STEAM BREAD (BROOD STOMEN): Rijzen en bakken in één pan. Krokant van buiten, knapperig van binnen.

AIRFRYEN: Zorg ervoor dat uw voedsel knapperig en krokant wordt met weinig of geen olie.

GRILL: Gebruik een hoge temperatuur voor het karameliseren en aanbraden van voedsel.

BAKKEN: Gebruik het apparaat zoals een oven voor gebakken lekkernijen en nog veel meer.

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

RIJZEN: Creëer een omgeving waar het deeg kan rusten en rijzen.

SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN): Gebruik het apparaat als een cooker voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.

STOOM: Bereid zacht voedsel op een hoge temperatuur.

SLOW COOK: Bereid uw voedsel op een lagere temperatuur gedurende een langere periode.

YOGHURT: Pasteuriseer en fermenteer melk voor romige zelfgemaakte yoghurt.

KEEP WARM (WARMHOUDEN): Bij gebruik van stoom, slow cook en druk zal het apparaat aan het eind van de cyclus overschakelen op KEEP WARM (WARMHOUDEN). Druk op de toets KEEP WARM (WARMHOUDEN) nadat de functie is gestart om deze automatische overgang uit te schakelen.

LET OP: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten. Deze functie schakelt na 12 uur automatisch uit.

BEDIENINGSKNOPPEN

SMARTLID-SCHUIF: Wanneer u de schuif beweegt, lichten de beschikbare functies voor elke modus op.

DRAAIKNOP: Zodra u een modus heeft gekozen, kunt u met de draaiknop door de beschikbare functies scrollen totdat de gewenste functie is geselecteerd.

LINKERPIJLEN: Druk hierop om een kooktemperatuur te kiezen. Gebruik de linkerpijlen ook om het interne kookniveau in te stellen wanneer u de PRESET (VOORAF INSTELLEN) en MANUAL (HANDMATIG)-knoppen gebruikt.

RECHTERPIJLEN: Druk hierop om een kooktijd te kiezen. Gebruik deze pijlen om het soort voedsel in te stellen wanneer u PRESET (VOORAF INSTELLEN) gebruikt.

PRESET (VOORAF INSTELLEN): Verandert het display zodat u de thermometer, het type voedsel en het interne kookniveau kunt instellen op basis van de VOORAF INGESTELDE temperaturen. Het vooraf ingestelde kookniveau is niet beschikbaar voor de functies Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake en Steam Bread (Drogen, Rijzen, Stomen, Slow cook, Yoghurt, Bakken met stoom en Brood stomen).

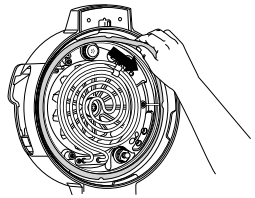
HANDMATIG: Verandert het display zodat u het interne kookniveau voor de thermometer handmatig kunt instellen. HANDMATIG kookniveau is niet beschikbaar voor de functies Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake en Steam Bread (Drogen, Rijzen, Stomen, Slow cook, Yoghurt, Bakken met stoom en Brood stomen).

START/STOP-knop: Druk om het koken te starten. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.

⏻ **(AAN/UIT):** Met de aan/uit-knop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden stop gezet worden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

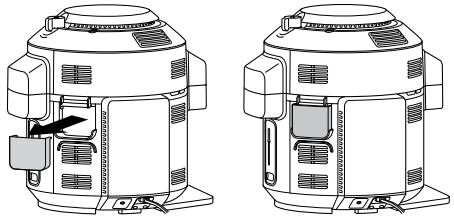
1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsvoorzieningen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
3. Was de siliconen ring, de verwijderbare kookpan, de Cook & Crisp-mand, het omkeerbaar rek, het multifunctionele bakblik en het condensreservoir af met warm zeepsop, spoel af en droog grondig af. Reinig de basis **NOOIT** in de vaat-wasmachine.
4. De siliconen ring is omkeerbaar en kan in beide richtingen worden geïnstalleerd. Plaats de siliconen ring rond de buitenrand van het siliconen ringrek, aan de onderkant van het deksel. Zorg ervoor dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het siliconen ringrek.
5. Gebruik langwerpig keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen voor het verwijderen van voedsel.



INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

Schuif het condensreservoir in de gleuf van de basis om hem te installeren. Schuif hem er vanaf om hem met de hand af te wassen na elk gebruik.

LET OP: Zorg ervoor dat u na het koken het overtollige water uit de condensreservoir verwijdert.



VERWIJDEREN EN OPNIEUW INSTALLEREN VAN DE ANTI-VERSTOPPINGSDOP

De anti-verstoppingsdop beschermt de binnenste klep van het drukdeksel tegen verstopping en beschermt gebruikers tegen mogelijk spetteren van voedsel. Het moet na elk gebruik worden schoongemaakt met een borstel.

Om hem te verwijderen, klemt u de anti-verstoppingsdop tussen uw duim en gebogen wijsvinger en draait u uw pols met de klok mee. Om terug te zetten druk hem op zijn plek en druk hem naar beneden. Zorg ervoor dat de anti-verstoppingsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het apparaat gebruikt.



LET OP: Zorg er voor elk gebruik voor dat de siliconen ring correct geplaatst is in het siliconen ringrek en de anti-verstoppingsdop correct gemonteerd is op het decompressieventiel.

DE NINJA® FOODI® DIGITALE KOOKTHERMOMETER GEBRUIKEN

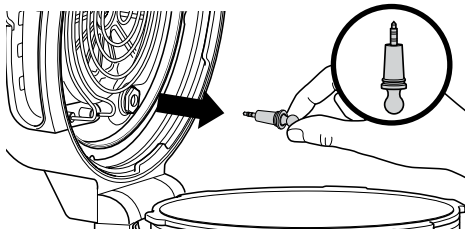
BELANGRIJK: De digitale kookthermometer en het snoer zijn tijdens en na het koken heet. Wees voorzichtig als u de thermometer uit het voedsel haalt.

Voorafgaand aan gebruik

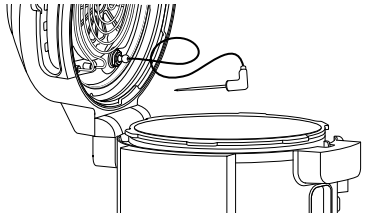
Zorg ervoor dat er geen resten op de aansluiting van de thermometer zitten en dat er geen knopen in het snoer zitten, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

1. Druk op de onderkant van het opbergvak aan de rechterkant van het apparaat om het eruit te halen. Wikkel vervolgens het snoer van het opbergvak uit om de thermometer te verwijderen.
2. Verwijder de kap van de aansluiting rechtsonder in het deksel en steek vervolgens de thermometer in de aansluiting. Druk stevig op de thermometer tot hij vastklikt en niet verder in de aansluiting kan. Plaats de kap in het opbergvak en plaats het opbergvak terug aan de zijkant van het apparaat.

Verlies de thermometerdop NIET; het apparaat werkt niet zonder deze dop.



3. Zodra de thermometer in het stopcontact is gestoken, zal hij worden ingeschakeld en zullen de PRESET (VOORAF INSTELLEN) en MANUAL (HANDMATIG)-knoppen van de thermometer oplichten, indien deze beschikbaar zijn voor de geselecteerde functie. Kies de gewenste kookfunctie en temperatuur.



LET OP: Het is niet nodig om een kooktijd in te stellen, omdat het apparaat automatisch het verwarmingselement uitschakelt en u waarschuwt wanneer uw voedsel voldoende gekookt is.

4. Als u de functie Preset (vooraf instellen) gebruikt, druk dan op PRESET (VOORAF INSTELLEN) en gebruik de pijlen rechts van de display om het gewenste type voedsel te kiezen en de pijlen links van de display om het interne kookniveau van uw voedsel in te stellen (rauw tot doorbakken).

LET OP: Kookt u verschillende soorten vlees of hetzelfde vlees op een ander kookniveau? Raadpleeg de volgende pagina voor details met betrekking tot de programmering.

LET OP: In de pressure cooking (snelkook)-modus kunt u alleen "Well" (Doorbakken) en "Shred" (Raspen) vooraf instellen.

Als u de functie Manual (Handmatig) gebruikt, druk dan op MANUAL (HANDMATIG) en gebruik de onderstaande aanbevolen inwendige kooktemperaturen voor andere functies dan Pressure Cook (Snelkoken).

TYPE VOEDSEL:	STEL KOOKNIVEAU IN OP:
Vis	Licht doorbakken (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Half doorbakken (60˚C)
	Doorbakken (65˚C)
Kip/kalkoen	Doorbakken (75˚C)
Varkensvlees	Medium (55˚C)
	Half doorbakken (65˚C)
	Doorbakken (70˚C)
Rundvlees/lam	Rauw (50˚C)
	Licht doorbakken (55˚C)
	Medium (60˚C)
	Half doorbakken (65˚C)
	Doorbakken (70˚C)

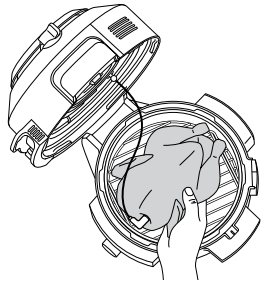
LET OP: De ingestelde kookniveau's voor RUND, VIS en VARKEN zijn lager dan de normaal aanbevolen niveaus, aangezien het apparaat 5°C zal doorkoken.

5. Plaats het voor de gekozen kookfunctie benodigde accessoire in het apparaat.

DE NINJA® FOODI® DIGITALE KOOKTHERMOMETER GEBRUIKEN - VERVOLG

6 Steek de thermometer horizontaal in het midden van het dikste deel van het stuk proteïne. **Zie de tabel op de volgende pagina voor meer instructies voor het plaatsen van de thermometer.**

7 Plaats het voedsel met de thermometer erin in het apparaat en sluit het deksel.



LET OP: Zorg ervoor dat de draad van de thermometer niet buiten het apparaat/de deksel hangt.

8 Het apparaat stopt automatisch wanneer het gewenste kookniveau bijna is bereikt, omdat het rekening houdt met doorkoken. Haal het voedsel onmiddellijk uit het apparaat om overkoken te voorkomen.

9 De proteïne zal verder doorkoken op het door u ingestelde kookniveau, wat ongeveer 3-5 minuten zal duren. Dit is een belangrijke stap, omdat het niet laten rusten "minder" doorbakken resultaten kan geven. De doorkooktijd varieert afhankelijk van het formaat, het soort en het type proteïne.

HET GEBRUIK VAN DE KOOKTHERMOMETER IN VERSCHILLENDE SCENARIO'S:

Het koken van 2 of meer proteïnen met dezelfde afmetingen met verschillende kookniveau's:

- Stel de functie Preset (vooraf instellen) in op het hoogste gewenste kookniveau.
- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste hogere kookniveau.
- Plaats de proteïnen in het apparaat en start het kookprogramma. Wanneer het lagere gewenste kookniveau is bereikt op het display, verwijder dan de proteïne zonder thermometer.

LET OP: Om de inwendige temperatuur van andere stukken proteïne te controleren, houdt u MANUAL (HANDMATIG) ingedrukt en steekt u de thermometer in elk stuk vlees.

LET OP: De thermometer zal HEET zijn. Gebruik ovenhandschoenen of een tang om de thermometer uit het voedsel te halen.

- Kook de overige proteïne verder tot het volgende gewenste kookniveau is bereikt.

Het koken van 2 of meer proteïnen met verschillende afmetingen:

- Plaats de thermometer in de kleinere proteïne en gebruik de functie Preset (vooraf instellen) om het kookniveau te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt.
- Verplaats de thermometer met ovenhandschoenen naar de grotere proteïne en gebruik de pijlen links van het display om het kookniveau te kiezen.

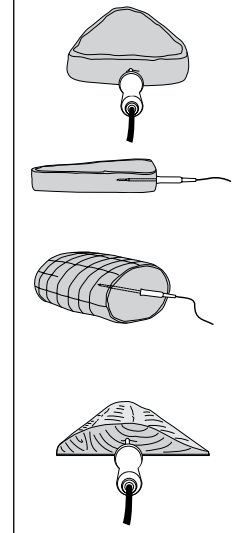
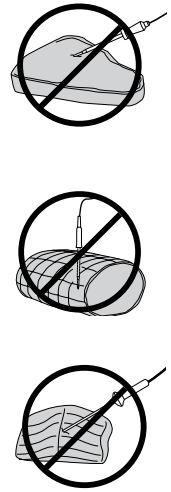
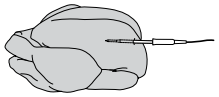
Het koken van 2 of meer verschillende soorten proteïne:

- Plaats de thermometer in de proteïne met het gewenste lagere kookniveau.
- Gebruik de Manual (Handmatige) functie om de gewenste interne temperatuur te kiezen.
- Verwijder de proteïne uit het apparaat wanneer het voldoende is gekookt.
- Verplaats vervolgens de thermometer met ovenhandschoenen naar de andere proteïne en gebruik de functie Manual (handmatig) om de gewenste inwendige temperatuur te kiezen.

UW NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTICOOKER GEBRUIKEN

HOE U DE THERMOMETER CORRECT PLAATST

OPMERKING: Gebruik de thermometer **NIET** met bevroren proteïne of voor stukken vlees die dunner zijn dan 1,5 cm.

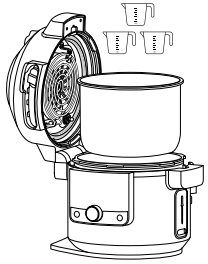
TYPE VOEDSEL:	PLAATSING	JUIST	ONJUIST
Biefstukken **Varkenskoteletten** **Lamskoteletten** **Kippenborsten** **Hamburgers** **Varkenshaasjes** **Visfilets**	• Plaats de thermometer horizontaal in het midden van het dikste gedeelte van het vlees. • Zorg ervoor dat de thermometer zich dicht bij het bot bevindt (maar het niet aanraakt) en niet in aanraking komt met vet of kraakbeen. • Zorg ervoor dat de punt van de thermometer recht in het midden van het vlees wordt geplaatst, niet schuin naar beneden of naar boven. **OPMERKING:** Het dikste deel van de filet hoeft niet persé het midden te zijn. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer dit gebied raakt, om het gewenste resultaat te bereiken.		
Hele kip	• Plaats de thermometer horizontaal in het dikste gedeelte van de borst, evenwijdig aan, maar niet tegen het bot aan. • Zorg ervoor dat de bovenkant het midden van het dikste deel van de borst bereikt en niet helemaal door de borst heen in de holte wordt geplaatst.		

DE PRESSURE COOKING (SNELKOOK)-FUNCTIES GEBRUIKEN

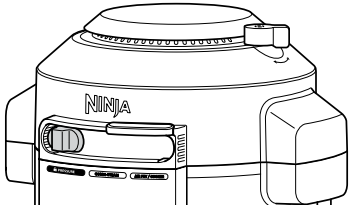
WATERTEST: AAN DE SLAG MET SNELKOKEN

Het wordt aanbevolen dat beginnende gebruikers de watertest doen om zich vertrouwd te maken met snelkoken.

1 Plaats de pan op de basis en doe 750 ml water, op kamertemperatuur, in de pan.



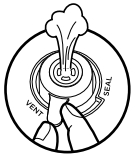
2 Sluit het deksel en beweeg de schuif naar de PRESSURE (DRUK)-stand.



3 Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL (AFDICHTEN) staat.



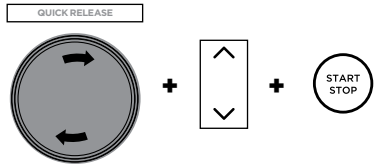
SEAL (AFDICHTEN) voor Pressure (Druk)-functies



VENT (VENTILATIE) voor alle andere functies en alle andere schuifstanden

OPMERKING: Het ventiel zal loslaten wanneer het volledig geïnstalleerd is. Forceer het ventiel niet over de rand heen.

4 Gebruik de draaiknop om QUICK RELEASE (SNELLE DRUKONTLASTING) te selecteren. Het apparaat zal standaard op hoge (Hi) druk staan. Gebruik de rechter omlaagpijl om de tijd in te stellen op 2 minuten. Druk op START/STOP om te beginnen.

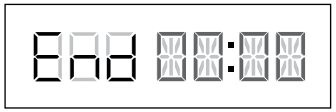


5 Het display zal "PrE" vertonen en een voortgangsbalk die aangeeft dat het apparaat druk aan het opbouwen is. Als de druk van het apparaat maximaal is begint de timer af te tellen.



LET OP: De tijd die nodig is om de druk op te bouwen, is afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten en van het gekozen drukniveau.

6 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "End" (Einde) op het display, waarna de onder druk staande stoom snel automatisch zal worden vrijgegeven. Er klinkt een waarschuwingssignaal om aan te geven dat het decompressieventiel op het punt staat om open te gaan. Wanneer het decompressieventiel wordt geopend, zal er stoom uit ontsnappen. Zodra het apparaat "OPN Lid" (OPEN DEKSEL) aangeeft, schuift u de schuif naar rechts om het deksel te ontgrendelen. Open vervolgens het deksel.



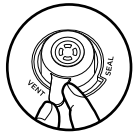
LET OP: Het apparaat schakelt over op de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus en het verwarmingselement blijft aan.

AUTOMATISCH DRUK VERMINDEREN

NATUURLIJK: Natuurlijke drukontlasting is het beste voor grotere stukken vlees die extra kooktijd nodig hebben. De warmte wordt uitgeschakeld, maar het voedsel binnenin blijft doorkoken. Het apparaat zal natuurlijk gedecomprimeerd worden zodra de kooktijd is verstreken en het apparaat is afgekoeld.

SNEL: Snelle drukontlasting wordt gebruikt voor kleinere voedingsmiddelen of ingrediënten die snel kunnen overkoken. Gebruik snelle drukontlasting **NIET** bij het koken van voedingsmiddelen die rijk zijn aan zetmeel of schuimen. Gebruik de draaiknop om snelle drukontlasting te selecteren voordat u begint met snelkoken.

VERTRAAGD: Vertraagde drukontlasting is handig voor recepten die na het verstrijken van de kooktijd langer onder druk moeten staan (bijvoorbeeld rijst en granen). Gebruik de draaiknop om de optie vertraagde druk-ontlasting te kiezen. Vertraagde drukontlasting staat standaard op 10 minuten. Druk op het drukontlasting-pictogram om de tijd voor de vertraagde drukontlasting te kiezen. Door nogmaals te drukken kunt u de tijd en de druk wijzigen. Wanneer de kooktijd is verstreken, zal het apparaat de druk snel ontlasten zodra de vertragingsduur is verstreken.



LET OP: Voor grotere hoeveelheden voedsel die meer decompressie nodig hebben, kunt u de druk handmatig ontlasten door het ventiel in de **VENT** (VENTILATIE)-stand te zetten. Voor handmatige drukontlasting, beweeg het decompressieventiel van **SEAL (AFDICHTEN)** naar **VENT (VENTILATIE)** of druk op het **RELEASE PRESSURE (DRUKONTLASTING)**-pictogram.

ONDER DRUK ZETTEN

Als de druk wordt opgebouwd in het apparaat, zullen er op het besturingspaneel "PrE" en voortgangsbalken worden getoond. De tijd om de druk op te bouwen varieert vanwege de hoeveelheid en temperatuur van de ingrediënten en de vloeistof in de pan. Als veiligheidsmaatregel zal het deksel worden vergrendeld wanneer de druk van het apparaat wordt opgebouwd, en zal pas ontgrendeld worden als de druk is ontlast. Zodra het apparaat de maximale druk heeft bereikt, begint het koken en begint de timer af te tellen.

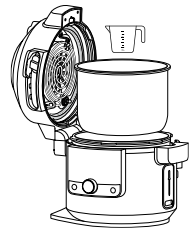
DE PRESSURE (DRUK)-FUNCTIE GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de ⏻-knop.

Druk

1 Doe de ingrediënten en ten minste 250 ml vloeistof in de pan, evenals eventueel benodigde accessoires. Vul de pan **NIET** voorbij de PRESSURE MAX (MAXIMALE DRUK)-lijn.

LET OP: Het apparaat komt niet onder druk te staan als er niet genoeg vloeistof is.



LET OP: De pan **NIET** hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

2 Sluit het deksel en draai het decompressieventiel vervolgens naar de SEAL (AFDICHTEN)-stand.



3 Beweeg de schuif naar PRESSURE (DRUK). Het apparaat staat standaard op NATURAL RELEASE (NATUURLIJKE DRUKONTLASTING). Gebruik de draaiknop om NATURAL RELEASE (NATUURLIJKE DRUKONTLASTING), QUICK RELEASE (SNELLE DRUKONTLASTING) of DELAYED RELEASE (VERTRAAGDE DRUKONTLASTING) te kiezen. De instellingen voor het standaarddrukniveau en de tijd worden weergegeven. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om Hi (Hoog) of LO (Laag) te kiezen.

LET OP: Vertraagde drukontlasting staat standaard op 10 minuten. Als u vertraagde drukontlasting gebruikt en de tijd wilt aanpassen, druk dan op de RELEASE PRESSURE (DRUKONTLASTING)-knop om de gewenste tijd in te stellen.

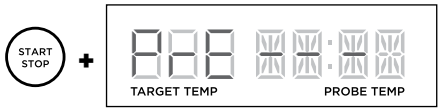


4 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur en daarna in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

DE PRESSURE COOKING (SNELKOOK)-FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

LET OP: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Het apparaat begint met het opbouwen van de druk. Het display zal "PrE" vertonen en een voortgangsbalk. De timer begint af te tellen als de druk van het apparaat maximaal is.



LET OP: De tijd die nodig is om de druk op te bouwen, is afhankelijk van het gekozen drukniveau, de huidige temperatuur van de kookpan en de temperatuur/hoeveelheid ingrediënten.

6 Wanneer de kooktijd op nul staat, zal het apparaat, afhankelijk van uw keuze, de druk natuurlijk, snel of vertraagd ontlasten. Voor handmatige drukontlasting, draai het decompressieventiel naar VENT (VENTILATIE) om de stoom te laten vrijkomen.

LET OP: Voor details over de 3 manieren om automatisch de druk te ontlasten, zie pagina 208.

7 Het apparaat gaat piepen, schakelt automatisch over naar de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus en de timer begint met optellen.

LET OP: Druk na het koken op KEEP WARM om de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus uit te schakelen. Of druk op de START/STOP-knop.

8 Bij gebruik van snelle drukontlasting of vertraagde drukontlasting laat het apparaat de druk vrijkomen en schakelt daarna over op keep warm (warmhouden). Bij gebruik van natuurlijke drukontlasting schakelt het apparaat over op keep warm (warmhouden) nadat de kookcyclus is voltooid.Het apparaat gaat piepen, schakelt automatisch over naar de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus en de timer begint met optellen.

9 Wanneer "OPN LID" (OPEN DEKSEL) op het apparaat wordt weergegeven is het gedecomprimeerd en kunt u de schuif naar rechts bewegen om het deksel te openen.

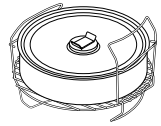
DE FUNCTIES VAN DE COMBI-STEAM (COMBI-STOOM)-MODUS GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de ⏻-knop.

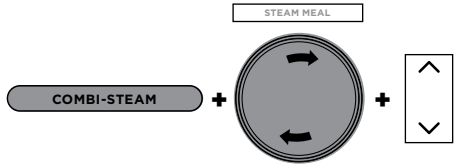
LET OP: De positie van het decompressieventiel is niet van belang. Deze kan in de SEAL (AFDICHTEN) of VENT (VENTILATIE) stand staan.

Maaltijden stomen

1 Voeg de ingredienten toe aan het Ninja® multifunctionele bakblik zoals aangegeven in het recept. Plaats het bakblik op het omkeerbare rek (zoals weergegeven op de laagste positie). Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creeren en plaats het rek en het bakblik vervolgens in de pan. Sluit het deksel.



2 Beweeg de schuif naar de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus. De functiekeuze zal standaard op STEAM MEALS (MAALTIJDEN STOMEN) staan. De instellingen voor de standaardtemperatuur en tijd worden weergegeven. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 240°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.

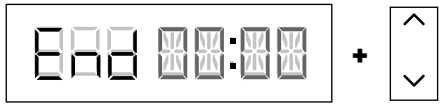
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display zal "PrE" vertonen en een voortgangsbalk die aangeeft dat het apparaat stoom aan het opbouwen is. De stoomtijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten in de pan.



6 Wanneer het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, toont het display de ingestelde temperatuur en begint de timer af te tellen.

7 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 5 minuten "End" (Einde) op het display.



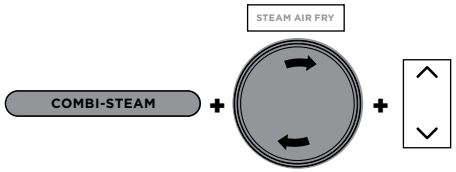
LET OP: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de omhoogpijlen rechts van het display om extra tijd toe te voegen. Het apparaat zal het voorverwarmen overslaan.

DE FUNCTIES VAN DE COMBI-STEAM (COMBI-STOOM)-MODUS GEBRUIKEN - VERVOLG

Steam Air Fry (Stoom Air Fry)

1 Plaats ingrediënten in de pan met de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek. Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creëren. Sluit het deksel.

2 Beweeg de schuif naar de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus en gebruik vervolgens de draaiknop om STEAM AIR FRY (Stoom Air Fry) te kiezen. De instellingen voor de standaardtemperatuur en tijd worden weergegeven. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 240°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.

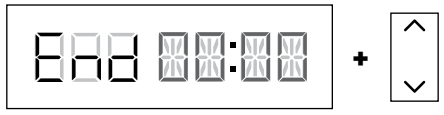
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display zal "PrE" vertonen en voortgangsbalken die aangeven dat het apparaat stoom aan het opbouwen is. De stoomtijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten in de pan.



6 Wanneer het apparaat het juiste stoomniveau heeft bereikt, toont het display de ingestelde temperatuur en begint de timer af te tellen.

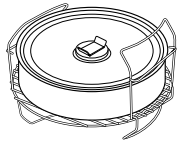
7 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 5 minuten "End" (Einde) op het display.



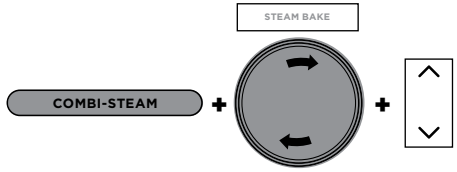
LET OP: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de omhoogpijlen rechts van het display om extra tijd toe te voegen. Het apparaat zal het voorverwarmen overslaan.

Steam Bake (Bakken met stoom)

1 Voeg de ingrediënten toe aan het Ninja® multifunctionele bakblik zoals aangegeven in het recept. Plaats het bakblik op het omkeerbare rek (zoals weergegeven op de laagste positie). Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creëren en plaats het rek en het bakblik vervolgens in de pan. Sluit het deksel.



2 Beweeg de schuif naar de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus en gebruik vervolgens de draaiknop om STEAM BAKE (Bakken met stoom) te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 105°C en 210°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur en 15 minuten.

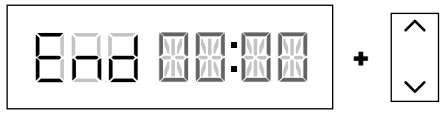
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display zal "PrE" vertonen en een voortgangsbalk die aangeeft dat het apparaat stoom aan het opbouwen is. De stoomtijd bedraagt 20 minuten.



6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, toont het display de ingestelde temperatuur en begint de timer af te tellen.

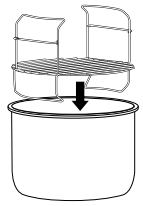
7 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 5 minuten "End" (Einde) op het display.



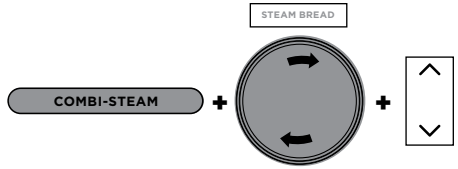
OPMERKING: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de omhoogpijl rechts van het display om extra tijd toe te voegen. Het apparaat zal het voorverwarmen overslaan.

Steam Bread (Brood stomen)

1 Doe de ingrediënten met het accessoire in de pan. Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creëren. Sluit het deksel.



2 Beweeg de schuif naar de COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modus en gebruik vervolgens de draaiknop om STEAM BREAD (Brood stomen) te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 240°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.

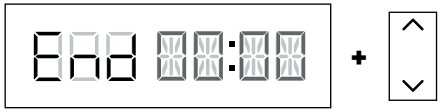
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Het display zal "PrE" vertonen en een voortgangsbalk die aangeeft dat het apparaat stoom aan het opbouwen is. De stoomtijd zal 15 minuten bedragen.



6 Wanneer het voorverwarmen is voltooid, toont het display de ingestelde temperatuur en begint de timer af te tellen.

7 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er gedurende 2 minuten "End" (Einde) op het display.



OPMERKING: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de omhoogpijlen rechts van het display om extra tijd toe te voegen. Het apparaat zal het voorverwarmen overslaan.

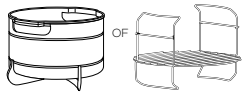
DE AIR FRY/COOKER-FUNCTIES GEBRUIKEN

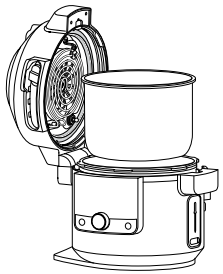
Steek het snoer ineen stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk vervolgens op de ⏻-knop.

LET OP: Als u het deksel opent terwijl u Air Fry, Bake, Grill or Prove (Air Fry, Bakken, Grillen of Rijzen) gebruikt, wordt de kooktijd gepauzeerd. Sluit het deksel om verder te gaan.

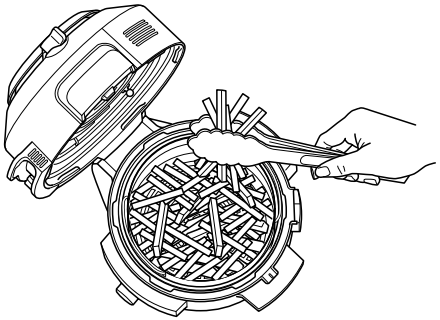
Air Fry

1 Plaats de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek in de pan. De diffuser moet aan de mand bevestigd zijn.

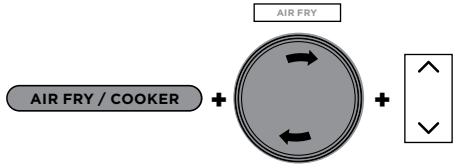




2 Plaats de ingrediënten in de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek. Sluit het deksel.



3 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om AIR FRY te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 210°C.

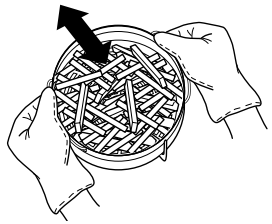


4 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.

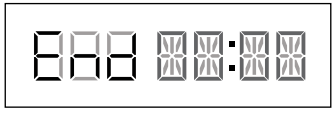
5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

6 Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de mand worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige bruining. Laat daarna de mand weer in de pan zakken en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.

LET OP: Voor de beste resultaten wordt aanbevolen om de ingrediënten tijdens het airfryen regelmatig heen en weer te schudden. U kunt het deksel openen en de mand eruit halen om de ingrediënten heen en weer te schudden zodat ze gelijkmatig bruinen. Laat daarna de mand weer in de pan zakken en sluit het deksel goed. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.

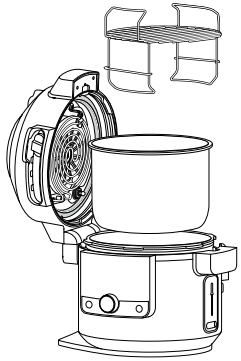


7 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en zal "End" (Einde) 3 keer op het display knipperen.

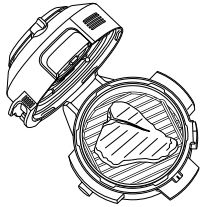


Grillen

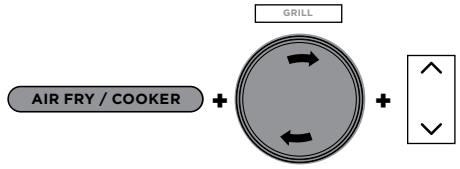
1 Plaats het omkeerbare rek in de hoge grillpositie in de pan, of volg de aanwijzingen van uw recept.



2 Plaats de ingrediënten op het rek en sluit vervolgens het deksel.



3 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om GRILL te kiezen.

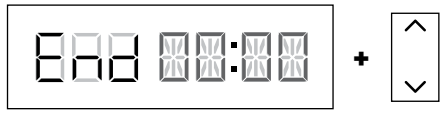


LET OP: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Grill-functie.

4 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 30 minuten.

5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

6 Wanneer de kooktijd op nul staat, zal "End" (Einde) 3 keer op het display knipperen.

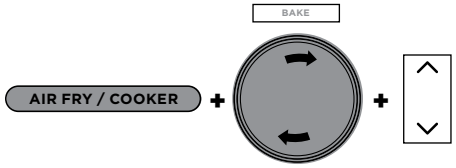


DE AIR FRY/COOKER-FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

Bakken

1 Plaats de accessoires en ingrediënten in de pan. Sluit het deksel.

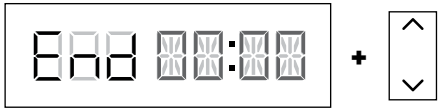
2 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om BAKE te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 120°C en 210°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur en daarna in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

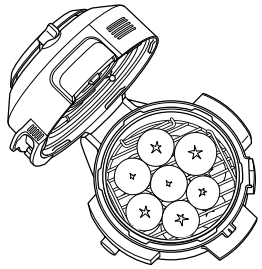
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

5 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en zal "End" (Einde) 3 keer op het display knipperen.

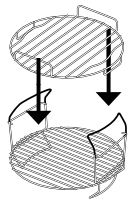


Drogen

1 Plaats het omkeerbare rek op de onderste positie van de pan en plaats de ingrediënten vervolgens op het rek.

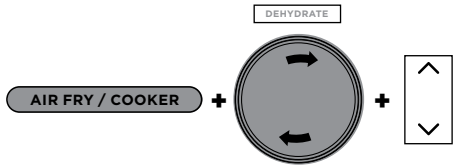


2 Houd de bovenste laag vast aan de hendels en plaats deze over het omkeerbare rek zoals in de hieronder weergegeven positie. Plaats vervolgens een laag ingrediënten op de bovenste laag en sluit het deksel.



OPMERKING: Gebruik het uitdroogrek (apart verkrijgbaar) direct in de kookpot voor 5 capaciteitsniveaus.

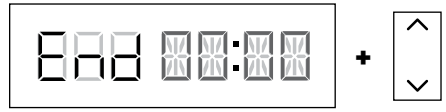
3 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om DEHYDRATE (DROGEN) te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 40°C en 90°C.



4 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tussen 1 en 12 uur.

5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

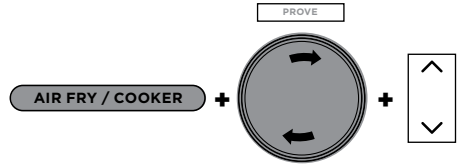
6 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en zal "End" (einde) 3 keer op het display knipperen.



Rijzen

1 Plaats het deeg in de pan of de Cook & Crisp-mand en sluit het deksel.

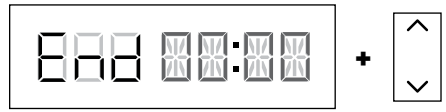
2 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om PROVE (RIJZEN) te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 25°C en 35°C.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de rijstijd aan te passen, in stappen van 5 minuten, tussen 20 minuten en 2 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

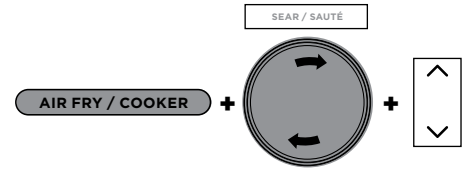
5 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en zal "End" (Einde) 3 keer op het display knipperen.



Dichtschroeien/sauteren

1 Doe ingrediënten in de pan.

2 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER of open het deksel en gebruik vervolgens de draaiknop om SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN) te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om "LO 1", "2", "3", "4", OF "Hi 5" TE KIEZEN.



LET OP: Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté (dichtschroeien/sauteren)-functie.

3 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

4 Druk op START/STOP om de SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN)-functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op START/STOP om de kookfunctie te beëindigen en draait u vervolgens de knop naar de gewenste functie.

OPMERKING: U kunt deze functie met open of gesloten deksel gebruiken.

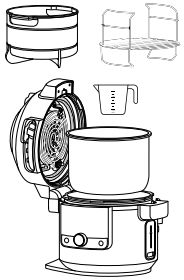
OPMERKING: Gebruik **ALTIJD** anti-aanbak kookgerei in de kookpan. Gebruik **GEEN** metalen kookgerei, aangezien dit krassen kan maken in de anti-aanbaklaag van de pan.

OPMERKING: SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN) wordt automatisch uitgeschakeld na 1 uur voor "4" en "Hi 5" en na 4 uur voor "Lo 1", "2" en "3".

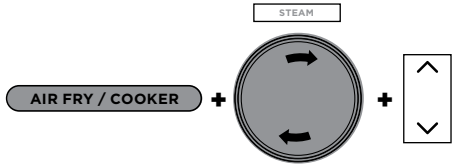
DE AIR FRY/COOKER-FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

Stoom

1 Doe 250ml vloeistof in de pan (of de hoeveelheid zoals aangegeven in het recept) en plaats vervolgens het omkeerbare rek of Cook & Crisp-mand met ingrediënten in de pan.



2 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om STEAM te kiezen.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 5 minuten, tot max. 30 minuten.

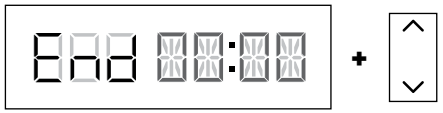
4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

LET OP: Er is geen temperatuur-aanpassing bij het gebruik van de STEAM (STOOM)-functie.

5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen om de vloeistof aan de kook te brengen. Het display zal "PrE" vertonen. De animatie voor voorverwarmen wordt weergegeven totdat het apparaat de temperatuur bereikt en vervolgens geeft het display de aftellende timer weer.



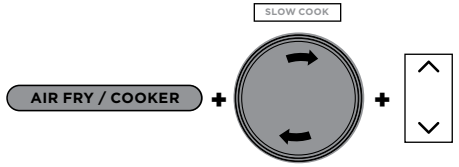
6 Wanneer de kooktijd op nul staat, geeft het apparaat een pieptoon en zal "End" (Einde) 3 keer op het display knipperen.



Slow Cook

1 Doe ingrediënten in de pan. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXI-lijn.

2 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om SLOW COOK te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om "Hi" (Hoog), "LO" (Laag) of "bUFFEt" te kiezen.



3 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de kooktijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.

4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

LET OP: De Slow Cook bUFFEt tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 2 en 12 uur; de SLOW COOK HI tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 4 en 12 uur.

5 Wanneer de kooktijd nul bereikt, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de KEEP WARM (WARMHOUDEN) en begint met optellen.

LET OP: Druk na het koken op KEEP WARM (WARMHOUDEN) om de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus uit te schakelen.

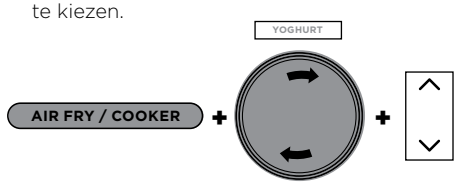
Yoghurt

1 Plaats de gewenste hoeveelheid melk in de pan.

LET OP: Als u liever pasteuriseert, koelt en culturen toevoegt zonder het apparaat, sla de stappen 1–9 dan over. Druk in plaats daarvan op TEMP, selecteer "FEr", druk op TIME (TIJD), selecteer de gewenste incubatietijd en druk vervolgens op START/STOP om te beginnen.

2 Sluit het deksel.

3 Beweeg de schuif naar AIR FRY/COOKER en gebruik vervolgens de draaiknop om YOGURT te kiezen. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen links van het display om "YGt" of "FEr" te kiezen.



4 Gebruik de omhoog- en omlaagpijlen rechts van het display om de incubatietijd aan te passen, in stappen van 30 minuten, tussen 6 en 12 uur.

LET OP: Als u een langere tijd selecteert, krijgt u een yoghurt met een dikkere consistentie. Gebruik 12 uur om yoghurt in Griekse stijl te bereiken.

5 Druk op START/STOP om met de pasteurisatie te beginnen.

6 Tijdens de pasteurisatie wordt er op het apparaat "boil" weergegeven. Wanneer de pasteurisatietemperatuur bereikt is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er "COOL" (KOEL).



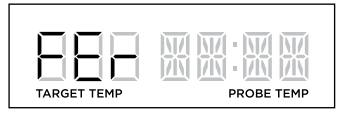
7 Zodra de melk afgekoeld is, geeft het apparaat achtereenvolgens ADD (TOEVOEGEN) en STIR (ROEREN) en de incubatietijd weer.



8 Open het deksel en room de bovenkant van de melk af.

9 Voeg yoghurtculturen aan de melk toe en meng het geheel. Sluit het deksel en druk op START/STOP om het incubatieproces te starten.

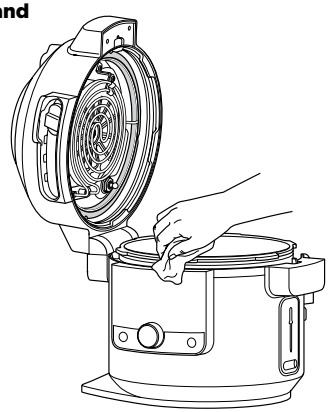
10 Het display geeft "FEr" weer en zal beginnen met aftellen. Wanneer de incubatietijd is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en zal END 3 keer op het display knipperen. Het apparaat piept elke minuut gedurende maximaal 4 uur of totdat het wordt uitgeschakeld.



11 Koel de yoghurt tot 12 uur voordat u het opdient.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand



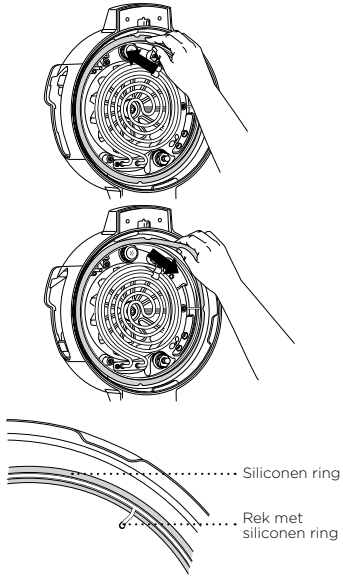
Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
2. Maak de basis en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
3. De kookpan, het multifunctionele bakblik, de siliconen ring, het omkeerbare rek, de Cook & Crisp-mand en de afneembare diffuser kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

LET OP: Doe de basis, de digitale thermometer en de thermometerdop **NOOIT** in de afwasmachine en dompel ze nooit onder in water of een andere vloeistof.

4. Het decompressieventiel en anti-verstoppingsdop, kunnen worden afgewassen met water en zeep.
5. Vul de pan met water en laat weken als er voedsel is aangekoekt in de kookpan, op het omkeerbare rek of in de Cook & Crisp-mand. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
6. Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring



Verwijder de siliconen ring, trek hem voorzichtig sectie voor sectie naar buiten vanuit het rek. De ring kan worden geïnstalleerd met ongeacht welke kant naar buiten. Om hem opnieuw te installeren, druk hem sectie voor sectie terug in het rek (zie bovenstaande afbeelding).

Verwijder na gebruik alle voedselresten uit siliconen ring en de anti-verstoppingsdop.

Houd de siliconen ring schoon om vieze geurtjes te voorkomen Vieze geurtjes kunnen worden verwijderd door de ring in een warm sopje of in de vaatwasser te wassen. Het is echter normaal dat het de geur van bepaald zuurhoudend voedsel aanneemt. Het is raadzaam om meerdere siliconen ringen te hebben. Koop extra siliconen ringen op ninjakitchen.eu.

Trek **NOOIT** hard aan de siliconen ring, aangezien de ring en het rek hierdoor kunnen vervormen wat van invloed kan zijn op de druk-sealfunctie. Een siliconen ring met barsten, scheuren of andere beschadiging dient direct te worden vervangen.

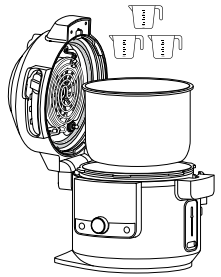
LET OP: De siliconen ring moet worden vervangen door een ring die speciaal bedoeld is voor een Foodi® SmartLid multicooker.

HET DEKSEL REINIGEN

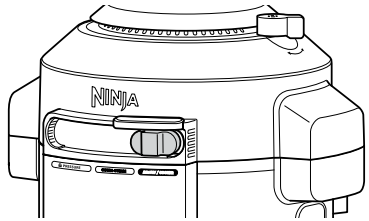
Wij raden aan de binnenkant van het deksel en de verwarmingselementen te inspecteren voordat u begint met koken met de zogeheten “natte kookfuncties”, waaronder Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure (Slow cook, Stoom, Dichtschroeien/Sauteren, Druk) en alle COMBI-STEAM (Combi-stoom)-modi. Als u etens- of olieresten ziet, raden wij u aan het apparaat met stoom te reinigen (zie onderstaande instructies) en vervolgens de binnenkant van het deksel af te vegen.

INSTRUCTIES VOOR STOOMREINIGING:

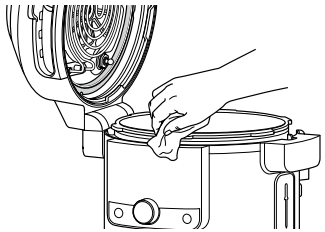
1. Vul de pan met 750 ml water.



2. Beweeg de SmartLid-schuif naar Air Fry/Cooker.



3. Selecteer STEAM (STOOM), en stel de tijd in op 30 minuten. Druk op START/STOP.
4. Gebruik wanneer de tijd op nul staat en het apparaat is afgekoeld, een natte doek of spons om de binnenkant van het deksel en de verwarmingselementen schoon te maken. **LET OP:** Raak bij het reinigen van de binnenkant van het deksel de ventilator niet aan.



5. Herhaal de stappen 3 en 4 indien nodig en maak eventuele vlekken schoon.

LET OP: Als het apparaat na afloop van de cyclus niet open is, zal het apparaat standaard op KEEP WARM (WARMHOUDEN) worden gezet en zal het verwarmingselement blijven werken.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Waarom doet mijn apparaat er zolang over om druk op te bouwen? Hoelang duurt het om druk op te bouwen?

- Kooktijden kunnen variëren afhankelijk op de geselecteerde temperatuur, huidige temperatuur van de kookpan en de temperatuur of hoeveelheid van de ingrediënten.
- Controleer of de siliconen ring goed is geplaatst en goed sluit tegen het deksel. Indien correct geïnstalleerd, kunt u licht aan de ring trekken zodat het roteert.
- Controleer of het drukdeksel volledig vergrendeld is en het decompressieventiel op SEAL (AFDICHTEN) staat bij snelkoken.
- Het apparaat zal geen druk opbouwen als er onvoldoende vloeistof is.

Waarom telt de tijd zo langzaam af?

- Misschien is hij ingesteld op uren in plaats van minuten. Bij het instellen van de tijd verschijnt er HH:MM op het display en de tijd vermindert/vermeerdert in stappen van minuten.

Hoe weet u of de eenheid onder druk staat?

- Het display toont een voortgangsbalk die de animatie voor de drukopbouw laadt om aan te geven dat het apparaat druk aan het opbouwen is.

"PrE" en bewegende lampjes worden op het display getoond bij het gebruik van de Pressure or Steam (Druk- of Stoom)-functie of een Combi-Steam (Combi-stoom)-modi.

- Dit geeft aan dat de eenheid druk aan het opbouwen is of aan het voorverwarmen is bij gebruik van STEAM (STOOM) of PRESSURE (DRUK). Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

Er komt veel stoom uit mijn apparaat bij gebruik van de stoomfunctie.

- Het is normaal dat er stoom uit het decompressieventiel komt tijdens het bereiden.

Waarom kan ik het deksel niet openen wanneer het onder druk staat?

- Als veiligheidsfunctie wordt het deksel niet ontgrendeld tot het apparaat volledig is gedecomprimeerd. Zet het decompressieventiel op VENT (VENTILATIE) om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een snelle stoomstoot uit het decompressieventiel. Als de stoom volledig weg is, kan de eenheid worden geopend.

Moet het decompressieventiel los zitten?

- Ja. Het decompressieventiel zit expres los; het zorgt voor een snelle en gemakkelijke overdracht tussen SEAL (AFDICHTEN) en VENT (VENTILATIE) en helpt de druk te reguleren door kleine hoeveelheden stoom los te laten tijdens het koken voor fantastische resultaten. Zorg ervoor dat hij zo ver mogelijk naar de SEAL (AFDICHTEN)-positie is gedraaid bij het snelkoken en zo ver mogelijk naar de VENT (VENTILATIE)-positie bij snelle decompressie.

Het apparaat sist en bereikt de druk niet.

- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL (AFDICHTEN) staat. Als u dit heeft gedaan en nog steeds een hard sissend geluid hoort, kan dit erop wijzen dat de siliconen ring niet goed op zijn plaats zit. Druk op START/STOP om het koken te stoppen, druk indien nodig op VENT (VENTILATIE) en open het deksel. Druk de siliconen ring naar beneden om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek met de ring. Na volledige installatie kunt u licht aan de ring trekken, zodat het roteert.

De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus.

Hoe lang duurt het voordat het apparaat gedecomprimeerd is?

- De tijd die nodig is om de druk te laten ontsnappen is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in het apparaat en kan per recept variëren. Zorg er altijd voor dat het drijfventiel naar beneden is gezakt, voordat u het deksel probeert te verwijderen. Indien het apparaat langer dan normaal over de decompressie doet, haal het apparaat dan uit het stopcontact en wacht tot het drijfventiel naar beneden zakt voordat u het deksel opent.

PROBLEMEN OPLOSSEN - VERVOLG

Er verschijnt een "ADD POT" (PLAATS PAN)-foutmelding op het display.

- De kookpan bevindt zich niet in de basis. Kookpan is vereist voor alle functies.

Er verschijnt een "SHUT LID" (SLUIT DEKSEL)-foutmelding op het display.

- Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

Er verschijnt een "ADD WATER" (VOEG WATER TOE)-foutmelding op het display wanneer u de Stoom- en Druk-functie gebruikt.

- Het waterniveau is te laag. Voeg meer water toe aan het apparaat, zodat het de taak af kan maken.

Er verschijnt een "NO PRESSURE" (GEEN DRUK)-foutmelding op het display wanneer u de Druk-functie gebruikt.

- Voeg meer vloeistof toe aan de kookpan, voordat u de snelkookcyclus opnieuw start.
- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL (AFDICHTEN) staat.
- Zorg ervoor dat de siliconen ring correct is geïnstalleerd.

"ERR"-melding verschijnt.

- Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu.

Er verschijnt een "PLUG IN"-foutmelding op het display.

- Steek de thermometerdop of de digitale thermometerdop in de aansluiting om te beginnen met koken.

Er verschijnt een "PROBE ERROR" (THERMOMETERFOUT)-foutmelding op het display.

- Het apparaat heeft de maximale tijd voor de gekozen functie bereikt voordat de thermometer de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

Er verschijnt een "SLIDE" (SHUIF)-foutmelding op het display.

- Beweeg de schuif naar de gewenste stand voordat u een kookfunctie kiest.

Er verschijnt een "LOCK LID" (VERGRENDEL DEKSEL)-foutmelding op het display.

- Beweeg de schuif naar de PRESSURE (DRUK)-stand om het deksel te vergrendelen.

HANDIGE TIPS

1. Zorg er voor, als u ingrediënten gelijkmatig bruin wilt laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de kookpan zijn gerangschikt en elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schud ze dan halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.
2. Het is raadzaam om kleinere ingrediënten die door het omkeerbare rek kunnen vallen eerst in te pakken in bakpapier of aluminiumfolie.
3. Gebruik de KEEP WARM (WARMHOUDEN)-modus om voedsel na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur. Om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt, raden wij aan het deksel gesloten te houden en deze functie te gebruiken net voor het serveren.
4. Gebruik de AIR FRY-functie om voedsel op te warmen.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product . Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

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

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

PRODUCTREGISTRATIE

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.

TAKK
for at du kjøpte Ninja® Foodi® Max SmartLid trykkoker

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu

Skann QR-koden med en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken der du kjøpte den: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1760 W
Volum:	7,5 L
Væskegruppe:	2
PS:	40 kPa

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak 227

Deler og tilbehør 231

Monteringsinstruksjon for tilbehør 233
Bruke SmartLid Slider 233

Bruk av betjeningspanelet 234
Matlagingsfunksjoner 234
Betjeningsknapper 234

Før første gangs bruk 235
Installere kondensoppsamleren 235
Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket 235

Bruke Ninja® Foodi® digital matlagingssonde 236

Bruke Ninja® Foodi® Max SmartLid trykkoker 238

Slik bruker du trykkokerfunksjonene 239
Vanntest: Kom i gang med trykkoking 239
Utløse trykket automatisk 240
Trykksetting 240
Bruke trykkfunksjonen 240

Bruke funksjonene for kombi-dampmodus 242
Dampe måltider 242
Dampe og luftfrityrkoke 243
Dampbake 243
Dampe brød 244

Bruke funksjoner for luftfrityrkoking 245
Luftfrityr 245
Grill 246
Bake 247
Dehydrate (dehydrere) 247
Probe 248
Steke/sautere 248
Damp 249
Langsom tilberedning 249
Yoghurt 250

Rengjøring og vedlikehold 251
Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask 251
Fjerne og sette på plass silikonringen 251
Rengjøre lokket 252

Feilsøkingsguide 253

Nyttige tips 254

Produktregistrering 255

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

⚠ ADVARSEL

1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.

2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har blitt gitt tilsyn eller gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.

3 Enheten **MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.

4 Sørg for at det er minst 15,25 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.

5 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.

6 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. **IKKE** la ledningen henge over kanten på bord eller arbeidsbenker.

7 Lokket må **BARE** løftes fra håndtaket foran på apparatet. **IKKE** løft lokket fra sideområdet, da skåldende damp vil bli sluppet ut.

8 **ALDRI** bruk enheten mens den avtakbare gryten ikke sitter på plass.

9 **ALDRI** koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.

10 Før du plasser gryten i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.

11 Når den avtakbare gryten er tom, skal den **IKKE** varmes opp i mer enn 10 minutter. Dette kan skade overflaten.

12 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

13 **IKKE** dekk til trykkventilene.

14 **IKKE** sauter eller stek med olje ved matlaging ved trykkoking.

15 Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer i varm olje. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.

16 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.

17 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk. **IKKE** plasser apparatet på en elektrisk stekeplate.

18 **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.

19 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.

20 Før bruk må du **ALLTID** sjekke at trykkbegrensningsventilen og den røde flottørventilen ikke er tilstoppet. Rengjør ved behov. Mat som eplemos, tranebær, perlegryn, havregryn og andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagetti kan skumme og sprute under tilberedning i trykkoker, og det vil tilstoppe trykkbegrensningsventilen. Disse og lignende matvarer som utvider seg (som tørkede grønnsaker, bønner, korn og ris) skal ikke tilberedes i trykkoker, med mindre man følger en Ninja® Foodi®-oppskrift.

21 Ved tilberedning av mat som utvider seg i trykkoker (som tørkede grønnsaker, bønner, korn, ris osv.). **IKKE** fyll gryten mer enn halvveis, eller som angitt i en Ninja® Foodi®-oppskrift.

22 **IKKE** dekk øvre eller bakre luftinntak mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

23 For å forhindre risiko for eksplosjoner og skade, må du bare bruke en Foodi® SmartLid Multicooker-silikonring. Kontroller at silikonringen er riktig plassert og at lokket er godt lukket før oppstart. **IKKE** bruk dersom den er slitt eller skadet. Sett silikonringen på plass før bruk.

24 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

25 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.

26 Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.

27 **ALDRI** bruk innstillingen SLOW COOK uten mat og væske i den avtakbare gryten.

28 **IKKE** flytt apparatet under bruk. Apparatet må bare brukes med glidebryteren i PRESSURE-posisjonen for å forhindre at lokket åpnes ved en feil.

29 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller overstig MAX-fyllnivået for gryten og Cook & Crisp-kurven eller -platen. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.

30 **IKKE** bruk denne enheten til å tilberede hurtigris.

31 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.

32 Dersom enheten avgir svart røyk, må du koble den fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crisp-kurven.

33 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede grytevotter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

34 Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade, som alvorlige brannskader. Når du bruker apparatet til trykkoking, må du sørge for at lokket er riktig påsatt og låst på plass før bruk. Maten befinner seg under ekstremt trykk ved trykkoking. Dersom du ikke følger alle instruksjoner for riktig bruk av produktet, kan det føre til utilsiktet kontakt med varm mat eller væske som er trykksatt, noe som kan føre til alvorlige brannskader.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

35 Varm damp frigis via luftventilen når enheten er i bruk. Plasser enheten slik at ventilen ikke står rettet mot strømledningen, kontakter eller andre apparater. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra ventilen.

36 **IKKE** tukle med, demonter eller fjern den røde flottørventilen eller enheten for trykkbegrensning.

37 **IKKE** åpne lokket under eller etter trykkoking før alt det interne trykket er frigitt via trykkbegrensningsventilen og enheten har kjølt seg litt ned. Åpne lokket raskt for å unngå ny trykksetting av innergryten.

38 Ved bruk av SLOW COOK-innstillingen, må lokket **ALLTID** holdes lukket.

39 Hvis lokket ikke kan snus for å låses opp, er det et tegn på at apparatet fortsatt er trykksatt. Gjenværende trykk kan være farlig. La enheten slippe ut trykket naturlig, eller trykk på knappen Steam Release for å slippe ut dampen. Unngå kontakt med den frigitte dampen for unngå brannskader og andre skader. Når dampen slippes ut vil kontrollpanelet vise OPN LID, som indikerer at lokket kan åpnes. Hvis dampen ikke slippes ut når trykkbegrensningsventilen flyttes til vent, må du plugge ut apparatet fra vegguttaket og la trykket slippes ut naturlig.

40 Dampen og den varme maten i den indre gryten kan føre til alvorlige brannskader. Hold **ALLTID** hender, ansikt og andre kroppsdeler unna trykkbegrensningsventilen før eller under frigivelse av trykk og ved fjerning av trykklokket etter tilberedning.

41 Gryten, Cook & Crisp-kurven eller -platen og den vendbare risten blir svært varme under matlagingsprosessen. Unngå varm damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crisp-kurven eller -platen fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter fjerning. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.

42 Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra sokkelen.

43 **IKKE** berør tilbehør, inkludert proben (hvis denne er inkludert med din modell), under eller umiddelbart etter matlaging, da de blir ekstremt varme under matlagingsprosessen. For å forhindre forbrenninger og personskader, må du **ALLTID** være forsiktig når du bruker produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.

44 Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

45 La apparatet kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.

46 For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut fra stikkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring.

47 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

48 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

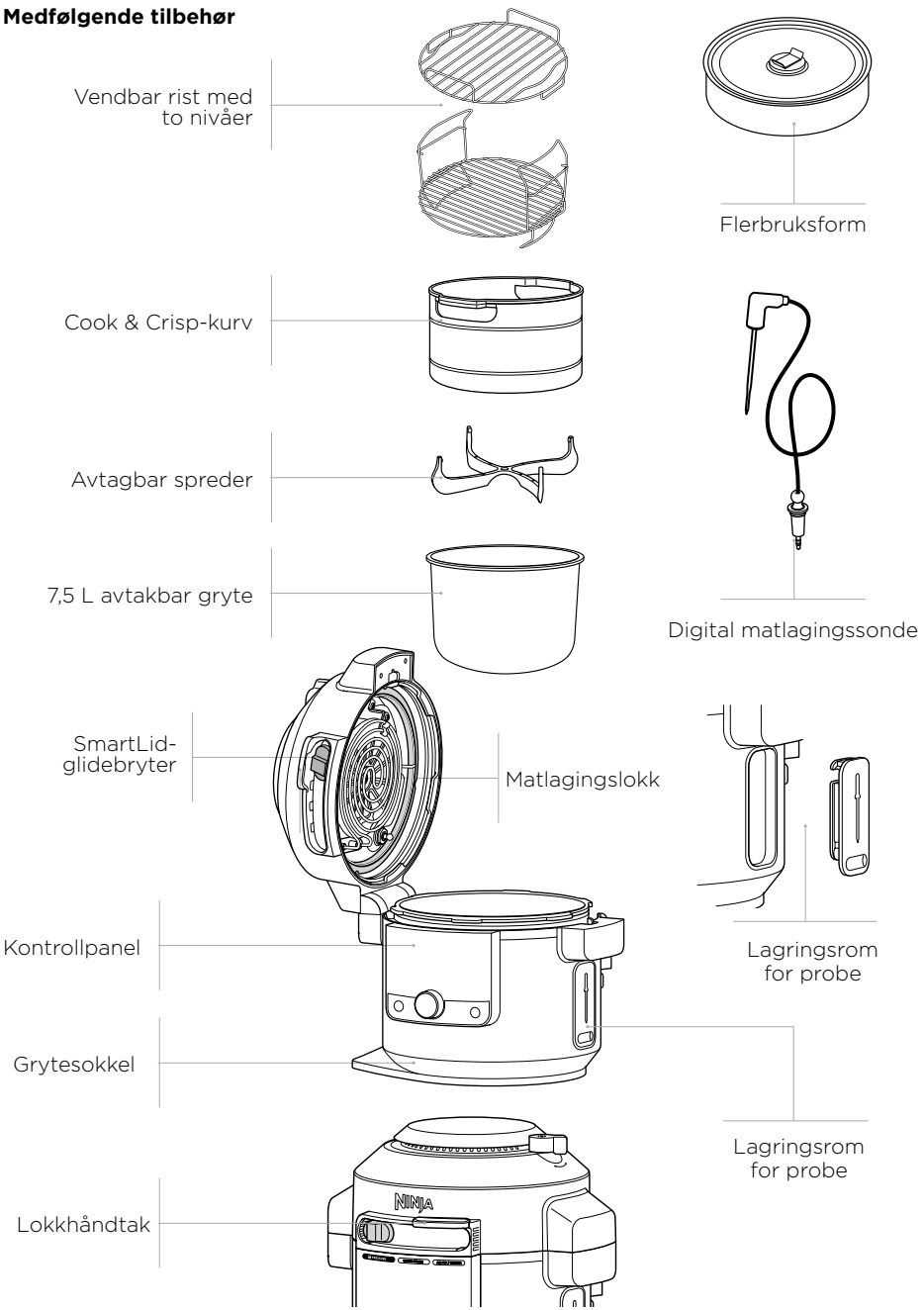
49 **ALDRI** sett grytesokkelen, den digitale matlagingsproben eller probehetten i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.

	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

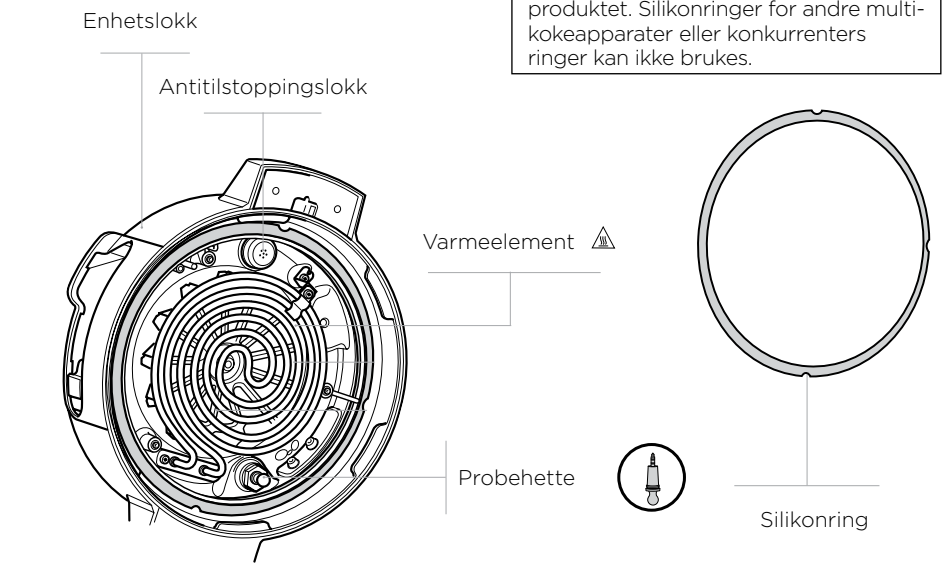
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

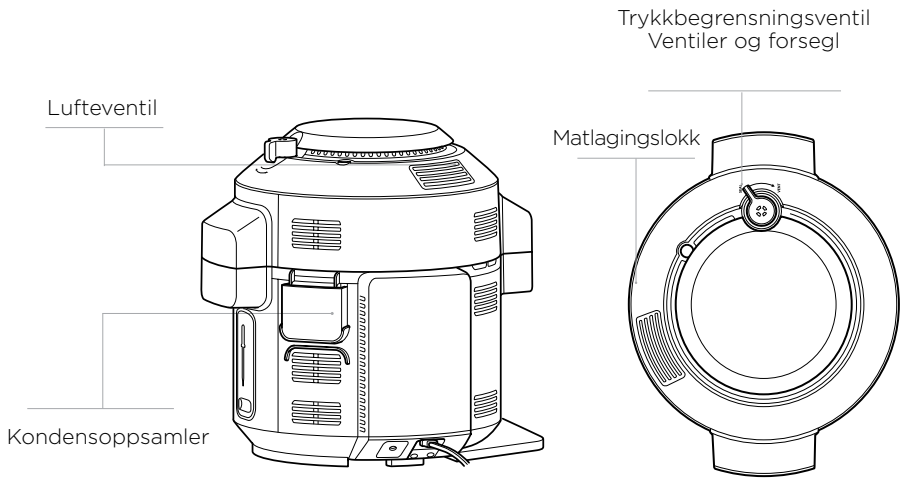
DELER OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør



MERK: Bare en silikonring som er laget spesielt for SmartLid Multi-kokeapparater kan brukes i dette produktet. Silikonringer for andre multi-kokeapparater eller konkurrenters ringer kan ikke brukes.

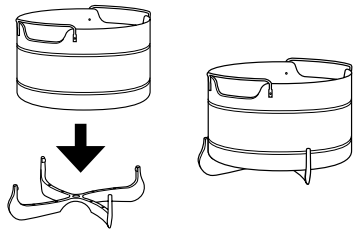




Gå til **ninjakitchen.eu** eller ta kontakt med kundeservice på **0800 862 0453** for å bestille flere deler og tilbehør.

MONTERINGSINSTRUKSJON FOR TILBEHØR

COOK & CRISP-KURV



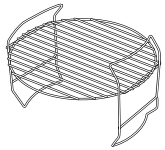
1 For å fjerne silen for vask, trekk de to ørene på silen av sporet i kurven, og trykk diffuseren ned.

> **MERK:** Diffuseren underletter luftflyten, og må alltid være installert på kurven før bruk.

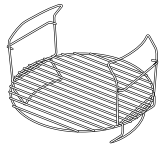
2 For å montere Cook & Crisp-kurven, plasser kurven på silen og trykk ned.

VENDBAR RIST MED TO NIVÅER

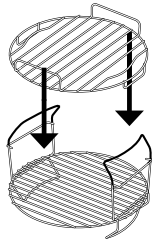
Øvre posisjon
Grille kylling, kjøtt, fisk med mer.



Nedre posisjon
Dampe grønnsaker.



Rist med to nivåer
Øk matlagingskapasiteten ved å lage mat på begge nivåer.



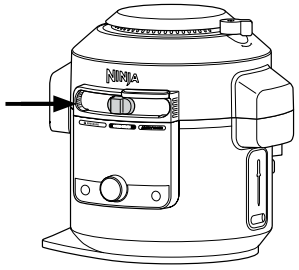
1 Plasser den vendbare risten i grytens nedre posisjon (vist ovenfor). Plasser deretter ingrediensene på det nederste laget.

2 Hvis du har behov for et ekstra lag, legger du på det øvre laget ved å skli det over håndtakene til det nedre laget som vist ovenfor. Plasser de gjenværende ingrediensene på det øverste laget.

BRUKE SMARTLID-GLIDEBRYTEREN

Glidebryteren lar deg bytte mellom matlagingsmoduser, og varsler lokket om hvilken funksjon du bruker.

- Pressure (trykk)
- Combi-Steam mode (kombi-dampmodus)
- Air Fry/Cooker (Luftfrityrkoking)

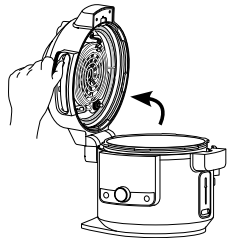


SLIK ÅPNER OG LUKKER DU LOKKET

Bruk alltid håndtaket som er plassert over glidebryteren for å åpne og lukke lokket.

Du kan åpne og lukke lokket når glidebryteren befinner seg i COMBI-STEAM-MODUS OG AIR FRY/Cooker-POSISJONEN. Når glidebryteren står i PRESSURE-posisjonen, kan ikke lokket åpnes. Hvis det ikke er trykk i enheten, flytter du glidebryteren til COMBI-STEAM-modus eller AIR FRY/COOKER-posisjonen for å åpne lokket.

> **MERK:** Trykklokket låses ikke opp før apparatet er helt trykkavlastet. Smart-glidebryteren vil ikke gli mot høyre før apparatet er helt trykkavlastet. Apparatet vil vise «OPN LID» når apparatet er trykkavlastet.



Lokket må BARE løftes fra håndtaket foran på apparatet. IKKE løft lokket fra sideområdet, da skåldende damp vil bli sluppet ut.

BRUK AV BETJENINGSPANELET

MATLAGINGSFUNKSJONER

TRYKK: Tilbereder mat raskt samtidig som mørheten bevares.

> **MERK:** For detaljer om de tre måtene du automatisk kan frigi trykket på, kan du se side 240.

STEAM MEALS (DAMPE MÅLTIDER): Lag hele måltider ved å trykke på en knapp.

STEAM AIR FRY (DAMPE OG LUFTFRITYRSTEKE): Saftig på innsiden, sprøtt på utsiden. Perfekt for større biter kjøtt eller fisk og friske grønnsaker.

STEAM BAKE (DAMPBAKE): Bak luftige kaker og søte desserter.

STEAM BREAD (DAMPE BRØD): Hev og bak i én gryte. Sprøtt på utsiden, mykt på innsiden.

AIR FRY (LUFTFRITYR): Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

GRILLE: Bruk høy temperatur for å karamellisere og brune maten.

BAKE: For å bruke enheten som stekeovn for søt bakst og annet.

DEHYDRATE (DEHYDRERE): Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

PROVE (HEVE): Skap et miljø der deigen kan hvile og heve.

SEAR/SAUTÉ (BRUNING/SAUTÉRING): Bruk enheten som ovnsplate til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

STEAM (DAMP): Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered maten ved lavere temperatur i en lenger tidsperiode.

YOGHURT: Pasteuriser og gjær melk for å lage kremete, hjemmelaget yoghurt.

KEEP WARM (HOLDE VARM): Ved bruk av damp, langsom tilberedning og trykk vil enheten bytte til KEEP WARM ved slutten av syklusen. Trykk på knappen KEEP WARM etter at funksjonen er startet for å deaktivere denne automatiske overgangen.

> **MERK:** Ved tilberedning i én time eller mindre, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med minutter. Denne funksjonen utløper etter 12 timer.

BETJENINGSKNAPPER

SMARTLID-GLIDEBRYTER: Når du beveger glidebryteren vil de tilgjengelige funksjonene for hver modus lyse opp.

HJUL: Når du har valgt en modus kan du bruke hjulet til å bla gjennom de tilgjengelige funksjonene inntil den ønskede funksjonen er fremhevet.

PILER MOT VENSTRE: Trykk på disse for å velge matlagingstemperatur. Bruk venstrepilene i tillegg til å angi det interne utfallet ved bruk av PRESET- og MANUAL-knappene.

PILER MOT HØYRE: Trykk på disse for å velge matlagingstid. Bruk disse pilene til å angi mattype når du bruker PRESET.

PRESET: Bytter skjermbildet slik at du kan stille inn sonde, mattype og internt resultat basert på FORHÅNDSINNSTILTE temperaturer. Forhåndsinnstilt temperatur er ikke tilgjengelig for funksjonene Dehydrate (dehydrering), Prove (heving), Steam (damping), Slow Cook (langsom tilberedning), Yogurt (yoghurt), Steam Bake (dampbake) og Steam Bread (dampe brød).

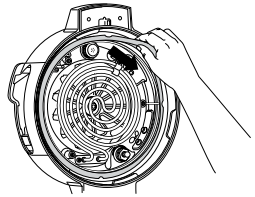
MANUELL: Bytter om skjermbildet slik at du manuelt kan stille inn sondens interne utfall. MANUELT utfall er ikke tilgjengelig for funksjonene dehydrering, heving, damping, langsom tilberedning, yoghurt, dampbake og dampe brød.

START/STOP-knappen: Trykk for å starte tilberedning. Et trykk på knappen under matlaging stanser gjeldende matlagingsfunksjon.

⏻ **STRØM:** Av/på-knappen skrur enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

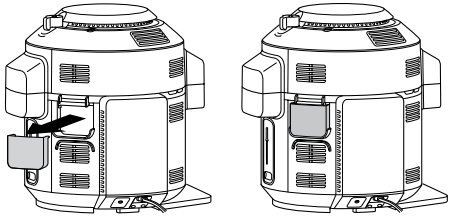
1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.
2. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask trykklokket, silikonringen, den avtakbare gryten, Cook & Crisp-kurven, den vendbare risten og kondensoppsamleren i varmt såpevann, før du skyller av og tørker godt.**ALDRI** vask grytesokkelen i oppvaskmaskin.
4. Silikonringen er vendbar og kan settes inn i begge retninger. Plasser silikonringen langs den ytre kanten av silikonringsporet på lokkets underside. Sørg for at det er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet.
5. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende puter eller forede grytevotter.



INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

For å installere kondensoppsamleren skyver du den inn i sporet på grytesokkelen. Skyv den ut for å fjerne den for vasking for hånd etter hver bruk.

MERK: Pass på at du tømmer overflødig vann som har samlet seg opp i kondensatoroppsamleren etter matlaging.



FJERNE OG SETTE PÅ PLASS ANTITILSTOPPINGSLOKKET

Antitilstoppingslokket beskytter trykklokkets indre ventil mot tilstopping, og beskytter brukere mot potensiell matsprut. Den skal rengjøres etter hver bruk med en rengjøringskost.

For å fjerne det, holder du antitilstoppingslokket mellom tommel og bøyd pekefinger, og roterer håndleddet med klokken. For å montere det på igjen, setter du det på plass og trykker ned. Sørg for at antitilstoppingslokket sitter godt på plass før du bruker apparatet.



MERK: Før bruk må du kontrollere at silikonringen sitter på plass i silikonringsporet og at antitilstoppingslokket er plassert riktig på trykkbegrensningsventilen.

BRUKE NINJA® FOODI® DIGITAL MATLAGINGSSONDE

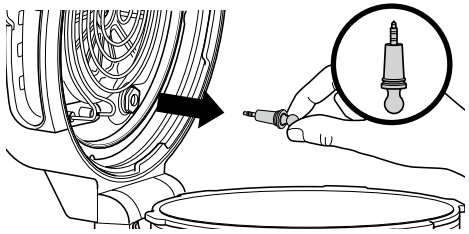
VIKTIG: Den digitale matlagingssonden og ledningen vil være varme under og etter matlaging. Vær forsiktig når du fjerner sonden fra maten.

Før bruk

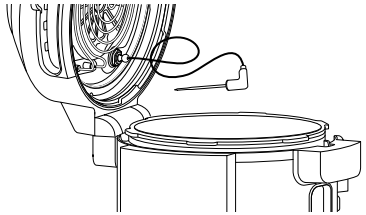
Sørg for at sondekontakten er fri for rester og at ledningen er fri for knuter før du kobler den til stikkontakten.

1. Trykk på bunnen av oppbevaringsrommet på høyre side av apparatet for å løse den ut. Ta deretter ledningen ut fra rommet for å fjerne sonden.
2. Fjern hetten fra kontakten i lokket nederst til høyre, og plugg inn sonden i kontakten. Trykk på sonden til den klikker på plass og ikke går lenger inn i kontakten. Plasser hetten i oppbevaringsrommet og plasser oppbevaringsrommet tilbake på siden av apparatet.

IKKE MIST sondehetten, apparatet vil ikke fungere uten den.



3. Når sonden er koblet til kontakten, vil sondeknappene PRESET (forhåndsinnstilling) og MANUAL (manuell) aktiveres og lyse hvis de er tilgjengelige for den valgte funksjonen. Velg ønsket funksjon og temperatur.



MERK: Det er ikke nødvendig å stille inn steketid, da enheten automatisk slår av varmeelementet og varsler deg når maten er ferdig tilberedt.

4. Hvis du bruker forhåndsinnstillingsfunksjonen, trykk på PRESET (forhåndsinnstilling) og bruk pilene til høyre for displayet for å velge ønsket mattype, og pilene til venstre for å stille inn det interne resultatet av maten (fra blodig til gjennomstekt).

MERK: Lager du ulike typer kjøtt eller de samme typene, men med andre utfall? Se neste side for detaljer om programmering.

MERK: I trykkokingsmodus kan du bare velge «Well» (godt stekt) og «Shred» (strimlet) som forhåndsinnstilling.

Hvis du bruker den manuelle funksjonen, trykk på MANUAL (manuell) og bruk de anbefalte interne matlagingstemperaturene under for funksjoner bortsett fra trykkoking.

TYPE MAT:	SETT UTFALLET TIL:
Fisk	Medium Rare (50˚C)
	Medium (55˚C)
	Medium Well (60˚C)
	Well Done (65˚C)
Kylling / kalkun	Well Done (75˚C)
Svin	Medium (55˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)
Biff / lam	Rare (50˚C)
	Medium Rare (55˚C)
	Medium (60˚C)
	Medium Well (65˚C)
	Well Done (70˚C)

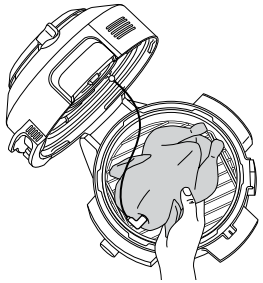
MERK: Satt utfall for STORFE, FISK og SVIN er mindre enn vanlige anbefalinger, da apparatet vil ligge 5 °C høyere.

5. Plasser tilbehøret som er nødvendig for din valgte funksjon i enheten, og lukk lokket.

BRUKE NINJA® FOODI® DIGITAL MATLAGINGSSONDE – FORTS.

6 Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttstykket. **Se diagrammet på neste side for ytterligere instruksjoner om sondens plassering.**

7 Legg maten med sonden innsatt i apparatet, og lukk lokket.



MERK: Pass på at sondeledningen ikke henger utenfor apparatet/lokket.

8 Apparatet vil automatisk stanse når det ønskede utfallet nesten er nådd, da det tar høyde for restvarme. Fjern maten fra apparatet umiddelbart for å unngå oversteking.

9 Kjøttet vil fortsette å ettervarmes til ønsket utfall, noe som vil ta omtrent 3-5 minutter. Dette er et viktig steg, for hvis du ikke lar kjøttet hvile, kan føre til «mindre stekte» resultater. Hviletid kan variere basert på type kjøtt og kjøttets størrelse.

SLIK BRUKER DU SONDEN I ULIKE MATLAGINGSSCENARIOER:

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt av samme størrelse til forskjellige nivåer:

- Sett Preset-funksjonen til det høyest ønskede utfallet.
- Sett sonden i kjøttet med det høyere ønskede utfallsnivået.
- Legg kjøttstykkene i apparatet og start matlagingsprogrammet. Når det laveste ønskede utfallet nås på displayet, fjerner du kjøttstykkene uten sonde.

MERK: For å kontrollere kjernetemperaturen til andre kjøttstykker, trykk og hold MANUAL-knappen inne og sett sonden inn i hvert kjøttstykke.

MERK: Sonden vil være VARM. Bruk enten grytekluter eller tang for å ta sonden ut av maten.

- Fortsett å steke det resterende kjøttet til ønsket nivå er nådd.

Tilberedning av to eller flere typer kjøtt med ulike størrelser:

- Sett sonden inn i det minste kjøttstykket og bruk Preset-funksjonen for å velge utfallsnivå.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Bruk grytehansker, og overfør sonden til det større kjøttstykket, og bruk pilene til venstre for displayet for å velge ønsket utfall.

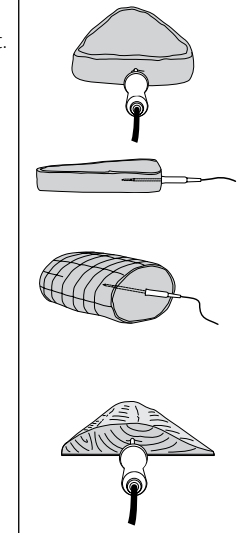
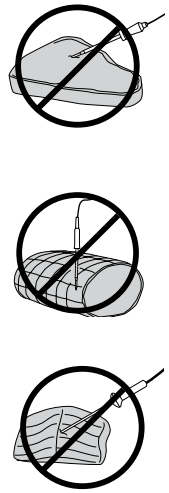
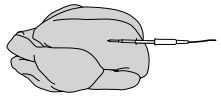
Tilberedning av to eller flere typer kjøtt/protein:

- Sett sonden i kjøttstykket med det lavere ønskede utfallsnivået.
- Bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.
- Når det kjøttstykket er ferdig tilberedt, tar du det ut av enheten.
- Overfør deretter sonden til det andre kjøttstykket, og bruk den manuelle funksjonen for å velge ønsket kjernetemperatur.

BRUKE DIN NINJA® FOODI® MAX SMARTLID TRYKKOKER

SLIK SETTER DU INN SONDEN RIKTIG

MERK: IKKE bruk sonden på frossen mat eller til stykker som er tynnere enn 1,5 cm.

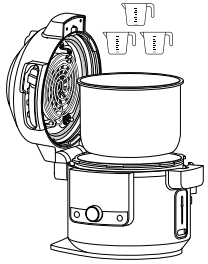
TYPE MAT:	PLASSERING	KORREKT	FEIL
Biff **Svinekoteletter** **Lammekoteletter** **Kyllingbryst** **Burgere** **Indrefilet** **Fiskefilet**	• Sett sonden horisontalt inn i midten av den tykkeste delen av kjøttet. • Sørg for at sonden er i nærheten av (men ikke berører) beinet og vekk fra fett eller brusk. • Sørg for at tuppen av sonden er plassert rett inn i midten av kjøttet, ikke vinklet mot bunnen eller toppen. **MERK:** De kan være at den tykkeste delen av fileten ikke er i midten. Det er viktig at enden av sonden treffer den tykkeste delen slik at ønskede resultater oppnås.		
Hel kylling	• Sett sonden horisontalt inn i den tykkeste delen av brystet, parallelt med, men uten å berøre, beinet. • Sørg for at tuppen når midten av den tykkeste delen av brystet, og ikke går helt gjennom brystet inn i hulrommet.		

SLIK BRUKER DU TRYKKOKERFUNKSJONENE

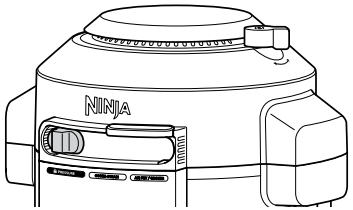
VANNTEST: KOM I GANG MED TRYKKOKING

Det anbefales at førstegangsbrukere gjør en vanntest for å bli kjent med trykkoking.

1 Plasser gryten i grytesokkelen og tilsett 750 ml med romtemperert vann i gryten.



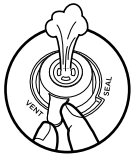
2 Lukk lokket, og flytt glidebryteren til PRESSURE-posisjonen.



3 Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.



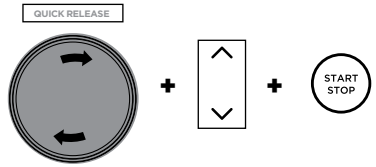
SEAL
for trykkfunksjoner



VENT
for alle andre funksjoner og alle andre glidebryterposisjoner

MERK: Ventilen er løs når den er helt på plass. Ikke tving ventilen over kanten.

4 Bruk hjulet til å velge QUICK RELEASE. Apparatet vil velge høyt (Hi) trykk som standard. Bruk høyre pil ned for å justere tiden til to minutter. Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

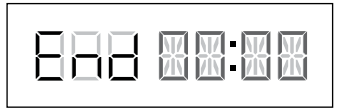


5 Dette displayet vil vise «PrE», og en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Enheten vil begynne å telle ned når den har fullt trykk.



MERK: Tiden til trykksetting vil variere basert på mengde og temperatur for ingrediensene, i tillegg til det valgte trykknivået.

6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End», før den trykksatte dampen automatisk hurtigutløses. En varslingslyd spilles, som indikerer at trykkbegrensningsventilen er i ferd med å åpne. Når trykkbegrensningsventilen åpnes, vil dampen slippes ut. Så snart apparatet viser «OPN Lid», kan du flytte glidebryteren til høyre for å låse opp lokket. Deretter åpner du lokket.



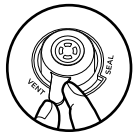
MERK: Apparatet vil bytte til KEEP WARM-modus, og varmeelementet forblir aktivert.

UTLØSE TRYKKET AUTOMATISK

NATURLIG: Naturlig utløsning er best for større kjøttstykker som trenger ekstra tid for tilberedning. Varmen vil slå seg av, men maten vil fortsette å steke. Apparatet vil naturlig trykkavlastes når koketiden når slutten og apparatet kjøles ned.

HURTIG: Hurtigutløsning brukes for mindre matvarer eller ingredienser som er sensitive for overkoking. **IKKE** bruk hurtigutløsning når du forbereder matvarer som er rike på stivelse eller som skummer. Bruk hjulet for å velge hurtigutløsningsalternativet før du starter trykkokingen.

FORSINKET: Forsinket utløsning er nyttig for oppskrifter som trenger mer tid under trykk når koketiden er nådd (for eksempel ris og korn). For å forsinke utløsningen bruker du hjulet for å velge dette alternativet. Forsinket utløsning vil være satt til 10 minutter som standard. Trykk på Utløs trykk-ikonet for å endre tiden for forsinket utløsning. Hvis du trykker på nytt kan du endre tid og trykk. Når koketiden er slutt, vil apparatet hurtigutløse trykket når forsinkelsen er fullført.



MERK: For større matmengder som krever større trykkutløsning, kan du manuelt løse ut trykket ved å bevege ventilen til **VENT**-posisjonen. Hvis du velger manuell utløsning, flytter du trykkbegrensningsventilen fra **SEAL** til **VENT**, eller holder nede **RELEASE PRESSURE**-ikonet.

TRYKKSETTING

Når trykk bygger seg opp i enheten, viser betjeningspanelet PRE og fremdriftsindikatorer. Tiden det tar å bygge opp trykket varierer ut fra mengden og temperaturen til ingrediensene, samt væskemengden i gryten. Etter hvert som enheten trykksettes, låses lokket som et sikkerhetstiltak, og det låses ikke opp før trykket frigis. Når apparatet har oppnådd fullt trykk, vil matlagingen starte, og klokken begynner å telle ned.

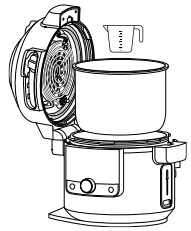
BRUKE TRYKKFUNKSJONEN

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

Trykk

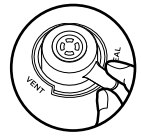
1 Legg ingredienser og minst 250 ml væske i gryten, sammen med nødvendig tilbehør. **IKKE** fyll gryten over PRESSURE MAX-linjen.

MERK: Enheten vil ikke trykksettes hvis det er for lite væske.



MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du **IKKE** fylle gryten mer enn halvveis.

2 Lukk lokket, og vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjon.



3 Flytt glidebryteren til PRESSURE. Apparatet vil velge NATURAL RELEASE som standard. Bruk hjulet til å velge NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE eller DELAYED RELEASE. Standard trykknivå og tidsinnstillinger vises. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge Hi eller LO.

MERK: Forsinket utløsning er angitt til 10 minutter som standard. Hvis du bruker forsinket utløsning og ønsker å justere tiden, trykker du på RELEASE PRESSURE-knappen for å angi ønsket tid.

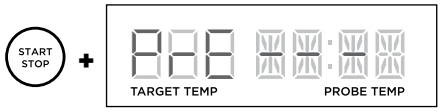


4 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.

SLIK BRUKER DU TRYKKOKINGSFUNKSJONENE– FORTS.

MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med minutter.

5 Trykk START/STOP for å begynne å steke. Apparatet vil begynne å bygge opp trykket. Displayet viser «PrE» og en fremdriftsindikator. Apparatet vil begynne å telle ned når det er helt trykksatt.



MERK: Tiden det tar å trykksette avhenger av valgt trykk, gjeldende temperatur for gryten og temperaturen/mengden ingredienser.

6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet slippe ut trykket naturlig, raskt eller forsinket avhengig av ditt valg. Hvis du velger å utløse trykket manuelt, vrir du trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjonen for å slippe ut trykket.

MERK: For detaljer om de tre måtene du automatisk kan frigi trykket på, kan du se side 240.

7 Apparatet vil pipe, automatisk bytte til KEEP WARM-modus, og klokken begynner å telle opp.

MERK: Når tilberedningen er ferdig, kan du trykke på KEEP WARM for å slå av KEEP WARM-modus. Eller trykk på START/STOP-knappen.

8 Hvis du bruker hurtigutløsning eller forsinket utløsning, vil apparatet slippe ut trykket og deretter bytte til varmemodus. Hvis du bruker naturlig utløsning, vil apparatet bytte til varmemodus når matlagingssyklusen er fullført. Apparatet vil pipe, automatisk bytte til KEEP WARM-modus, og klokken begynner å telle opp.

9 Når apparatet viser «OPN Lid» er trykket utløst, og du kan flytte glidebryteren mot høyre for å åpne lokket.

BRUKE FUNKSJONENE FOR KOMBI-DAMP-MODUS

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

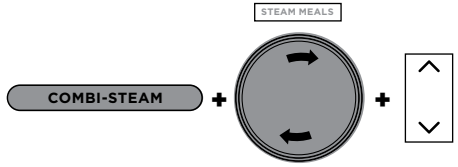
MERK: Trykkbegrensningsventilens posisjon spiller ingen rolle. Den kan stå i SEAL- eller VENT-posisjon.

Dampe måltider

1 Legg til ingredienser i henhold til oppskrifter med Ninja®-flerbruksformen. Plasser formen pa den vendbare risten (som vist i nedre posisjon). Sjekk at det er væske i gryten til a skape damp, og plasser stativet og formen i gryten. Lukk lokket.



2 Flytt glidebryteren til KOMBI-DAMP-modus. Funksjonsvalget vil være STEAM MEALS som standard. Standardtemperaturen og tidsinnstillingene vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 150 °C og 240 °C.



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

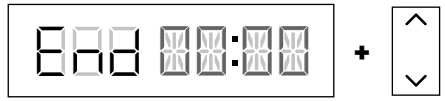
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

5 Displayet vil vise «PrE», og en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Tiden det tar å bygge opp damp avhenger av mengden ingredienser i gryten.



6 Når apparatet når riktig dampnivå, vil displayet vise den angitte temperaturen, og klokken begynner å telle ned.

7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End» i fem minutter.



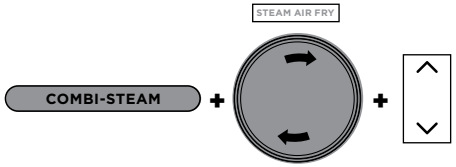
MERK: Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

BRUKE FUNKSJONENE FOR KOMBI-DAMP-MODUS – FORTS.

Dampe og luftfrityrkoke

1 Plasser ingrediensene i gryten med Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Sjekk at det er væske i gryten for å skape damp. Lukk lokket.

2 Flytt glidebryteren til COMBI-STEAM-modus, og bruk hjulet til å velge STEAM AIR FRY. Standardtemperaturen og tidsinnstillingene vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 150 °C og 240 °C.



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

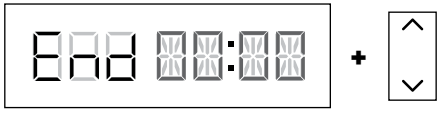
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

5 Displayet vil vise «PrE», og en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Tiden det tar å bygge opp damp avhenger av mengden ingredienser i gryten.



6 Når apparatet når riktig dampnivå, vil displayet vise den angitte temperaturen, og klokken begynner å telle ned.

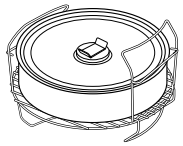
7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End» i fem minutter.



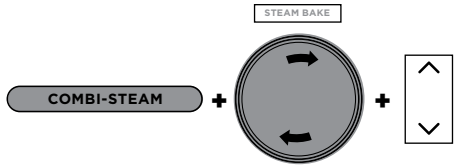
MERK: Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

Dampbake

1 Legg til ingredienser i henhold til oppskrifter med Ninja®-flerbruksformen. Plasser formen på den vendbare risten (som vist i nedre posisjon). Sjekk at det er væske i gryten til å skape damp, og plasser stativet og formen i gryten. Lukk lokket.



2 Flytt glidebryteren til COMBI-STEAM (Kombidamp)-modus, og bruk hjulet til å velge STEAM BAKE (dampbake). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 105 °C og 210 °C.



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time og 15 minutter.

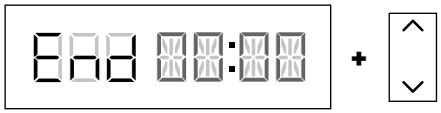
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

5 Displayet vil vise «PrE», og en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Det tar 20 minutter å bygge opp damptrykket.



6 Når forhåndsvarmingen er fullført, vil displayet vise den angitte temperaturen, og klokken begynner å telle ned.

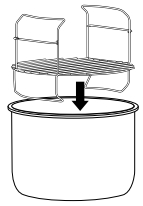
7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End» i fem minutter.



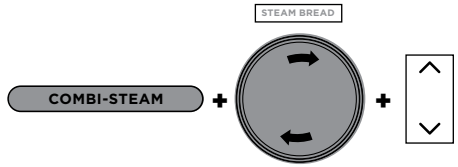
MERK: Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

Dampe brød

1 Legg ingrediensene med det ønskede tilbehøret i gryten. Sjekk at det er væske i gryten for å skape damp. Lukk lokket.



2 Flytt glidebryteren til COMBI-STEAM-modus, og bruk hjulet til å velge STEAM BREAD. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 150 °C og 240 °C.



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

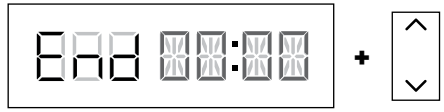
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

5 Displayet vil vise «PrE», og en fremdriftsindikator som indikerer at apparatet bygger opp trykket. Det tar 15 minutter å bygge opp damptrykket.



6 Når forhåndsvarmingen er fullført, vil displayet vise den angitte temperaturen, og klokken begynner å telle ned.

7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe og vise «End» i to minutter.



MERK: Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

BRUKE FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYRKOKING

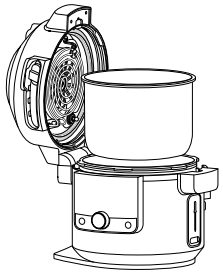
For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på ⏻-knappen.

MERK: Hvis du åpner lokket ved bruk av luftfrityrkoking, baking, grilling eller heving stanses matlagingstiden. Lukk lokket for å fortsette.

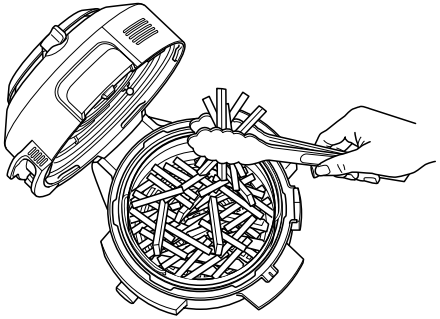
Luftfrityr

1 Plasser enten Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten i gryten. Diffuseren må være festet til kurven.

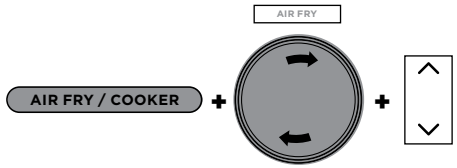




2 Legg ingredienser i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Lukk lokket.



3 Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge AIR FRY. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 150 °C og 210 °C.

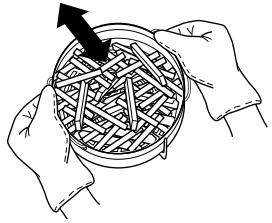


4 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.

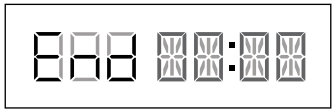
5 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

6 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn bruning, ved behov. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.

MERK: For de beste resultatene anbefales det at du jevnlig rister ingrediensene under luftfrityrsteking. Du kan åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn bruning. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.

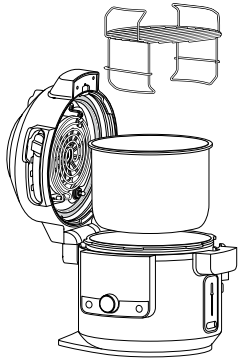


7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.

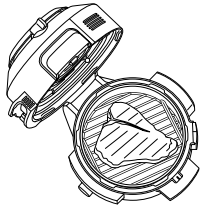


Grill

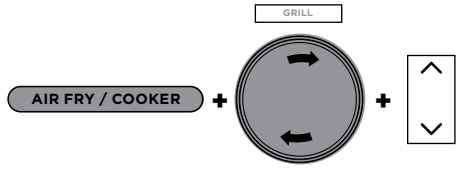
1 Plasser den vendbare risten i gryten i øvre grillposisjon eller følg instruksene i oppskriften.



2 Plasser ingrediensene på risten og lukk lokket.



3 Flytt glidebryteren til AIR FRY/ COOKER,og bruk hjulet til å velge GRILL.

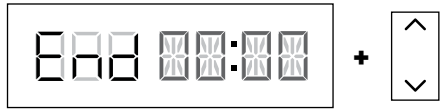


MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Grill-funksjonen.

4 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 30 minutter.

5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

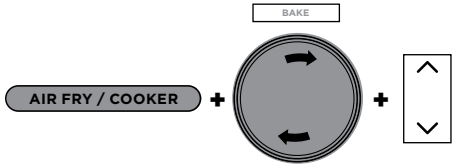
6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



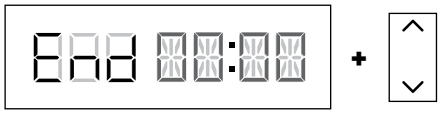
BRUKE
FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYRSTEKING – FORTS.

Bake

1. Legg ingredienser og eventuelt tilbehør i gryten. Lukk lokket.
2. Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge BAKE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 120 °C og 210 °C.

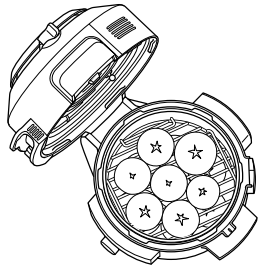


3. Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.
4. Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.
5. Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.

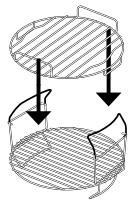


Dehydrate (dehydrere)

1. Legg den vendbare risten med to nivåer i nedre posisjon, og legg et lag med ingredienser på risten.

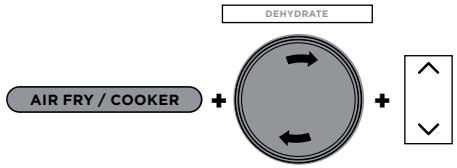


2. Plasser det øverste nivået ned over den vendbare risten ved å holde i håndtakene, og legge det i posisjonen som vist under. Legg deretter et lag med ingredienser på øverste nivå, og lukk lokket.

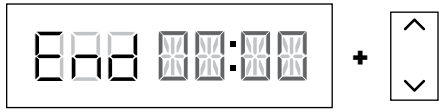


MERK: For fem nivåers kapasitet kan du bruke Dehydrater Stand (selges separat) direkte i gryten.

3. Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 40 °C og 90 °C.

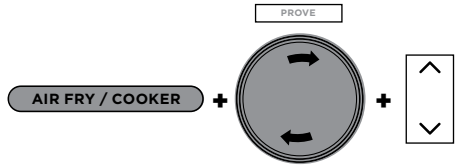


4. Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller fra 1 time til 12 timer.
5. Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.
6. Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.

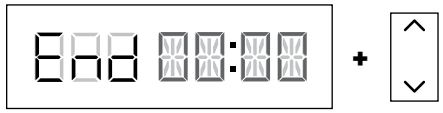


Probe

1. Legg deigen i gryten eller Cook & Crisp-kurven, og lukk lokket.
2. Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge PROVE. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervaller mellom 25 °C og 35 °C.

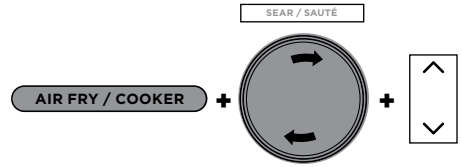


3. Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 5-minuttersintervaller mellom 20 minutter og 2 timer.
4. Trykk START/STOP for å begynne å steke.
5. Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



Steke/sautere

1. Legg ingrediensene i gryten.
2. Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER eller åpne lokket, og bruk hjulet til å velge SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge «LO 1», «2», «3», «4» ELLER «Hi 5».



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker Sear/Sauté-funksjonen.

3. Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.
4. For å slå av Sear/Sauté-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk START/STOP for å avslutte matlagingsfunksjonen, og bruk glidebryteren og hjulet for å velge ønsket funksjon.

MERK: Du kan bruke denne funksjonen med lokket åpent eller lukket.

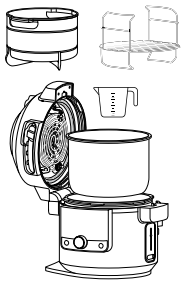
MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkenredskaper som ikke skraper opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

MERK: SEAR/SAUTÉ vil automatisk deaktiveres etter 1 time for «4» og «Hi 5», og 4 timer for «Lo 1», «2» og «3».

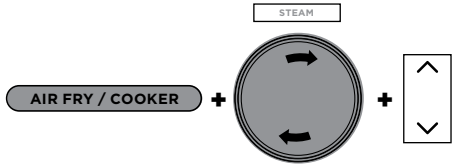
BRUKE FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYRSTEKING – FORTS.

Damp

1 Tilsett 250 ml væske (eller mengden væske angitt i oppskriften) i gryten, før du setter inn den vendbare risten eller Cook & Crisp-kurven med ingrediensene i gryten.



2 Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge STEAM.



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 5-minuttersintervaller opp til 30 minutter.

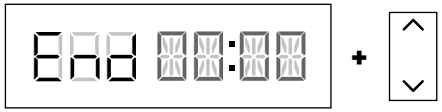
4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig når du bruker STEAM-funksjonen.

5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet viser «PrE». Forvarmingsanimasjonen vises frem til apparatet når riktig temperatur, og deretter viser displayet klokken som teller ned.



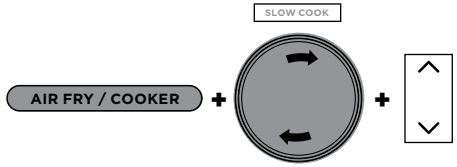
6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



Langsom tilberedning

1 Legg ingrediensene i gryten. **IKKE** fyll gryten over MAX-linjen.

2 Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge SLOW COOK. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge «Hi», «LO» eller «bUFFEt».



3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller opp til 12 timer.

4 Trykk START/STOP for å begynne matlagingen.

MERK: Tidsinnstillingen Slow Cook bUFFEt kan justeres mellom 2 og 12 timer; tidsinnstillingen SLOW COOK HI kan justeres mellom 4 og 12 timer.

5 Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM, før den begynner å telle oppover.

MERK: Når tilberedningen er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

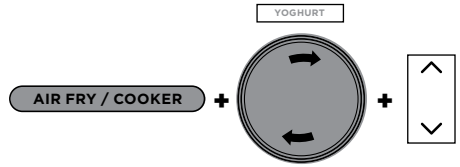
Yoghurt

1 Hell ønsket mengde melk i gryten.

MERK: Dersom du foretrekker å pasteurisere, kjøle og tilsette kultur uten å bruke apparatet, kan du hoppe over stegene 1–9. I stedet trykker du TEMP, velger «FEr», trykker TIME, velger ønsket inkubasjonstid, og trykker START/STOP for å starte.

2 Lukk lokket.

3 Flytt glidebryteren til AIR FRY/Cooker, OG BRUK HJULET TIL Å VELGE YOGURT. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge «YGt» eller «FEr».



4 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 30-minuttersintervaller mellom 6 og 12 timer.

MERK: Dersom man velger lenger tid blir yoghurten fyldigere og få en tykkere konsistens. Bruk 12 timer for en gresk yoghurt.

5 Trykk START/STOP for å starte pasteuriseringen.

6 Apparatet viser «boil» under pasteurisering. Når pasteuriseringstemperaturen nås, piper apparatet og viser «COOL».



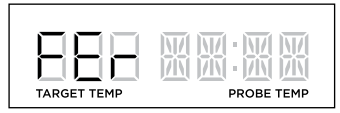
7 Når melken er avkjølt, viser apparatet ADD og STIR vekselvis sammen med inkubasjonstiden.



8 Åpne lokket og skum av toppen av melken.

9 Tilsett yoghurtkultur i melken og rør for å blande det sammen. Sett på trykklokket og trykk START/STOP for å starte inkubasjonsprosessen.

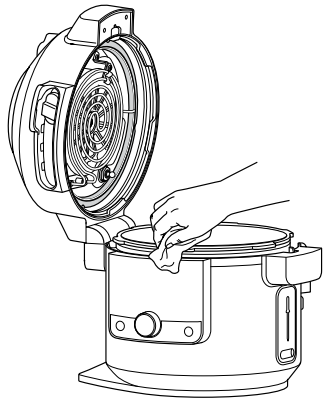
10 Displayet viser «FEr», og nedtellingen starter. Når inkubasjonstiden er over, piper apparatet, og END blinker tre ganger i displayet. Apparatet piper hvert minutt i opptil 4 timer, eller frem til strømmen slås av.



11 Kjøl yoghurten i opptil 12 timer før servering.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask



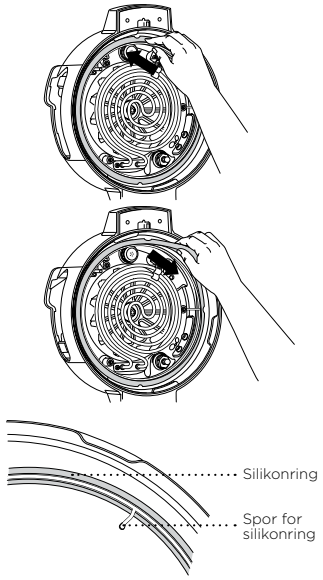
Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

1. Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
2. Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
3. Gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp-kurven og den avtakbare diffuseren kan vaskes i oppvaskmaskin.

MERK: ALDRI sett grytesokkelen, den digitale matlagingsproben eller probehetten i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.

4. Trykkbegrensningsventilen og antitilstoppingslokket kan vaskes med vann og oppvaskmiddel.
5. Hvis det sitter fast matrester i gryten, på den vendbare risten eller Cook & Crisp-kurven, fyll gryten med vann og la stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
6. Lufttørk alle delene etter hver bruk.

Montering og demontering av silikonringen



For å fjerne silikonringen drar du den ut, del for del, fra sporet. Ringen kan installeres med begge sider opp. For å sette den på plass, trykk den ned i sporet, del for del (se bildet ovenfor).

Fjern matrester fra silikonringen og antitilstoppingslokket etter bruk.

Hold silikonringen ren for å unngå lukt
Du kan fjerne lukt ved å vaske den i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Det er imidlertid normalt at den absorberer lukten av enkelte typer mat med syre. Det anbefales at du har mer enn én silikonring for hånden. Du kan kjøpe silikonringer på ninjakitchen.eu.

Du må **ALDRI** dra i silikonringen med makt. Dette kan deformere den og sporet, og dermed forringe trykkforseglingsfunksjonen. En silikonring med sprekker, rifter eller annen skade bør skiftes ut med en gang.

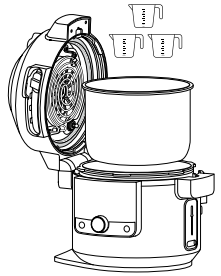
MERK: Silikonringen må skiftes ut med en som er laget for Foodi® SmartLid trykkoker.

RENGJØRE LOKKET

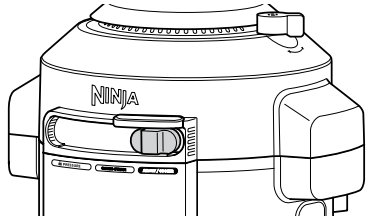
Vi anbefaler at du inspiserer innsiden av lokket og varmeelementene før matlaging med «våtkokefunksjoner» inkludert langsom tilberedning, damping, bruning/sautéring, trykk og alle COMBI-STEAM-moduser. Hvis du ser mat- eller oljerester, anbefaler vi at du damprengjør apparatet (se instruksjoner nedenfor) og tørker av innsiden av lokket.

INSTRUKSJONER FOR DAMPRENGJØRING:

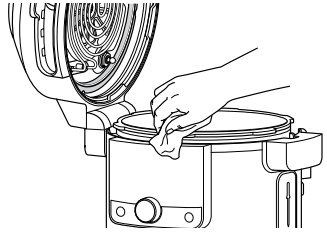
1. Fyll gryten med 750 ml vann.



2. Flytt SmartLid-glidebryteren til Air Fry/Cooker.



3. Velg STEAM, og angi tiden til 30 minutter. Trykk START/STOP.
4. Når tiden når null og apparatet er nedkjølt, kan du bruke en våt klut eller svamp til å tørke av innsiden av lokket og varmeelementene.**FORSIKTIG:** Ikke berør viften når du rengjør innsiden av lokket.



5. Gjenta trinn 3 og 4 som nødvendig, og vask enkeltområder etter behov.

MERK: Hvis apparatet ikke åpnes når syklusen er ferdig, vil apparatet gå til KEEP WARM som standard, og varmeelementet vil fortsette å kjøre.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor tar det så lang tid før enheten min blir trykksatt? Hvor lang tid tar det før den blir trykksatt?

- Tilberedningstidene varierer basert på den valgte temperaturen, grytens gjeldende temperatur og temperaturen på og mengden av ingredienser.
- Kontroller at silikonringen din sitter godt på plass og i kant med lokket. Er den plassert riktig, skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.
- Kontroller at trykklokket er helt låst, og at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon under tilberedningen.
- Enheten vil ikke trykksettes hvis det er for lite væske.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje har du angitt timer, og ikke minutter. Når du angir tiden vil skjermen vise TT:MM, og tiden vil telle opp/telle ned i trinn på minutter.

Hvordan vet jeg når enheten bygger opp trykk?

- Fremdriftslinjen vil vises på skjermen for å indikere at enheten bygger opp trykk.

«PrE» og roterende lys vises på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen eller noen av Combi-Steam-modusene.

- Dette indikerer at enheten bygger trykk eller forvarmer ved bruk av STEAM eller PRESSURE. Når enheten er ferdig med å bygge trykk, vil din angitte tilberedningstid begynne å telle ned.

Det kommer mye damp fra enheten når jeg bruker Steam-funksjonen.

- Det er normalt at damp frigis gjennom trykkbegrensningsventilen under tilberedningen.

Hvorfor kan jeg ikke åpne lokket etter trykksetting?

- Som en sikkerhetsanordning vil ikke trykklokket låses opp før enheten er helt trykkavlastet. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Damp vil sprøytes ut fra trykkbegrensningsventilen. Når dampen er helt frigitt, kan enheten åpnes.

Skal trykkbegrensningsventilen være løs?

- Ja. Trykkbegrensningsventilen er løs med hensikt; det muliggjør en rask og enkel overgang mellom SEAL og VENT, og bidrar til å regulere trykk ved å frigi små mengder damp under tilberedningen for å sikre gode resultater. Sørg for at den er vridd så langt som mulig mot SEAL-posisjonen under tilberedning med trykk, og så langt som mulig mot VENT-posisjonen ved hurtig avlastning.

Enheten hveser og blir ikke trykksatt.

- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon. Hvis du har gjort dette og fortsatt hører en høy hveselyd, kan det bety at silikonforseglingen ikke er satt skikkelig på plass. Trykk på START/STOP for å avbryte tilberedningen, VENT etter behov og åpne lokket. Trykk ned på silikonringen og sørg for at den er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet. Når den er plassert riktig skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.

Enheten teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og enheten er i KEEP WARM-modus.

Hvor lang tid tar det før enheten er trykkavlastet?

- Tiden det tar å frigjøre trykk avhenger av mengden mat i systemet og kan variere fra oppskrift til oppskrift. Forsikre deg alltid om at flottørventilen har falt før du prøver å fjerne lokket. Hvis det tar lengre tid enn normalt å senke trykket må du koble fra enheten og vente til flottørventilen faller før du samhandler med produktet.

FEILSØKING – FORTS.

Feilmeldingen «ADD POT» vises i displayet.

- Gryten er ikke i grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Feilmeldingen «SHUT LID» vises i displayet.

- Lokket er åpent og må lukkes for at den valgte funksjonen skal starte.

Feilmeldingen «ADD WATER» vises på i displayet under bruk av Steam- og Pressure-funksjonen.

- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann for at funksjonen skal fortsette.

Feilmeldingen «NO PRESSURE» vises på i displayet under bruk av Pressure-funksjonen.

- Tilsett mer væske i gryten før du starter syklusen for tilberedning med trykk på nytt.
- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Sørg for at silikonringen er riktig plassert.

Meldingen «ERR» vises.

- Enheten har en funksjonsfeil. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453.

Displayet viser feilmeldingen «PLUG IN».

- Sett inn sondehetten eller den digitale matlagingsproben i hylsen for å starte matlagingen.

Displayet viser feilmeldingen «PROBE ERROR».

- Apparatet har nådd den maksimale tiden for den valgte funksjonen før sonden når den angitte temperaturen.

Displayet viser feilmeldingen «SLIDE».

- Flytt glidebryteren til ønsket posisjon før du velger en matlagingsfunksjon.

Feilmeldingen «LOCK LID» vises i displayet.

- Flytt glidebryteren til PRESSURE-posisjonen for å låse lokket.

NYTTIGE TIPS

1. For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av gryten. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.
2. For mindre ingredienser som kan falle gjennom den vendbare risten, anbefaler vi at du pakker dem inn i bakepapir eller folie.
3. Bruk KEEP WARM-modus for å gi maten en varm og trygg temperatur etter tilberedning. For å forhindre at maten tørker ut, anbefaler vi at du holder lokket lukket og bruker denne funksjonen rett før servering.
4. Bruk AIR FRY-funksjonen for å varme opp mat.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre , som ytes av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) («oss», «vår» eller «vi»). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor – og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om maskinen:

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

PRODUKTREGISTRERING

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

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

Ninja-reservedeler og tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som har utviklet din Ninja-kjøkkenmaskin. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og tilbehør for alle Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO

por adquirir o robô de cozinhaNinja® Foodi® Max SmartLid

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu

Faça a leitura do código QR com o telemóvel

REGISTE ESTA INFORMAÇÃO

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja onde efetuou a compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão:	230 V ~ 50 Hz
Watts:	1760 W
Volume:	7,5 l
Grupo de líquidos:	2
PS:	40 kPa

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou a saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes 259

Peças e acessórios 263

Instruções de montagem de acessórios 265
Utilização do SmartLid Slider 265

Utilização do painel de controlo 266
Funções de cozedura 266
Botões de operações 266

Antes da primeira utilização 267
Colocar o coletor de condensação 267
Retirar e recolocar a tampa antiobstrução 267

Usar a Sonda de Cozedura Digital do Ninja® Foodi® 268

Usar o Robô de cozinha Ninja® Foodi® Max SmartLid 270

Usar as funções de cozedura 271
Teste da água: Começar a cozedura a pressão 271
Libertar a pressão automaticamente 272
Pressurização 272
Usar a função de pressão 272

Usar as funções do modo Combi-Steam 274
Refeições a vapor 274
Fritar a ar com vapor 274
Assar a vapor 275
Pão a vapor 276

Usar as funções de fritar a ar/fogão 277
Fritar a ar 277
Grelhador 278
Assar 279
Desidratar 279
Levedar 280
Tostar/Saltear 280
Vapor 281
Cozedura lenta 281
Iogurte 282

Limpeza e manutenção 283
Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão 283
Retirar e recolocar o anel de silicone 283
Limpar a tampa 284

Guia de resolução de problemas 285

Sugestões úteis 286

Registo do produto 287

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

⚠ AVISO

1 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.

2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, caso tenham recebido supervisão e instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.

3 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico ou num forno aquecido.

4 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm (6 polegadas) por cima e por todos os lados para circulação de ar.

5 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.

6 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. **NÃO** deixe o cabo pendurado nas extremidades de mesas ou bancadas.

7 Levante a tampa **APENAS** pela pega na parte da frente do aparelho. **NÃO** levante a tampa pela área lateral, porque se libertará vapor escaldante.

8 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela de cozedura colocada.

9 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.

10 Antes de colocar a panela de cozedura amovível na base do robô de cozinha, certifique-se de que a panela e a base estão limpas e secas, limpando-as com um pano macio.

11 Quando a panela de cozedura amovível estiver vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos. Se o fizer, poderá danificar a superfície de cozedura.

12 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

13 **NÃO** cubra as válvulas de pressão.

14 **NÃO** utilize para saltear ou fritar com óleo enquanto cozinhar com pressão.

15 É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de cozedura removível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.

16 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.

17 Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento. **NÃO** coloque o aparelho sobre uma placa elétrica.

18 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.

19 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.

20 Antes de utilizar, verifique **SEMPRE** se a válvula de libertação de pressão e a válvula do flutuador têm algum bloqueio ou obstrução e limpe-as, se necessário. Alimentos como molho de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas, noodles, macarrão, ruibarbo ou esparguete podem criar espuma e salpicar quando cozidos a pressão, obstruindo a válvula de libertação de pressão. Estes e outros alimentos expansíveis semelhantes (tais como vegetais secos, feijões, grãos e arroz) não devem ser cozinhados numa panela de pressão, exceto seguindo uma receita Ninja® Foodi®.

21 Quando cozinhar com pressão alimentos que se expandem (tais como vegetais secos, feijões, grãos e arroz, etc.). **NÃO** encha a panela mais do que até meio ou como indicado numa receita da Ninja® Foodi®.

22 **NÃO** cubra o orifício superior de entrada de ar ou o orifício posterior de saída de ar enquanto a tampa estiver fechada. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.

23 Para evitar o risco de explosão e ferimentos, use apenas um anel de silicone para o robô de cozinha Foodi® SmartLid. Certifique-se de que o anel de silicone está colocado e de que a tampa está bem fechada antes de utilizar o aparelho. **NÃO** o utilize se estiver partido ou danificado. Volte a colocar o anel de silicone antes de usar.

24 **NÃO** utilize acessórios que não sejam recomendados ou vendidos pela SharkNinja. **NÃO** coloque acessórios num micro-ondas, torradeira, forno de convecção ou convencional ou sobre uma placa de cerâmica, resistência elétrica, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.

25 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.

26 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.

27 **NUNCA** utilize a definição de SLOW COOK (COZEDURA LENTA) sem alimentos e líquidos na panela de cozedura amovível.

28 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado. Mova o aparelho apenas com o seletor na posição de PRESSURE (PRESSÃO) para evitar a abertura involuntária da tampa.

29 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado, nem exceda o nível de enchimento MÁX da panela e do recipiente ou do prato Cook & Crisp. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

30 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

31 A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize uma sonda para verificar se a comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.

32 Caso o aparelho liberte fumo preto, desligue-o imediatamente da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a panela de cozedura e o recipiente ou o tabuleiro Cook & Crisp.

33 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, use **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.

34 Deve ter o máximo cuidado quando o robô contiver óleo quente, alimentos ou líquidos quentes ou se estiver sob pressão. A utilização indevida, incluindo mover o robô, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves. Quando utilizar este aparelho para cozedura a pressão, certifique-se de que a tampa está bem fechada e bloqueada na posição correta antes da utilização. Os alimentos estão sob pressão extrema durante a cozedura sob pressão. O não cumprimento de todas as instruções relativas ao uso correto do produto pode resultar em contacto não intencional com alimentos ou líquidos quentes que tenham sido pressurizados, resultando em queimaduras graves.

35 Quando o aparelho estiver em funcionamento, o vapor quente é libertado através da abertura de saída de ar. Coloque o aparelho de modo a que a libertação do vapor não esteja dirigida para o cabo de alimentação, tomadas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da abertura de ventilação.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

36 **NÃO** altere, desmonte ou retire a válvula do flutuador ou a estrutura de libertação de pressão.

37 **NÃO** tente abrir a tampa durante ou após a cozedura a pressão até que toda a pressão interna tenha sido libertada através da válvula de libertação de pressão e que o aparelho tenha arrefecido ligeiramente. Abra prontamente a tampa para evitar a repressurização da panela interior.

38 Ao usar a definição de SLOW COOK (COZEDURA LENTA), mantenha **SEMPRE** a tampa fechada.

39 Se a tampa não ficar desbloqueada, isto indica que o aparelho ainda está sob pressão. Qualquer pressão restante pode ser perigosa. Deixe o aparelho libertar naturalmente a pressão ou prima o botão Steam Release (libertação de vapor) para libertar o vapor. Tenha cuidado para evitar o contacto com a libertação de vapor para evitar queimaduras ou ferimentos. Quando o vapor tiver sido libertado, o painel de controlo mostrará a indicação OPN LID (ABRIR TAMPA), indicando que a tampa pode ser aberta. Se o vapor não se libertar quando a válvula de libertação de pressão for movida para ventilação, desligue a unidade da parede e deixe-a libertar naturalmente a pressão.

40 O vapor e os alimentos quentes dentro da panela interior podem resultar em queimaduras graves. Mantenha **SEMPRE** as mãos, o rosto e outras partes do corpo afastados da válvula de libertação de pressão antes ou durante a libertação de pressão e ao abrir a tampa após a cozedura.

41 A panela de cozedura, o recipiente ou tabuleiro Cook & Crisp e o suporte reversível ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o vapor e o ar quentes ao retirar a panela de cozedura e o recipiente ou tabuleiro Cook & Crisp™ do aparelho e coloque-os **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de os remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente depois.

42 A panela de cozedura amovível pode estar bastante pesada quando estiver cheia de ingredientes. Deve ter cuidado ao levantar a panela da base do robô.

43 **NÃO** toque nos acessórios, incluindo a sonda (se incluída com o modelo), durante ou imediatamente após a cozedura, uma vez que ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Para evitar queimaduras ou ferimentos, tenha **SEMPRE** cuidado ao interagir com o produto. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.

44 A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças.

45 Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.

46 Para desligar, coloque o controlo em "off" (desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza.

47 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

48 Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

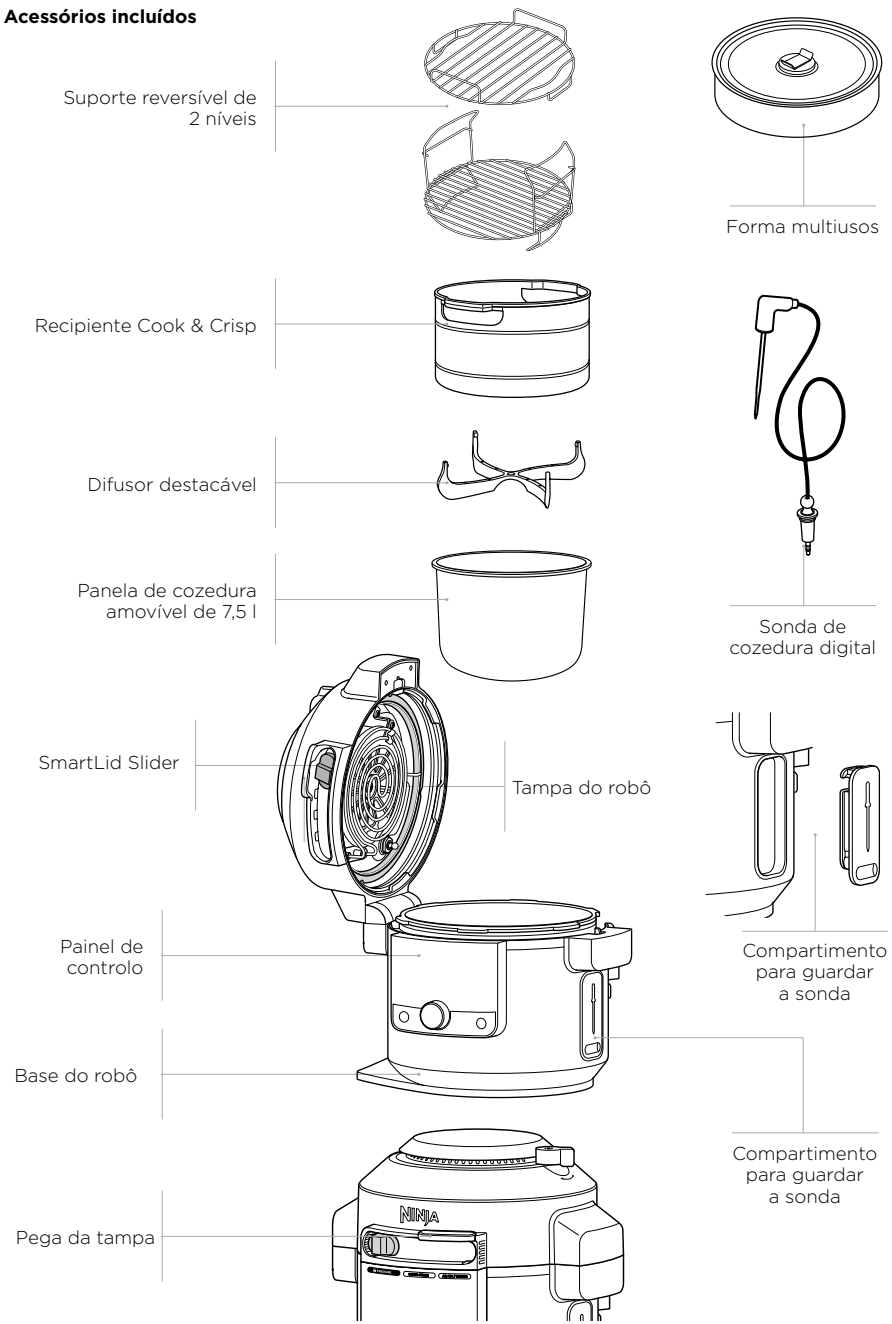
49 **NUNCA** coloque a base do robô, a sonda de cozedura digital ou a tampa da sonda na máquina de lavar loiça nem as mergulhe em água ou noutro líquido.

	Indica a necessidade de ler e analisar as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

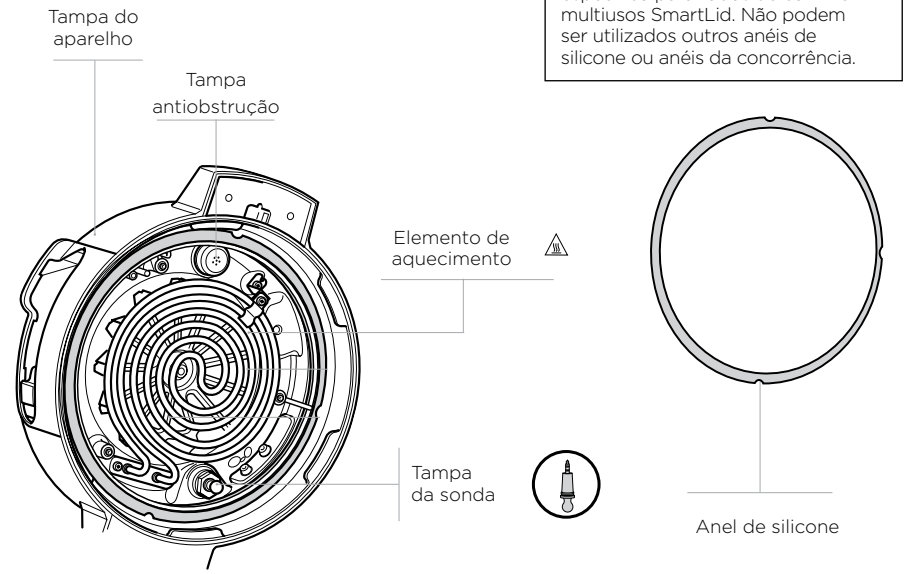
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

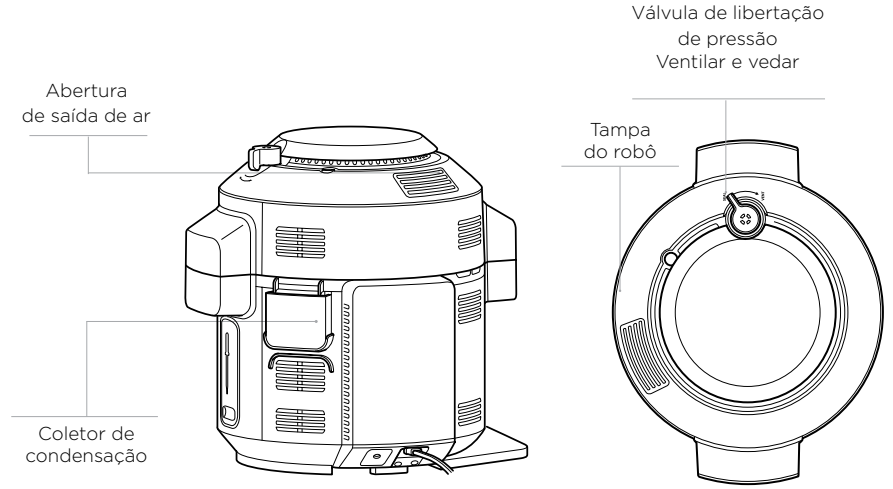
PEÇAS E ACESSÓRIOS

Acessórios incluídos



NOTA: Com este produto, só pode ser usado um anel de silicone específico para robôs de cozinha multiusos SmartLid. Não podem ser utilizados outros anéis de silicone ou anéis da concorrência.

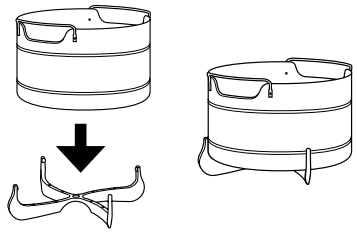




Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite **ninjakitchen.eu.**

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DE ACESSÓRIOS

RECIPIENTE COOK & CRISP



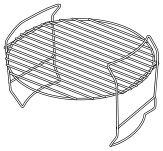
1 Para retirar o difusor para limpeza, puxe as 2 aletas do difusor para fora da ranhura do recipiente e puxe para baixo com firmeza.

NOTA: O difusor ajuda com o fluxo de ar e deve ser sempre instalado no cesto antes da utilização.

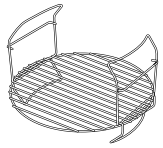
2 Para montar o recipiente Cook & Crisp, coloque-o em cima do difusor e pressione firmemente para baixo.

SUPORTE REVERSÍVEL DE 2 NÍVEIS

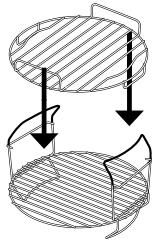
Posição superior
Grelhar frango, bifes, peixe e muito mais.



Posição inferior
Vegetais a vapor.



Conjunto de 2 níveis
Aumente a capacidade de cozedura fazendo-o em ambos os níveis.



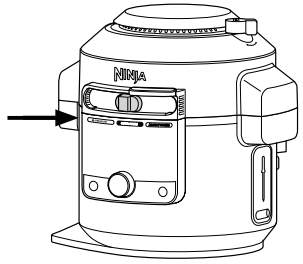
1 Com o suporte reversível na posição inferior, (mostrado abaixo) coloque-o na panela de cozedura. Depois, coloque os ingredientes na camada inferior.

2 Se precisar de uma camada extra, adicione o suporte superior deslizando-o sobre as pegas do suporte inferior, como mostrado acima. Coloque os ingredientes restantes na camada superior.

UTILIZAÇÃO DO SMARTLID SLIDER

O seletor permite alternar entre os modos de cozedura e indica à tampa a função que está a utilizar.

- Pressão
- Modo Combi-Steam
- Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Fogão)

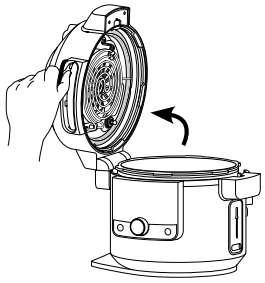


COMO ABRIR E FECHAR A TAMPA

Utilize a pega que se encontra acima do seletor para abrir e fechar a tampa em qualquer altura.

Pode abrir e fechar a tampa quando o seletor está no modo COMBI-STEAM e na posição AIR FRY/COOKER(FRITAR A AR/Fogão). Quando o seletor está na posição PRESSURE (PRESSÃO), a tampa não pode ser aberta. Se o aparelho não tiver pressão, mova o seletor para o modo COMBI-STEAM ou para a posição AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) para abrir a tampa.

NOTA: A tampa de pressão não será desbloqueada até o aparelho ser completamente despressurizado. O seletor inteligente não deslizará para a direita sem o aparelho estar completamente despressurizado. O aparelho apresentará a indicação "OPN LID" (ABRIR TAMPA) quando estiver despressurizado.



Levante a tampa APENAS pela pega na parte da frente do aparelho. NÃO levante a tampa pela área lateral, dado que se libertará vapor escaldante.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

FUNÇÕES DE COZEDURA

PRESSÃO: Cozinhe os alimentos rapidamente mantendo-os tenros.

NOTA: Para detalhes sobre as 3 formas de libertar automaticamente a pressão, consulte a página 272.

REFEIÇÕES A VAPOR: Crie refeições completas com o simples toque num botão.

FRITAR A AR COM VAPOR: Suculento por dentro, estaladiço por fora. Ideal para grandes pedaços de carne ou peixe e vegetais frescos.

ASSAR A VAPOR: Prepare bolos fofos e guloseimas deliciosas.

PÃO A VAPOR: Levedar e cozer a massa num só recipiente. Estaladiça por fora, fofa por dentro.

FRITAR A AR: Prepare alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

GRELHAR: Utilize temperaturas elevadas para caramelizar e alourar os alimentos.

ASSAR: Utilize o aparelho como forno para bolos e muito mais.

DESIDRATAR: Desidrate carnes, frutas e vegetais para preparar snacks saudáveis.

LEVEDAR: Crie um ambiente para a massa repousar e levedar.

TOSTAR/SALTEAR: Utilize o aparelho como um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.

VAPOR: Cozinhe suavemente alimentos delicados a temperatura elevada.

COZEDURA LENTA: Cozinhe os seus alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.

IOGURTE: Pasteurize e fermente o leite para um iogurte cremoso caseiro.

MANTER QUENTE: Ao utilizar vapor, cozedura lenta e pressão, o aparelho mudará para KEEP WARM (MANTER QUENTE) no final do ciclo. Prima o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) depois de a função ter começado para desativar esta transição automática.

NOTA: Se funcionar durante 1 hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se funcionar durante mais de 1 hora, o relógio fará a contagem decrescente apenas em minutos. Esta função será interrompida após 12 horas.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

SMARTLID SLIDER: À medida que move o seletor, as funções disponíveis para cada modo vão acender.

BOTÃO ROTATIVO: Uma vez escolhido um modo, use o botão rotativo para percorrer as funções disponíveis até que a função desejada seja realçada.

SETAS PARA A ESQUERDA: Prima-as para escolher a temperatura de cozedura. Use também as setas para a esquerda para definir o ponto de cozedura interno ao usar os botões PRESET (PREDEFINIÇÃO) e MANUAL.

SETAS PARA A DIREITA: Prima-as para escolher um tempo de cozedura. Use estas setas para definir o tipo de alimento quando utilizar a função PRESET (PREDEFINIÇÃO).

PRESET (PREDEFINIÇÃO): Muda o ecrã do visor para que possa configurar a sonda, o tipo de alimento e o ponto de cozedura interno com base nas TEMPERATURAS PREDEFINIDAS. O ponto de cozedura predefinido não está disponível para as funções de desidratar, levedar, vapor, cozedura lenta, iogurte, cozedura a vapor e pão a vapor.

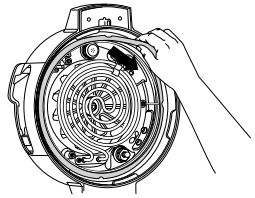
MANUAL: Muda o ecrã de visualização para que possa definir manualmente o ponto de cozedura interno da sonda. O PONTO DE COZEDURA MANUAL não está definido para as funções de desidratar, levedar, vapor, cozedura lenta, iogurte, cozedura a vapor e pão a vapor.

Botão INICIAR/PARAR: Pressione para começar a cozedura. Se premir o botão enquanto o aparelho estiver a cozinhar, a função de cozedura atual parará.

POWER (LIGAR/DESLIGAR): O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozinhar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

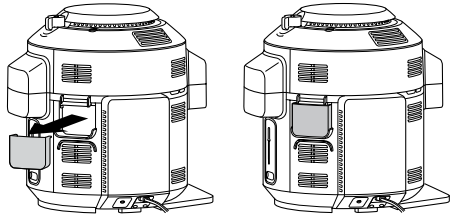
1. Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
2. Dê especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave o anel de silicone, a panela de cozedura amovível, o recipiente Cook & Crisp, o suporte reversível, a forma multiusos e o coletor de condensação em água quente com detergente e depois enxague e deixe secar bem. **NUNCA** lave a base do robô na máquina de lavar loiça.
4. O anel de silicone é reversível e pode ser inserido em qualquer direção. Insira o anel de silicone à volta da extremidade exterior do suporte do anel de silicone na parte inferior da tampa. Certifique-se de que está totalmente inserido e que está numa posição plana por baixo do suporte do anel.
5. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes ao remover os alimentos.



COLOCAR O COLETOR DE CONDENSAÇÃO

Para instalar o coletor de condensação, faça-o deslizar para dentro da ranhura da base do robô. Deslize-o para fora para retirá-lo e lavá-lo após cada utilização.

NOTA: Certifique-se de que esvaziou o excesso de água recolhido no coletor de condensação após a cozedura.



RETIRAR E RECOLOCAR A TAMPA ANTIOBSTRUÇÃO

A tampa antiobstrução protege a válvula interior da tampa de pressão contra obstruções e protege os utilizadores de potenciais salpicos de alimentos. Deve ser limpa após cada utilização com uma escova de limpeza.

Para a remover, segure a tampa antiobstrução entre o polegar e o indicador dobrado e depois rode o pulso no sentido dos ponteiros do relógio. Para a recolocar, posicione e pressione para baixo. Certifique-se de que a tampa antiobstrução está na posição correta antes de utilizar o aparelho.



NOTA: Antes de cada utilização, certifique-se de que o anel de silicone está bem assente no suporte do anel de silicone e de que a tampa antiobstrução está montada corretamente sobre a válvula de libertação de pressão.

USAR A SONDA DE COZEDURA DIGITAL NINJA® FOODI®

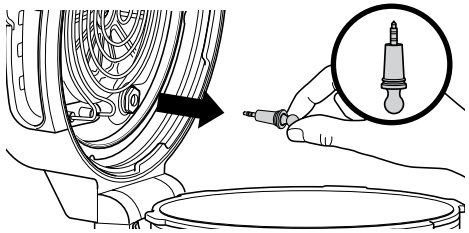
IMPORTANTE: A sonda de cozedura digital e o cabo ficarão quentes durante a cozedura. Tenha cuidado ao remover a sonda dos alimentos.

Antes da utilização

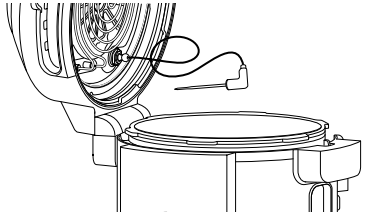
Certifique-se de que a tomada da sonda está livre de resíduos e de que o cabo não tem nós antes de o ligar à tomada.

1. Pressione o fundo do compartimento de armazenamento no lado direito do aparelho para o soltar. Em seguida, desenrole o cabo do compartimento para retirar a sonda.
2. Retire a tampa do encaixe na parte inferior direita do interior da tampa do aparelho e ligue a sonda à tomada. Empurre com firmeza a sonda até que esta encaixe e não possa ir mais para dentro da tomada. Coloque a tampa no compartimento de armazenamento e volte a colocar o compartimento de armazenamento na parte lateral do aparelho.

NÃO perca a tampa da sonda, pois o aparelho não funcionará sem ela.



3. Assim que a sonda estiver ligada à tomada, irá ativar e iluminar os botões da sonda PRESET (predefinição) e MANUAL (manual) se estes estiverem disponíveis para a função selecionada. Selecione a função e a temperatura de cozedura pretendidas.



NOTA: Não é necessário definir um tempo de cozedura, uma vez que o aparelho desligará automaticamente a resistência e alertará quando os alimentos tiverem terminado de cozinhar.

4. Usando a função de predefinição, prima PRESET e utilize as setas à direita do visor para selecionar o tipo de alimento pretendido e as setas à esquerda do visor para definir o ponto de cozedura interno dos alimentos (de mal passado a bem passado).

NOTA: Quer cozinhar carnes diferentes ou o mesmo tipo de carne, mas com pontos de cozedura diferentes? Consulte a página seguinte para obter mais informações sobre a programação.

NOTA: No modo de cozedura a pressão, só pode usar a predefinição "Bem" e "Ralar".

Se utilizar a função Manual, prima MANUAL e utilize as temperaturas de cozedura interna recomendadas abaixo para todas as funções exceto a cozedura a pressão.

TIPO DE ALIMENTO:	DEFINIR O PONTO DE COZEDURA PARA:
Peixe	Meio passado a mal passado (50 ˚C)
	Meio passado (55 ˚C)
	Meio passado a bem passado (60 ˚C)
	Bem passado (65 ˚C)
Frango/Peru	Bem passado (75 ˚C)
Porco	Meio passado (55 ˚C)
	Meio passado a bem passado (65˚C)
	Bem passado (70 ˚C)
Vaca/Borrego	Mal passado (50 ˚C)
	Meio passado a mal passado (55 ˚C)
	Meio passado (60 ˚C)
	Meio passado a bem passado (65 ˚C)
	Bem passado (70 ˚C)

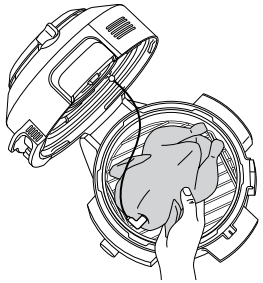
NOTA: Os pontos de cozedura definidos para BIFE, PEIXE e PORCO são mais baixos do que as recomendações normais, porque o aparelho fará a cozedura de transição a 5 °C.

5. Coloque o acessório necessário para a função de cozedura que selecionou no aparelho.

USAR A SONDA DE COZEDURA DIGITAL NINJA® FOODI® - CONT.

6 Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa do pedaço de proteína. **Consulte o gráfico na página seguinte para obter instruções adicionais sobre a colocação da sonda.**

7 Coloque os alimentos com a sonda inserida no aparelho e feche a tampa.



NOTA: Certifique-se de que o fio da sonda não fica pendurado fora do aparelho/tampa.

8 A unidade irá parar automaticamente quando o ponto de cozedura desejado estiver quase a ser alcançado, uma vez que tem em conta o tempo de cozedura de transição. Retire imediatamente os alimentos do aparelho para evitar a cozedura excessiva.

9 A proteína continuará a cozinhar até atingir o ponto de cozedura que definiu, o que demorará cerca de 3 a 5 minutos. Este é um passo importante, pois se não repousar poderá resultar numa prato "menos cozinhado" do que deveria. Os tempos de cozedura de transição podem variar de acordo com o tamanho, o corte e o tipo de proteína.

USAR A SONDA EM DIFERENTES CENÁRIOS DE COZEDURA:

Cozinhar 2 ou mais pedaços de proteína do mesmo tamanho com pontos de cozedura diferentes:

- Defina a funcionalidade Preset (Predefinição) para o ponto de cozedura mais alto pretendido.
- Insira a sonda no pedaço de proteína com o ponto de cozedura mais elevado pretendido.
- Coloque as proteínas dentro do aparelho e inicie o programa de cozedura. Quando o ponto de cozedura mais baixo desejado for atingido no visor, retire a proteína sem sonda.

NOTA: Para verificar a temperatura interna de outros pedaços de proteína, prima continuamente MANUAL e introduza a sonda em cada pedaço.

NOTA: A sonda estará QUENTE. Utilize luvas ou pinças para retirar a sonda dos alimentos.

- Continue a cozinhar o resto da proteína até atingir o ponto de cozedura pretendido.

Cozinhar 2 ou mais pedaços de proteína de diferentes tamanhos:

- Insira a sonda no pedaço de proteína mais pequeno e utilize a funcionalidade Preset (Predefinição) para escolher o ponto de cozedura.
- Quando essa proteína terminar de cozinhar, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a proteína maior e use as setas à esquerda do visor para escolher o ponto de cozedura pretendido.

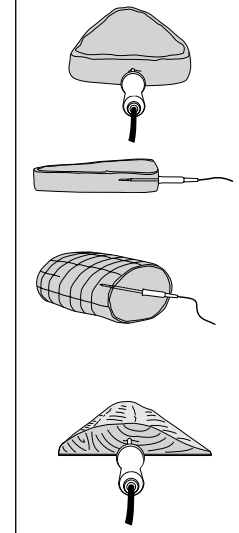
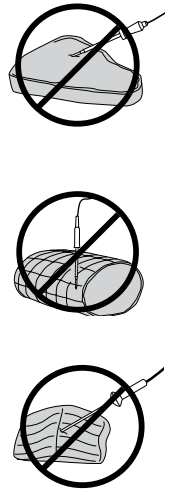
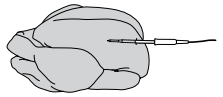
Cozinhar 2 ou mais tipos diferentes de proteína:

- Insira a sonda na proteína com o ponto de cozedura mais baixo pretendido.
- Utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.
- Quando essa proteína terminar de cozinhar, retire-a do aparelho.
- Usando luvas de forno, transfira a sonda para a outra proteína e utilize a função Manual para escolher a temperatura interna pretendida.

UTILIZAR O SEU ROBÔ DE COZINHA NINJA® FOODI® MAX SMARTLID

COMO INSERIR CORRETAMENTE A SONDA

NOTA: NÃO utilize a sonda com proteínas congeladas ou para cortes de carne mais finos do que 1,5 cm.

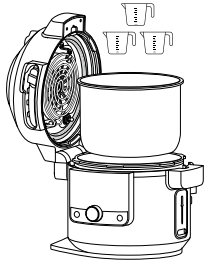
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCAÇÃO	CORRETO	INCORRETO
Bifes **Costeletas de porco** **Costeletas de borrego** **Peitos de frango** **Hambúrgueres** **Lombos** **Filetes de peixe**	• Introduza a sonda horizontalmente no centro da parte mais espessa da carne. • Certifique-se de que a sonda está próxima do osso (mas sem tocar) e afastada de qualquer gordura ou cartilagem. • Certifique-se de que a ponta da sonda está introduzida exatamente no centro da carne e não inclinada na direção do seu fundo ou topo. **NOTA:** A parte mais espessa do peito de frango pode não ser o centro. É importante que a extremidade da sonda atinja esta área para que o resultado desejado seja alcançado.		
Frango inteiro	• Insira a sonda horizontalmente na parte mais espessa do peito, paralelamente ao osso, mas sem tocar nele. • Certifique-se de que a ponta chega ao centro da parte mais espessa do peito e que não passa completamente através do peito para a cavidade.		

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA A PRESSÃO

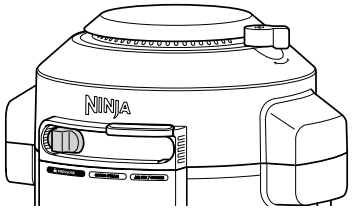
TESTE DA ÁGUA: COMEÇAR A COZEDURA A PRESSÃO

Recomenda-se que os utilizadores principiantes realizem o teste da água para se familiarizarem com a cozedura a pressão.

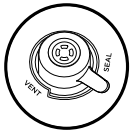
1 Coloque a panela na base do robô e adicione 750 ml de água à temperatura ambiente.



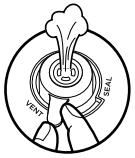
2 Feche a tampa e mova o seletor para a posição PRESSURE (PRESSÃO).



3 Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (VEDAR).



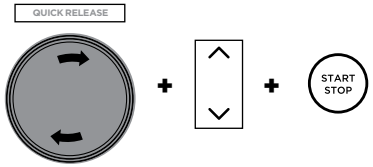
SEAL (VEDAR)
para funções de pressão



VENT (VENTILAR)
para todas as outras funções e todas as outras posições do seletor

NOTA: A válvula ficará solta depois de completamente instalada. Não force a válvula para além do limite.

4 Use o botão rotativo para selecionar QUICK RELEASE (LIBERTAÇÃO RÁPIDA). O aparelho passará por predefinição para pressão elevada (Hi). Use a seta para baixo à direita para ajustar o tempo para 2 minutos. Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar.

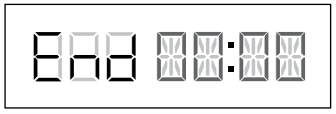


5 Este visor apresentará "PrE" e uma barra de progressão indicará que o aparelho está a acumular pressão. Quando a aparelho estiver completamente pressurizado, começará a contagem decrescente.



NOTA: O tempo para levantar pressão variará dependendo da quantidade e temperatura dos ingredientes, juntamente com o nível de pressão selecionado.

6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) antes de libertar automaticamente o vapor pressurizado. Ouvir-se-á um sinal sonoro, indicando que a válvula de libertação de pressão está prestes a abrir. Quando a válvula de libertação de pressão abrir, o vapor sairá. Assim que o aparelho apresentar a indicação "OPN Lid" (ABRIR TAMPA), mova o seletor para a direita para desbloquear a tampa. Depois, abra a tampa.



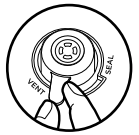
NOTA: O aparelho mudará para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e o elemento de aquecimento permanecerá ligado.

LIBERTAR A PRESSÃO AUTOMATICAMENTE

NATURAL: A libertação natural é melhor para grandes peças de carne que precisem de tempo adicional para cozinhar. O calor desligar-se-á, mas os alimentos no interior continuarão o processo de cozedura. O aparelho irá despressurizar naturalmente assim que terminar o tempo de cozedura e o arrefecimento ocorrer.

RÁPIDA: A libertação rápida é usada para alimentos mais pequenos ou ingredientes que sejam sensíveis ao excesso de cozedura. **NÃO** efetue uma libertação rápida quando cozinhar alimentos amiláceos ou espumosos. Para libertar rapidamente, use o botão rotativo para selecionar esta opção antes de iniciar a cozedura a pressão.

RETARDADA: A libertação retardada é útil para receitas que requerem mais tempo sob pressão depois de o tempo de cozedura terminar (por exemplo, arroz ou grãos). Para retardar a libertação, use o botão rotativo para selecionar esta opção. A libertação retardada será predefinida para 10 minutos. Prima o ícone de libertação de pressão para alterar o tempo de retardamento da libertação da pressão. Premir novamente permite-lhe alterar o tempo e a pressão. Quando o tempo de cozedura terminar, o aparelho libertará rapidamente a pressão quando a duração do retardamento estiver concluída.



NOTA: Para cargas de alimentos maiores, que exigem maior despressurização, pode libertar a pressão manualmente, movendo a válvula para a posição **VENT** (VENTILAR). Se escolher a libertação manual, mova a válvula de libertação de pressão de **SEAL** (VEDAR) para **VENT** (VENTILAR) ou mantenha premido o ícone **RELEASE PRESSURE** (LIBERTAR PRESSÃO).

PRESSURIZAÇÃO

À medida que a pressão aumenta no aparelho, o painel de controlo apresentará "PrE" e barras de progressão. O tempo até que haja pressão depende da quantidade e temperatura dos ingredientes, bem como do líquido na panela. Para fins de segurança, a tampa ficará bloqueada enquanto o aparelho pressuriza e não desbloqueará até a pressão ser libertada. Quando o aparelho atingir a pressão total, a cozedura terá início e o temporizador começará a contagem decrescente.

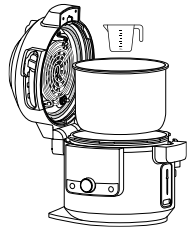
USAR A FUNÇÃO DE PRESSÃO

Para ligar o aparelho, ligue o cabo de alimentação a uma tomada e depois prima o botão ⏻.

Pressão

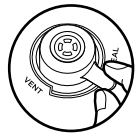
1 Coloque os ingredientes e, pelo menos, 250 ml de líquido na panela, bem como qualquer acessório necessário. **NÃO** encha a panela para além da linha de PRESSÃO MÁXIMA.

NOTA: O aparelho não pressurizará se não houver líquido suficiente.



NOTA: Ao cozinhar arroz, feijão ou outros ingredientes que se expandam, **NÃO** encha a panela mais do que até meio.

2 Rode a tampa, depois rode a válvula de libertação de pressão para a posição SEAL (VEDAR).



3 Mova o seletor para PRESSURE (PRESSÃO). A unidade passará por predefinição para NATURAL RELEASE (LIBERTAÇÃO NATURAL). Use o botão rotativo para selecionar NATURAL RELEASE (LIBERTAÇÃO NATURAL), QUICK RELEASE (LIBERTAÇÃO RÁPIDA) ou DELAYED RELEASE (LIBERTAÇÃO RETARDADA). Será apresentado o nível de pressão predefinido e as definições de tempo. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar Hi ou LO.

NOTA: A libertação retardada é predefinida para 10 minutos. Se estiver a usar a libertação retardada e quiser ajustar o tempo, prima o botão RELEASE PRESSURE (LIBERTAR PRESSÃO) para definir o tempo desejado.

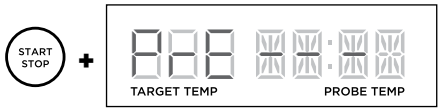


4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA A PRESSÃO - CONT.

NOTA: Se funcionar durante 1 hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se funcionar durante mais de 1 hora, o relógio fará a contagem decrescente apenas em minutos.

5 Prima START/STOP para começar a cozedura. A unidade começará a acumular pressão. O visor apresentará a indicação "PrE" e uma barra de progressão. O temporizador começará a contagem decrescente até estar totalmente pressurizado.



NOTA: O tempo para acumular pressão varia, dependendo da pressão selecionada, das temperaturas atuais da panela de cozedura e da temperatura/quantidade de ingredientes.

6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade irá libertar a pressão natural, rápida ou retardada, dependendo do que tiver selecionado. Se optar por libertar manualmente a pressão, rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (VENTILAR) para libertar o vapor.

NOTA: Para detalhes sobre as 3 formas de libertar automaticamente a pressão, consulte a página 272.

7 O aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e o temporizador começará a contagem crescente.

NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) para desligar o modo de manter quente. Alternativamente, prima o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).

8 Se utilizar a libertação rápida ou retardada, o aparelho libertará a pressão e depois mudará para a função de manter quente. Se utilizar a libertação natural, o aparelho mudará para a função manter quente quando o ciclo de cozedura terminar. O aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e o temporizador começará a contagem crescente.

9 Quando o aparelho apresentar a indicação "OPN Lid" (ABRIR TAMPA), isso indica que já despressurizou e pode mover o seletor para a direita para abrir a tampa.

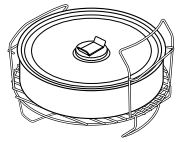
USAR AS FUNÇÕES DO MODO COMBI-STEAM

Para ligar o aparelho, ligue o cabo de alimentação a uma tomada e depois prima o botão ⏻.

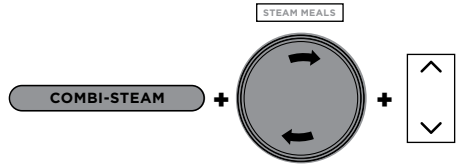
NOTA: A posição da válvula de libertação de pressão não tem importância. Pode ser na posição SEAL (VEDAR) ou VENT (LIBERTAR).

Refeições a vapor

1 Usando a forma multiusos Ninja®, adicione os ingredientes de acordo com a receita. Coloque a forma no suporte reversivel (como mostrado na posicao inferior). Certifique-se de que ha liquido na panela para criar vapor e depois coloque o suporte e a forma na panela. Feche a tampa.



2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAM. A seleção da função avançará, por predefinição, para STEAM MEALS (REFEIÇÕES A VAPOR). Serão apresentadas a temperatura e as definições de tempo predefinidas. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 150 °C e 240 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora.

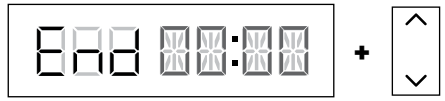
4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

5 O visor apresentará "PrE" e uma barra de progressão indicará que o aparelho está a criar vapor. O tempo para criar vapor depende da quantidade de ingredientes na panela.



6 Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.

7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) durante 5 minutos.



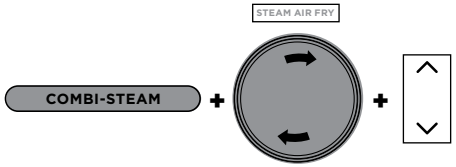
NOTA: Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

USAR AS FUNÇÕES DO MODO COMBI-STEAM - CONT.

Fritar a ar com vapor

1 Coloque os ingredientes na panela com o recipiente Cook & Crisp ou o suporte reversível.. Certifique-se de que existe líquido na panela para criar vapor. Feche a tampa.

2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAM e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM AIR FRY (FRITAR A AR COM VAPOR). Serão apresentadas a temperatura padrão e as definições de tempo. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 150 °C e 240 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora.

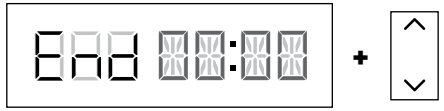
4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

5 O visor apresentará "PrE" e barras de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. O tempo para criar vapor depende da quantidade de ingredientes na panela.



6 Quando o aparelho alcançar o nível adequado de vapor, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.

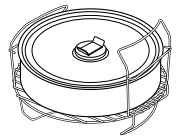
7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) durante 5 minutos.



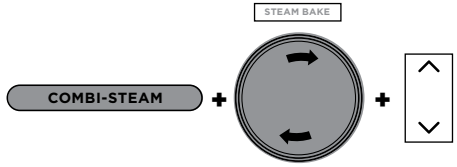
NOTA: Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

Assar a vapor

1 Usando a forma multiusos Ninja®, adicione os ingredientes de acordo com a receita. Coloque a forma no suporte reversível (como mostrado na posição inferior). Certifique-se de que há líquido na panela para criar vapor e depois coloque o suporte e a forma na panela. Feche a tampa.



2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAM e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM BAKE (ASSAR A VAPOR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 105 °C e 210 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora e 15 minutos.

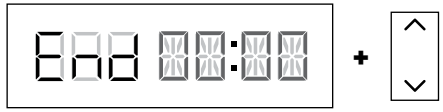
4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

5 O visor apresentará a indicação "PrE" e uma barra de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. O tempo para criar vapor é de 20 minutos.



6 Quando o pré-aquecimento fica concluído, o visor mostrará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.

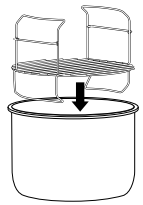
7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação “End” (Fim) durante 5 minutos.



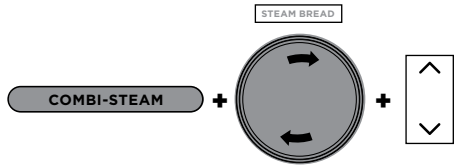
NOTA: Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

Pão a vapor

1 Coloque os ingredientes com o acessório designado na panela. Certifique-se de que existe líquido na panela para criar vapor. Feche a tampa.



2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAMedepois use o botão rotativo para selecionar STEAM BREAD (PÃO A VAPOR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 150 °C e 240 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora.

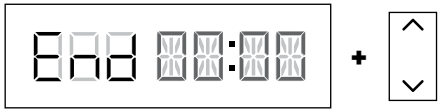
4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

5 O visor apresentará a indicação "PrE" e uma barra de progressão indicando que o aparelho está a criar vapor. O tempo para produzir vapor será de 15 minutos.



6 Quando o pré-aquecimento fica concluído, o visor indicará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.

7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) durante 2 minutos.



NOTA: Se os alimentos precisarem de mais tempo, use as setas para cima à direita do visor para adicionar tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

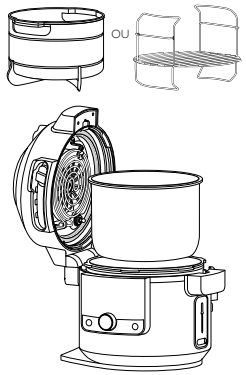
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO)

Para ligar o aparelho, ligue o cabo de alimentação a uma tomada e prima o botão ⏻.

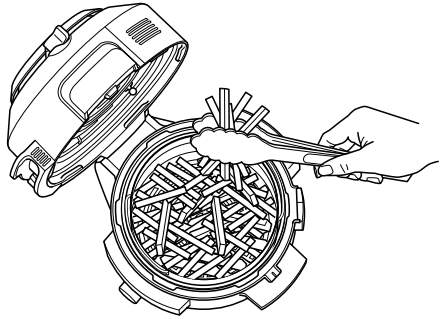
NOTA: Abrir a tampa ao utilizar as funções de fritar, assar, grelhar ou levedar interromperá o tempo de cozedura. Feche a tampa para retomar.

Fritar a ar

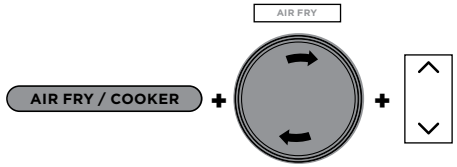
1 Coloque o recipiente Cook & Crisp ou o suporte reversível na panela. O recipiente deve ter o difusor fixado.



2 Adicione os ingredientes ao recipiente Cook & Crisp ou ao suporte reversível. Feche a tampa.



3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar AIR FRY (FRITAR A AR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 150 °C e 210 °C.

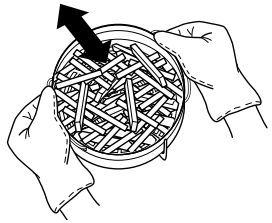


4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora.

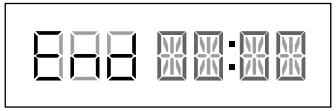
5 Prima START/STOP para começar a cozedura.

6 Durante a confeção, se necessário, pode abrir a tampa e retirar o recipiente para agitar ou colocar ingredientes para dourar uniformemente. Quando terminar, volte a colocar o recipiente no interior e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.

NOTA: Para obter resultados melhores, recomenda-se que agite os ingredientes de vez em quando durante a fritura a ar. Pode abrir a tampa e retirar o recipiente para agitar ou colocar ingredientes para dourar uniformemente. Quando terminar, volte a colocar o recipiente na panela e feche a tampa firmemente. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.

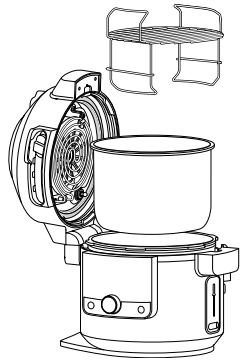


7 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

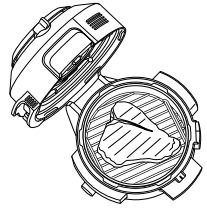


Grelhador

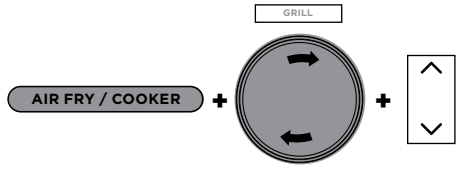
1 Coloque o suporte reversível na panela na posição mais alta do grelhador ou siga as instruções da sua receita.



2 Coloque os ingredientes no suporte e feche a tampa.



3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar GRILL (GRELHAR).

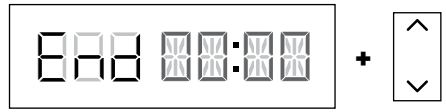


NOTA: O ajuste de tempo não está disponível nem é necessário quando utilizar a função GRILL (GRELHADOR).

4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 30 minutos.

5 Prima START/STOP para começar a cozedura.

6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

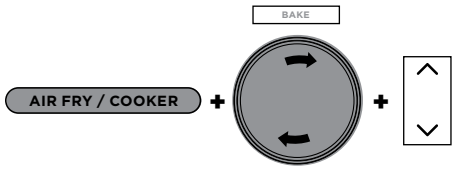


USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Assar

1 Coloque quaisquer acessórios e ingredientes na panela. Feche a tampa.

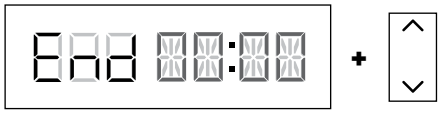
2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER(FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar BAKE (ASSAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 120 °C e 210 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de minutos até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.

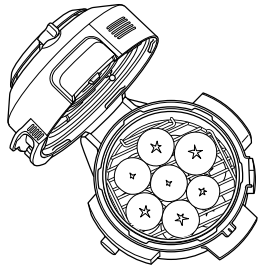
4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

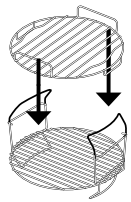


Desidratar

1 Coloque o suporte reversível na panela na posição inferior e coloque uma camada de ingredientes no suporte.

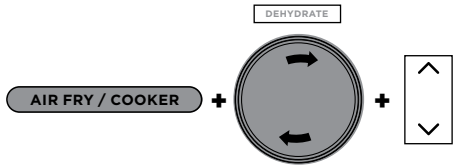


2 Segurando o nível superior pelas pegas, coloque-o sobre o suporte reversível na posição mostrada abaixo. Depois, coloque uma camada de ingredientes no nível superior e feche a tampa.



NOTA: Para 5 níveis de capacidade, utilize o suporte do desidratador (vendido em separado) diretamente na panela de cozedura.

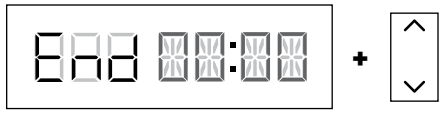
3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar DEHYDRATE (DESIDRATAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 40 °C e 90 °C.



4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas.

5 Prima START/STOP para começar a cozedura.

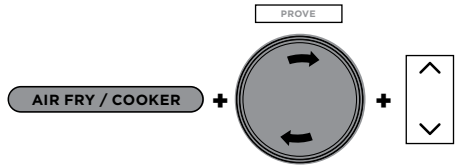
6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Levedar

1 Coloque a massa na panela ou no recipiente Cook & Crisp e feche a tampa.

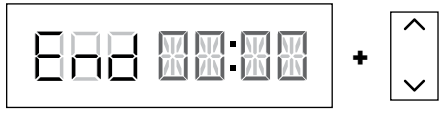
2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e use o botão rotativo para selecionar PROVE (LEVEDAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 25 °C e 35 °C.



3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor para ajustar o tempo de levedura em incrementos de 5 minutos entre 20 minutos e 2 horas.

4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

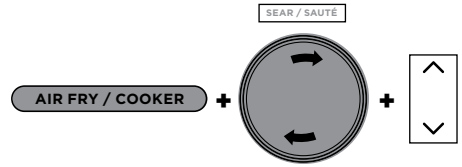
5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Tostar/Saltear

1 Coloque os ingredientes na panela.

2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER(FRITAR A AR/Fogão) ou abra a tampa e use o botão rotativo para selecionar SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "LO 1", "2", "3", "4", OU "Hi 5".



NOTA: Não é possível regular o tempo disponível ao utilizar a função Sear/Sauté (Tostar/Saltear).

3 Prima START/STOP para começar a cozedura.

4 Prima o botão INICIAR/PARAR para desligar a função SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima START/STOP para terminar a função de cozedura e depois use o seletor e o botão rotativo para indicar a função desejada.

NOTA: Pode usar esta função com a tampa aberta ou fechada.

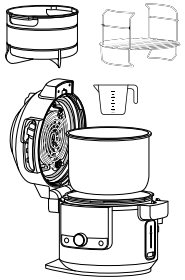
NOTA: Utilize **SEMPRE** utensílios antiaderentes na panela de cozedura. **NÃO** utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: A função SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR) desligar-se-á automaticamente após 1 hora para "4" e "Hi 5" e após 4 horas para "Lo 1", "2" e "3."

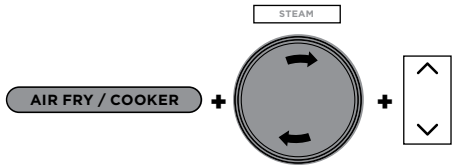
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Vapor

1 Adicione 250 ml de líquido (ou a quantidade especificada pela receita) à panela e coloque o suporte reversível ou o recipiente Cook & Crisp com os ingredientes na panela.



2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM (VAPOR).



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 5 minutos até 30 minutos.

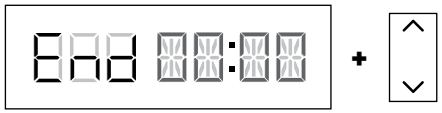
4 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar a cozedura.

NOTA: Não há regulação de temperatura quando se utiliza a funçãoSTEAM(Vapor).

5 O aparelho dará início ao pré-aquecimento até o líquido levantar fervura. O visor indicará "PrE". A animação de pré-aquecimento será apresentada até que o aparelho atinja a temperatura e, em seguida, o visor apresentará o temporizador a efetuar a contagem decrescente.



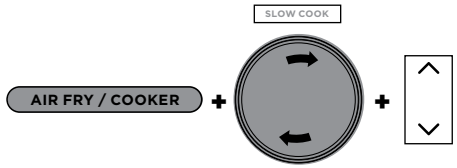
6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Cozedura lenta

1 Coloque os ingredientes na panela. **NÃO** encha a panela para além da linha MÁX.

2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar SLOW COOK (COZEDURA LENTA). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "Hi", "LO" ou "bUFFEt".



3 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 12 horas.

4 Prima START/STOP para começar a cozedura.

NOTA: O ajuste do tempo bUFFEt para a Cozedura Lenta pode ser ajustado entre 2 e 12 horas, enquanto o ajuste do tempo de SLOW COOK HI (COZEDURA LENTA ALTO) pode ser ajustado entre 4 e 12 horas.

5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começará a contagem crescente.

NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) para desligar o modo respetivo.

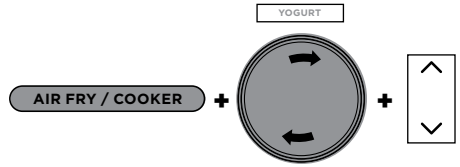
Iogurte

1 Adicione a quantidade desejada de leite à panela.

NOTA: Se preferir pasteurizar, arrefecer e adicionar culturas sem utilizar o aparelho, ignore os passos 1–9. Em vez disso, prima TEMP, selecione "FEr" (FERMENTAR), prima TIME (TEMPO), selecione o tempo de incubação pretendido e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para começar.

2 Feche a tampa.

3 Mova o seletor para AIR FRY/Cooker (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar YOGURT (IOGURTE). Será apresentada a temperatura predefinida. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para selecionar "YGt" ou "FEr."



4 Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de incubação em incrementos de 30 minutos entre 6 e 12 horas.

NOTA: Selecionar um período de tempo mais longo resultará num iogurte de sabor mais intenso e com uma consistência mais espessa. Utilize a opção de 12 horas para obter iogurte de estilo grego.

5 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar a pasteurização.

6 O aparelho irá exibir "Boil" (Ferver) durante a pasteurização. Quando a temperatura de pasteurização é atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e apresenta a indicação "COOL" (ARREFECER).



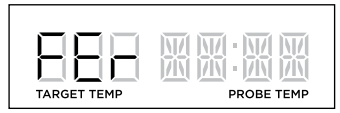
7 Depois de o leite ter arrefecido, o aparelho irá exibir ADD (ADICIONAR) e depois STIR (MEXER), seguido do tempo de incubação.



8 Abra a tampa e escume a parte de cima do leite.

9 Adicione as culturas de iogurte ao leite e mexa para misturar. Feche a tampa e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de incubação.

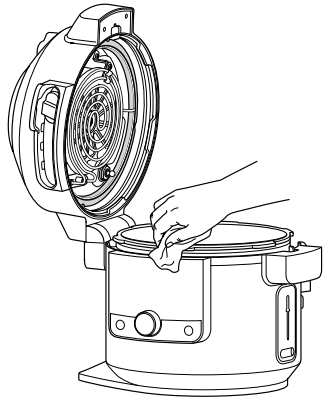
10 O ecrã irá mostrar "FEr" (FERMENTAR) e começará a contagem decrescente. Quando o tempo de incubação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e a palavra END (FIM) piscará 3 vezes no visor. O aparelho emitirá um sinal sonoro a cada minuto ao longo de um máximo de 4 horas ou até ser desligado.



11 Arrefeça o iogurte até 12 horas antes de servir.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão



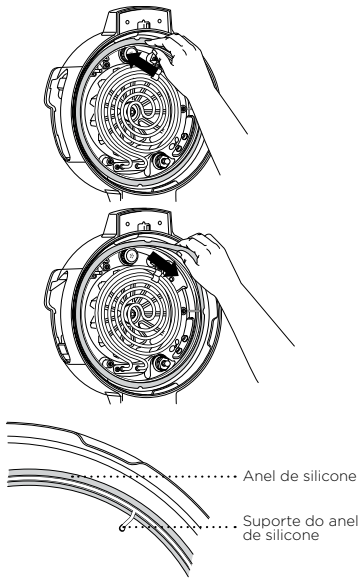
O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

1. Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
2. Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
3. A panela de cozedura, a forma multiusos, o anel de silicone, o suporte reversível, o recipiente Cook & Crisp e o difusor amovível podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

NOTA: NUNCA coloque a base do robô, a sonda de cozedura digital ou a tampa da sonda na máquina de lavar loiça nem as mergulhe em água ou noutro líquido.

4. A válvula de libertação de pressão e a tampa antiobstrução podem ser lavadas com água e detergente de loiça.
5. Se houver resíduos de alimentos presos na panela de cozedura, no suporte reversível ou no recipiente Cook & Crisp, encha a panela com água e deixe de molho antes de limpar. **NÃO** utilize esfregões. Se for necessári o esfregar, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou detergente de loiça líquido com um esfregão ou uma escova de nylon.
6. Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

Retirar e recolocar o anel de silicone



Para retirar o anel de silicone, puxe-o para fora suavemente, secção por secção, a partir do suporte do anel de silicone. O anel pode ser colocado com qualquer lado virado para cima. Para o recolocar, pressione-o para baixo no suporte, secção por secção (veja a imagem acima).

Depois da utilização, remova quaisquer resíduos de alimentos do anel de silicone e da tampa antiobstrução.

Mantenha o anel de silicone limpo para evitar odores

Lavar em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça pode remover odores. No entanto, é normal que absorva o odor de alguns alimentos ácidos. É recomendável ter mais do que um anel de silicone disponível. Pode adquirir anéis de silicone adicionais em ninjakitchen.eu.

NUNCA retire o anel de silicone com demasiada força, pois pode deformar o anel e o suporte e afetar a função de vedação por pressão. Um anel de silicone com fissuras, cortes ou outros danos deve ser substituído imediatamente.

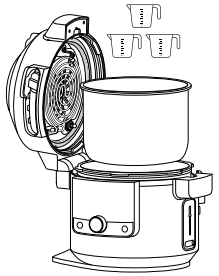
NOTA: O anel de silicone tem de ser substituído por um que seja específico do robô de cozinha Foodi® SmartLid.

LIMPAR A TAMPA

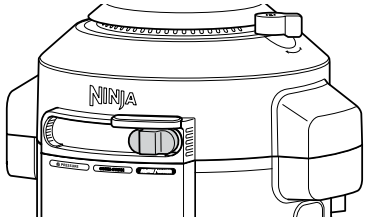
Recomendamos a inspeção do interior da tampa e dos elementos de aquecimento antes de cozinhar com "funções de cozedura húmida", que incluem a cozedura lenta, vapor, tostar/saltear, pressão e todos os modos COMBI-STEAM. Se vir qualquer resíduo alimentar ou acumulação de óleo, recomendamos que limpe o aparelho a vapor (ver instruções abaixo) e depois limpe o interior da tampa.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA A VAPOR:

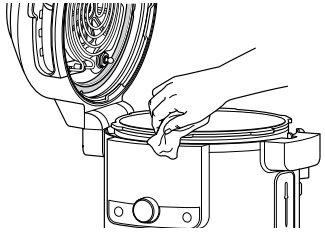
1. Encha a panela com 750 ml de água.



2. Mova o SmartLid Slider para Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Fogão).



3. Selecione STEAM (VAPOR) e defina o tempo em 30 minutos. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR).
4. Quando o tempo chegar a zero e o aparelho tiver arrefecido, utilize um pano ou esponja húmidos para limpar o interior da tampa e os elementos de aquecimento. **CUIDADO:** Ao limpar o interior da tampa, não toque na ventoinha.



5. Repita os passos 3 e 4 e limpe manualmente se necessário.

NOTA: Se o aparelho não for aberto após o fim do ciclo, mudará por predefinição para KEEP WARM (MANTER QUENTE) e o elemento de aquecimento irá continuar a funcionar.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Por que razão o meu aparelho está a demorar tanto tempo a aumentar a pressão? Quanto tempo demora a aumentar a pressão?

- Os tempos de cozedura podem variar com base na temperatura selecionada, na temperatura atual da panela de cozedura e na temperatura ou quantidade de ingredientes.
- Verifique se o anel de silicone está totalmente colocado e alinhado com a tampa. Se estiver colocado corretamente, deve conseguir puxar ligeiramente o anel para o rodar.
- Verifique se a tampa de pressão está totalmente bloqueada e se a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (VEDAR) ao cozer com pressão.
- O aparelho não pressurizará se não houver líquido suficiente.

Porque é que a contagem decrescente está tão lenta?

- Pode ter definido horas em vez de minutos. Ao definir o tempo, o visor apresentará HH:MM e o tempo irá aumentar/diminuir em incrementos de 1 minuto.

Como posso saber quando é que o aparelho está a pressurizar?

- O visor apresentará a barra de progresso do carregamento para indicar que o aparelho está a aumentar a pressão.

"PrE" e luzes em movimento aparecem no visor ao utilizar as funções de Pressão ou Vapor, assim como quaisquer modos Combi-Steam.

- Isto indica que o aparelho está a aumentar a pressão ou a pré-aquecer, quando são usadas as funções de VAPOR ou PRESSÃO. Quando o aparelho terminar de aumentar a pressão, o tempo de cozedura que definiu começará a contagem decrescente.

Há muito vapor a sair do aparelho quando é utilizada a função Vapor.

- É normal que seja libertado vapor pela válvula de libertação de pressão durante a cozedura.

Por que razão não consigo abrir a tampa depois de pressurizar?

- Para fins de segurança, a tampa não desbloqueará até que o aparelho esteja completamente despressurizado. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (VENTILAR) para libertar rapidamente a pressão através da válvula. Uma descarga rápida de vapor sairá pela válvula de libertação de pressão. Quando o vapor for completamente libertado, o aparelho estará pronto para ser aberto.

É suposto a válvula de libertação de pressão estar larga?

- Sim. O ajuste largo da válvula de libertação de pressão é intencional, pois permite uma transição rápida e fácil entre VEDAR e LIBERTAR e ajuda a regular a pressão através da libertação de pequenas quantidades de vapor durante a cozedura para assegurar excelentes resultados. Certifique-se de que está virada no máximo possível para a posição SEAL (VEDAR) ao cozinhar com pressão e no máximo possível para a posição VENT (LIBERTAR) na libertação rápida.

O aparelho está a emitir um ruído sibilante e não está a alcançar a pressão.

- Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está virada para a posição SEAL (VEDAR). Se tiver feito isso e ainda ouvir um ruído sibilante forte, isso pode indicar que o anel de silicone não está na posição correta. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para parar a cozedura, LIBERTE a pressão conforme necessário e abra a tampa. Pressione para baixo o anel de silicone, certificando-se de que está totalmente inserido e que está numa posição plana por baixo do suporte do anel. Quando estiver totalmente colocado, deve conseguir puxar ligeiramente o anel para o rodar.

O aparelho está numa contagem crescente em vez de estar numa contagem decrescente.

- O ciclo de cozedura está concluído e o aparelho está no modo KEEP WARM (MANTER QUENTE).

Quanto tempo demora o aparelho a despressurizar?

- O tempo que demora a libertar a pressão depende da quantidade de alimentos no aparelho e pode variar de receita para receita. Certifique-se de que a válvula do flutuador desceu antes de tentar retirar a tampa. Se o aparelho estiver a demorar mais do que o normal a despressurizar, desligue-o e aguarde até que a válvula do flutuador desça antes de abrir a tampa.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS - CONT.

A mensagem de erro "ADD POT" ("ADICIONAR PANELA") aparece no ecrã.

- A panela de cozedura não está no interior da base do robô. A panela de cozedura é necessária para todas as funções.

A mensagem de erro "SHUT LID" ("FECHAR TAMPA") aparece no ecrã.

- A tampa está aberta e tem de estar fechada para que a função selecionada se inicie.

A mensagem de erro "ADD WATER" ("ADICIONAR ÁGUA") aparece no ecrã ao utilizar a função Steam (Vapor) e Pressure (Pressão).

- O nível de água está demasiado baixo. Adicione mais água ao aparelho para a função continuar.

A mensagem de erro "NO PRESSURE" ("SEM PRESSÃO") aparece no ecrã ao utilizar a função Pressure (Pressão).

- Adicione mais líquido à panela de cozedura antes de reiniciar o ciclo de cozedura a pressão.
- Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição VEDAR.
- Certifique-se de que o anel de silicone está instalado corretamente.

Aparece a mensagem "ERR" ("ERRO").

- O aparelho não funciona corretamente. Pode encontrar apoio online em www.ninjakitchen.eu.

A mensagem de erro "PLUG IN" ("LIGAR A FICHA") aparece no ecrã.

- Introduza a tampa da sonda ou a sonda digital de cozedura na tomada para iniciar a cozedura.

A mensagem de erro "PROBE ERROR" ("ERRO DA SONDA") aparece no ecrã.

- A unidade atingiu o tempo máximo da função selecionada antes de a sonda atingir a temperatura definida.

A mensagem de erro "SLIDE" ("DESLIZAR") aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição desejada antes de selecionar uma função de cozedura.

A mensagem de erro "LOCK LID" ("FECHAR TAMPA") aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição PRESSURE (PRESSÃO) para bloquear a tampa.

SUGESTÕES ÚTEIS

1. Para um dourado consistente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no fundo da panela, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os mexe a meio do tempo de cozedura definido.
2. Para ingredientes mais pequenos, que poderiam cair através do suporte reversível, é recomendável envolvê-los em papel vegetal ou de alumínio.
3. Utilize o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) para manter os alimentos quentes a uma temperatura segura depois de os cozinhar. Para evitar que os alimentos sequem, é recomendável manter a tampa fechada e utilizar esta função apenas antes de servir.
4. Para reaquecer alimentos, utilize a função AIR FRY (FRITAR A AR).

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os "Produtos") que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados.De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) ("nós", "nosso" ou "nos"). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Também encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, necessitará das seguintes informações sobre o seu aparelho:

- N.º do modelo
- Número de série (apenas se disponível)
- Data da compra do Produto (recibo ou nota de entrega)

Para se registar online, por favor visite www.ninjakitchen.eu

IMPORTANTE

- A garantia cobre o seu Produto durante 2 anos a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso necessite de utilizar a sua garantia, precisaremos do recibo para verificar se as informações que nos são fornecidas estão corretas. A impossibilidade de apresentar um recibo válido invalidará a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia?

Ao registar a sua garantia, pode optar por receber a nossa newsletter contendo dicas, conselhos e concursos. Saiba as últimas notícias sobre a nova tecnologia Ninja e sobre os lançamentos. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Para detalhes sobre a nossa política de privacidade, visite www.ninjakitchen.eu

Durante quanto tempo os nossos produtos têm garantia?

A nossa confiança na nossa conceção e controlo de qualidade significam que o seu produto tem uma garantia de dois anos.

REGISTO DO PRODUTO

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes,

exceto se puder demonstrar que as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobressalentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

KIITOS

että ostit Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimen

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	230 V~, 50 Hz
Teho:	1 760 W
Tilavuus:	7,5 l
Nesteluokka:	2
PS:	40 kPa

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.

Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia 291

Osat ja lisävarusteet 295

Lisävarusteiden kokoamisohjeet 297
SmartLid-liukukytkimen käyttö 297

Ohjauspaneelin käyttö 298
Kypsennystoiminnot 298
Käyttöpainikkeet 298

Ennen ensimmäistä käyttöä 299
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen 299
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys 299

Digitaalisen Ninja® Foodi® -kypsennysmittarin käyttö . . . 300

Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimen käyttö 302

Painekypsennystoimintojen käyttö 303
Vesitesti: Painekypsentämisen aloittaminen 303
Paineen vapauttaminen automaattisesti 304
Paineistus 304
Painetoiminnon käyttö 304

Combi-Steam-tilan toimintojen käyttö 306
Aterioiden höyryttäminen 306
Kuumailmakypsennys höyryttämällä 306
Paisto höyryttämällä 307
Leivän höyryttäminen 308

Air Fry -kuumailmakypsennyksen / Keittimen toimintojen käyttö 309
Kuumailmakypsennys 309
Grillaus 310
Paisto 311
Kuivaus 311
Nostatus 312
Ruskistus/kuullotus 312
Höyrytys 313
Haudutus 313
Jogurtti 314

Puhdistus ja huolto 315
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu 315
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys 315
Kannen puhdistus 316

Vianmääritysopas 317

Hyödyllisiä vinkkejä 318

Tuotteen rekisteröinti 319

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

⚠ VAROITUS

1 Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut uunin pakkauksesta.

2 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistiperäinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, siinä tapauksessa, että heitä valvotaan tai heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

3 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

4 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää ainakin 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.

5 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

6 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Johtoa **EI SAA** päästää roikkumaan pöydän tai työtasojen reunojen yli.

7 Nosta kantta **AINOASTAAN** laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. **ÄLÄ** nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuumaa höyryä.

8 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.

9 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

10 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.

11 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia. Se saattaa vahingoittaa kattilan pintaa.

12 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

13 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.

14 **ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.

15 Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.

16 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvassa ajoneuvossa tai veneessä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

17 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana. **ÄLÄ** aseta laitetta keittolevyn päälle.

18 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

19 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

20 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. Ruuat, kuten omenasose, karpalot, kiillotetut ohrasuurimot, kaurahiutaleet tai muut hiutaleet, silvotut herneet, nuudelit, makaroni, raparperi tai spagetti, voivat vaahdota, kuohua ja muodostaa roiskeita painekypsennyksessä tukkien paineenpäästöventtiilin. Näitä ja samankaltaisia turpoavia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsentää painekeittimessä muuten kuin Ninja® Foodi® -reseptiä noudattaen.

21 Kun painekeittimessä kypsennetään turpoavia ruokia (kuten kuivattuja kasviksia, papuja, jyviä, riisiä jne.), **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi® -reseptissä toisin ohjeisteta.

22 **ÄLÄ** peitä ylintä ilmanottoaukkoa tai takana olevaa ilmaliitännän aukkoa kannen ollessa suljettuna. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

23 Räjähdys- ja loukkaantumisriskin vähentämiseksi käytä vain Foodi® SmartLid Multi-Cooker -silikonirengasta. Varmista ennen käyttöä, että silikonirengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda silikonirengas uuteen ennen käyttöä.

24 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

25 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

26 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.

27 **ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.

28 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana. Siirrä laitetta ainoastaan, kun liukukytkin on PRESSURE-asennossa, jotta kansi ei vahingossa avaudu.

29 Älä päästä ruokaa koskemaan lämmityselementteihin. **ÄLÄ** täytä liian täyteen tai ylitä kattilan ja Cook & Crisp -korin tai -lautasen MAX-enimmäistäyttörajaa. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

30 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa kypsennysmittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

32 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp -korin tai -lautasen.

33 **ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita välttääksesi palo- ja muut vammat ja käytä saatavilla olevia kahvoja ja nuppeja.

34 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä ja/tai jos keitin on paineistettu. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja. Kun tätä laitetta käytetään painekypsentämiseen, varmista, että kansi on suljettu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä. Ruoka on painekypsennyksen aikana voimakkaasti paineistettu. Tuotteen asianmukaiseen käyttöön liittyvien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa tahattomaan kosketukseen kuumien paineistettujen ruokien tai nesteiden kanssa aiheuttaen vakavia palovammoja.

35 Kun laite on käytössä, poistoilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

36 **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoonpanoa.

37 **ÄLÄ** yritä avata kantta painekypsennyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiilin kautta ja laite on jäähtynyt hieman. Avaa kansi välittömästi sisemmän kattilan uudelleenpaineistumisen välttämiseksi.

38 Kun käytät SLOW COOK -asetusta, pidä kansi **AINA** suljettuna.

39 Jos kansi ei avaudu, tämä tarkoittaa, että laite on yhä paineistettu. Laitteessa oleva paine voi olla vaarallista. Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai paina Steam Release -höyrynvapautuspainiketta höyryn vapauttamiseksi. Varo kontaktia vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi palo- ja muut vammat. Kun höyry vapautuu, ohjauspaneelissa näkyy OPN LID, mikä tarkoittaa, että kannen voi avata. Jos höyry ei vapaudu, kun paineenpäästöventtiili siirretään paineen vapautusasentoon, irrota laite pistorasiasta ja anna laitteen vapauttaa höyry luonnollisesti.

40 Sisemmässä kattilassa oleva höyry ja kuuma ruoka voivat aiheuttaa vakavia palovammoja. Pidä **AINA** kädet, kasvot ja muut kehonosat kaukana paineenpäästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä avattaessa kantta kypsennyksen jälkeen.

41 Kattila, Cook & Crisp -kori tai -lautanen ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp -koria tai -lautasta laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen lämmönkestävälle pinnalle. **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

42 Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.

43 **ÄLÄ** koske varusteisiin, älä edes kypsennysmittariin (mikäli mallissa on sellainen), kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käyttäessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai uunikintaita.

44 Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.

45 Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.

46 Irrota laite virtalähteestä kytkemällä laite pois päältä ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta.

47 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

48 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

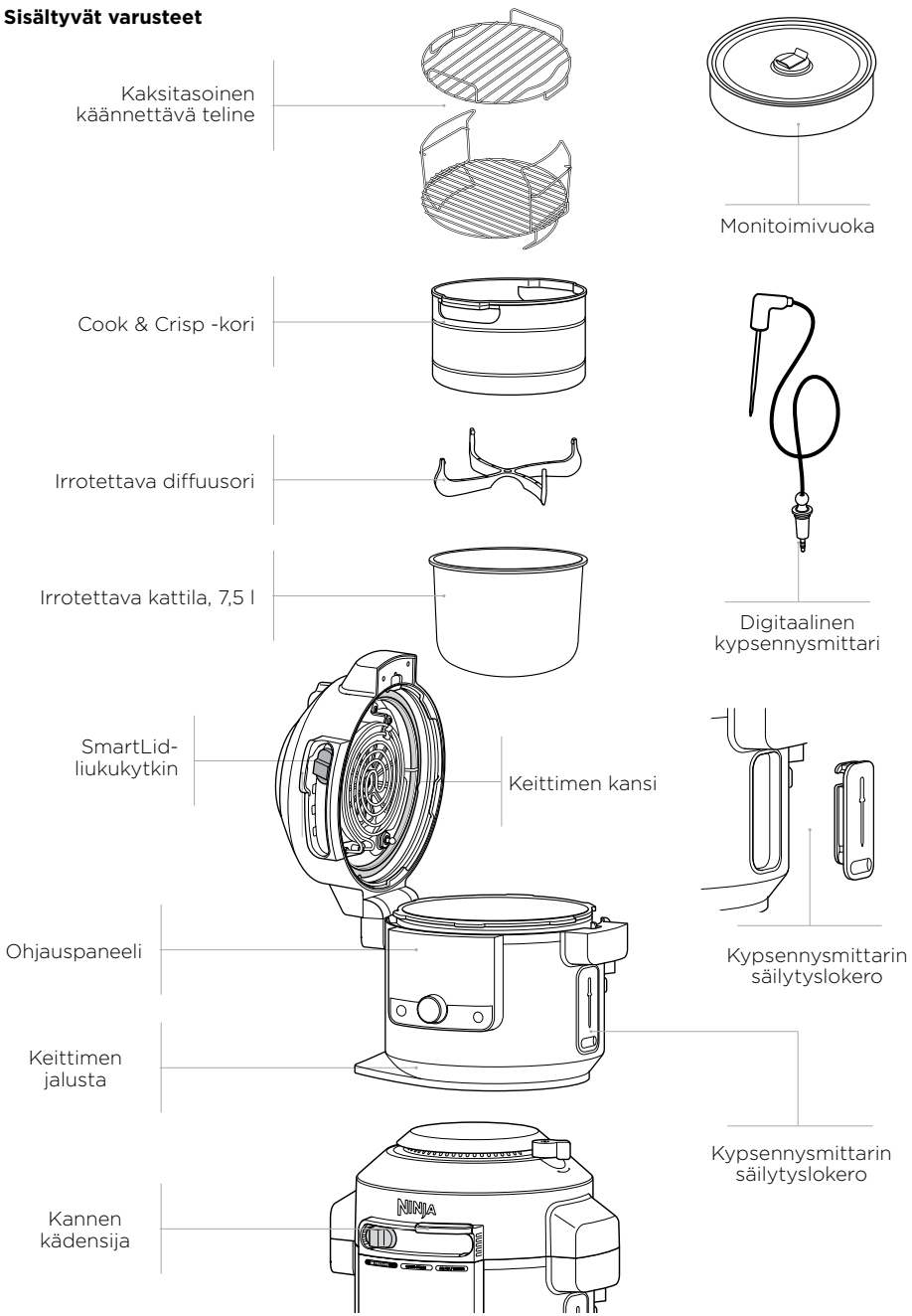
49 **ÄLÄ KOSKAAN** pane keittimen jalustaa, digitaalista kypsennysmittaria tai kypsennysmittarin korkkia astianpesukoneeseen tai upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.

	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

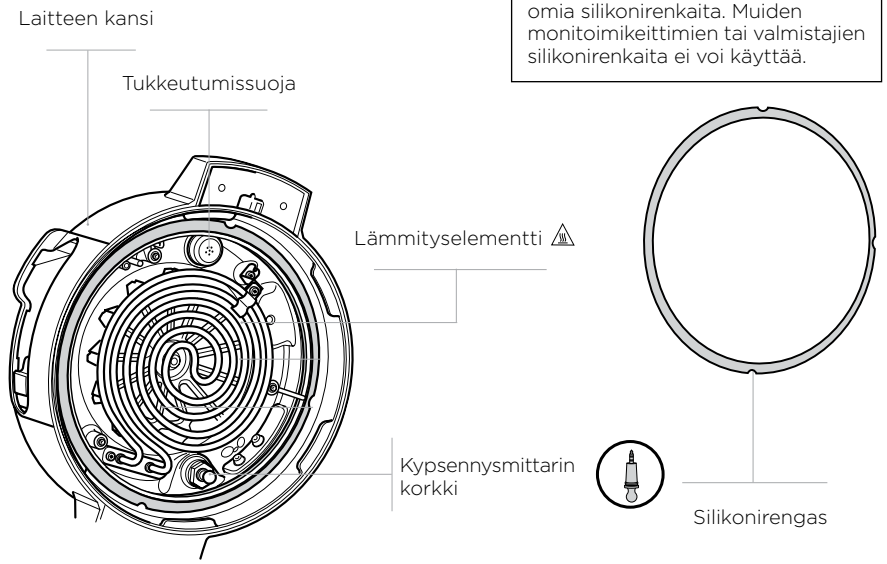
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

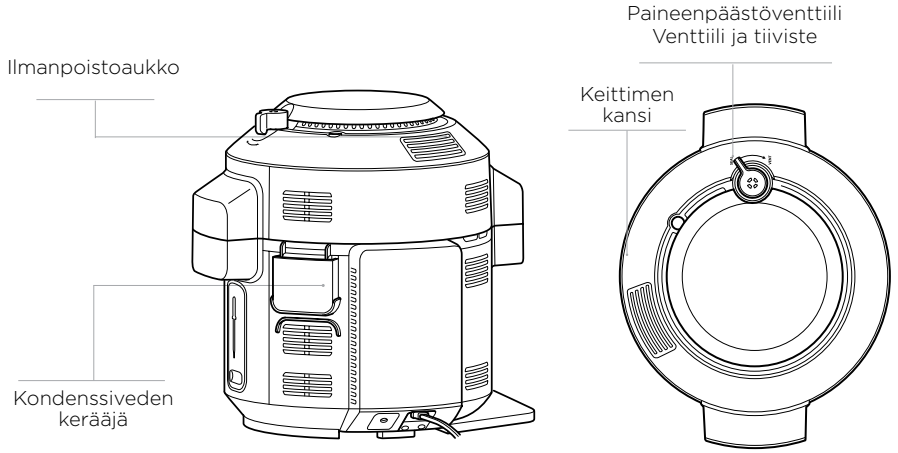
OSAT JA LISÄVARUSTEET

Sisältyvät varusteet



HUOMAUTUS: Tämän tuotteen kanssa voi käyttää vain SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimien omia silikonirenkaita. Muiden monitoimikeittimien tai valmistajien silikonirenkaita ei voi käyttää.

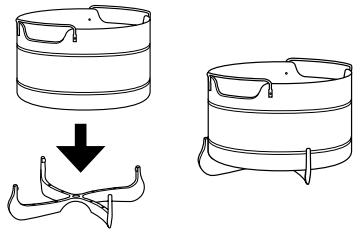




Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa **ninjakitchen.eu.**

LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMIS-OHJEET

COOK & CRISP -KORI



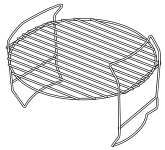
1 Irrota diffuusori puhdistamista varten vetämällä 2 diffuusorin siipeä pois korissa olevasta urasta ja vetämällä sitten diffuusoria napakasti alaspäin.

HUOMAUTUS: Diffuusori auttaa ilmavirtauksen kanssa, ja se tulee aina olla asennettuna koriin ennen käyttöä.

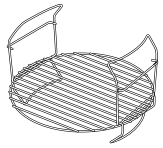
2 Kokoa Cook & Crisp -kori asettamalla kori diffuusorin päälle ja painamalla napakasti alaspäin.

KAKSITASOINEN KÄÄNNETTÄVÄ TELINE

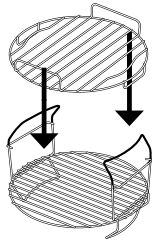
Ylempi asento
Kanan, pihvin, kalan ym. grillaus



Alempi asento
Kasvisten höyrytys



Kaksitasoinen kokoonpano
Enemmän kypsennystilaa kypsentämällä kahdessa tasossa.



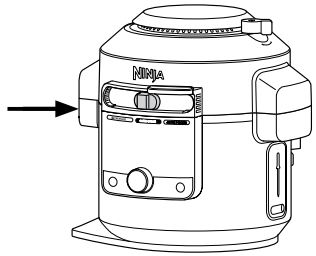
1 Aseta käännettävä teline alemmassa asennossa (kuvassa alla) kattilaan. Aseta ainekset sitten pohjakerrokseen.

2 Jos tarvitset ylimääräisen kerroksen, lisää yläteline liu'uttamalla se pohjatelineen kädensijojen yli yllä olevan kuvan mukaisesti. Aseta loput ainekset ylätasolle.

SMARTLID-LIUKUKYTKIMEN KÄYTTÖ

Liukukytkimen avulla voit vaihdella kypsennystilojen välillä, ja se ilmoittaa kannelle käyttämäsi toiminnon.

- Pressure (paine)
- Combi-Steam-tila
- Air Fry/Cooker (kuumailmakypsennys/keitin)

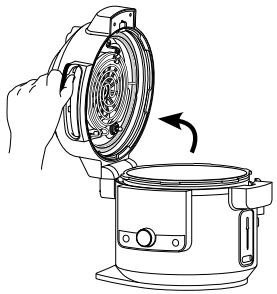


KANNEN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

Käytä aina liukukytkimen yläpuolella olevaa kädensijaa kannen avaamiseen ja sulkemiseen.

Voit avata ja sulkea kannen, kun liukukytkin on COMBI-STEAM-tilassa ja AIR FRY/COOKER-asennossa. Kun liukukytkin on PRESSURE-asennossa ("paine"), kantta ei voi avata. Mikäli laitteessa ei ole painetta, siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan tai AIR FRY/COOKER-asentoon kannen avaamiseksi.

HUOMAUTUS: Kannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta. Älyliukusäädin ei liu'u oikealle ennen kuin paine on kokonaan poistunut laitteesta. Laitteessa näkyy "OPN LID" (avaa kansi), kun paine on poistunut.



Nosta kantta AINOASTAAN laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. ÄLÄ nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuumaa höyryä.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

KYPSENNYSTOIMINNOT

PRESSURE (painekypsennys): Kypsennä ruoka nopeasti pitäen sen mureana.

HUOMAUTUS: Lisätietoa kolmesta tavasta vapauttaa painetta automaattisesti saat sivulta 304.

STEAM MEALS (aterioiden höyryttäminen): Valmista kokonaisia aterioita yhden painikkeen painalluksella.

STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä): Mehukasta sisältä, rapsakkaa pinnalta. Ihanteellinen valinta suurten lihapalojen tai kalan ja vihannesten kypsentämiseen.

STEAM BAKE (paisto höyryttämällä): Paista kuohkeita kakkuja ja muita makeita herkkuja.

STEAM BREAD (leivän höyryttäminen): Nostata taikina ja paista samassa astiassa. Rapeaa pinnalta, pehmeää sisältä.

AIR FRY (kuumailmakypsennys): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

GRILL (grillaus): Käytä korkeaa lämpötilaa ruoan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

BAKE (paisto): Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveellisiksi välipaloiksi.

PROVE (nostatus): Luo ympäristön, jossa taikina voi levätä ja nousta.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä laitetta keittimenä lihojen ruskistamiseen, kasvisten kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokaa alhaisemmilla lämpötiloilla pidempään.

YOGURT (JOGURTTI): Pastöroi ja fermentoi maitoa kermamaisen kotitekoisen jogurtin valmistamiseksi.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen): Kun käytät höyrytystä, haudutusta ja painekypsennystä, laite vaihtaa syklin lopussa KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) toiminnon käynnistyttyä, jos haluat poistaa tämän automaattisen siirron käytöstä.

HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuutteja. Tämä toiminta aikakatkaistaan 12 tunnin kuluttua.

KÄYTTÖPAINIKKEET

SMARTLID-LIUKUKYTKIN: Kun siirrät liukukytkintä, kunkin tilan käytettävissä oleviin toimintoihin syttyy valo.

VALITSIN: Kun olet valinnut tilan, selaa valitsimella käytettävissä olevia toimintoja, kunnes olet haluamasi toiminnon kohdalla.

VASEMMANPUOLEISET NUOLET: Valitse kypsennyslämpötila painamalla näitä. Käytä vasemmanpuoleisia nuolia myös sisälämpötuloksen asettamiseen PRESET- JA MANUAL-painikkeita käyttäessäsi.

OIKEANPUOLEISET NUOLET: Valitse kypsennysaika painamalla näitä. Käytä näitä nuolia ruokatyypin asettamiseen PRESET-asetusta käyttäessäsi.

PRESET: Vaihtaa näyttöä, jolloin voit asettaa mittarin, ruokatyypin ja halutun sisälämpötuloksen ESIASETETTUJEN lämpötilojen perusteella. Preset-kypsennystuloksen käyttö ei ole mahdollista Dehydrate (kuivaus)-, Prove (nostatus)-, Steam (höyrytys)-, Slow Cook (haudutus)-, Yogurt (jogurtti)-, Steam Bake (paisto höyryttämällä)- eikä Steam Bread (leivän höyryttäminen) -toimintojen yhteydessä.

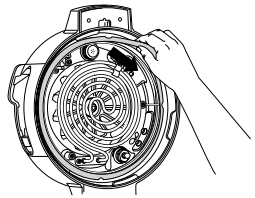
MANUAL: Vaihtaa näyttöä, jolloin voit manuaalisesti asettaa kypsennysmittarin halutun sisälämpötuloksen. MANUAL-asetuksen käyttö ei ole mahdollista Dehydrate (kuivaus)-, Prove (nostatus)-, Steam (höyrytys)-, Slow Cook (haudutus)-, Yogurt (jogurtti)-, Steam Bake (paisto höyryttämällä)- eikä Steam Bread (leivän höyryttäminen) -toimintojen yhteydessä.

START/STOP-painike: Aloita kypsennys painamalla. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

⏻ **(VIRTA):** Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

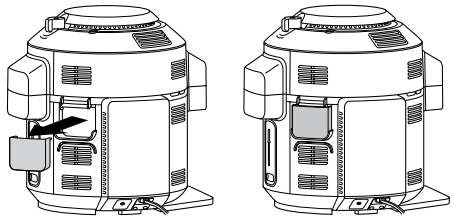
1. Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.
2. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp -kori, käännettävä teline, monitoimivuoka ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti. Keittimen jalustaa ei saa **KOSKAAN** pestä astianpesukoneessa.
4. Silikonirengas voidaan kääntää ja kiinnittää kummin päin tahansa. Pane silikonirengas silikonirenkaan pidikkeen ulkoreunan ympärille kannen alapuolelle. Varmista, että se on kunnolla kiinni ja suorassa silikonirenkaan pidikkeen alla.
5. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai uunikintaita, kun otat ruokaa pois keittimestä.



KONDENSSIVEDEN KERÄÄJÄN KIINNITTÄMINEN

Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen jalustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.

HUOMAUTUS: Muista aina tyhjentää kondenssiveden kerääjään kertynyt vesi kypsennyksen jälkeen.



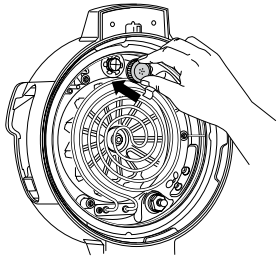
TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIINNITYS

Tukkeutumissuoja suojaa painekannen sisäventtiiliä tukkeutumiselta ja käyttäjiä mahdollisilta ruokaroiskeilta. Se tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen puhdistusharjalla.

Poista se pitämällä tukkeutumissuojaa peukalosi ja taivutetun etusormesi välissä ja kiertämällä sitten rannettasi myötäpäivään. Kiinnitä se takaisin panemalla se paikoilleen ja painamalla alas. Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät laitetta.







HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

DIGITAALISEN NINJA® FOODI® -KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖ

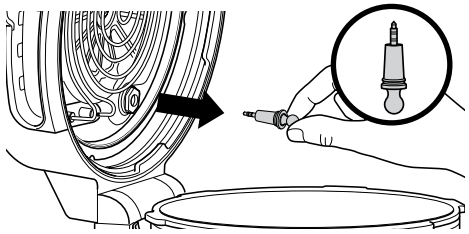
TÄRKEÄÄ: Digitaalinen kypsennysmittari ja johto ovat kuumia kypsennyksen aikana ja sen jälkeen. Ole varovainen, kun poistat kypsennysmittaria ruoasta.

Ennen käyttöä

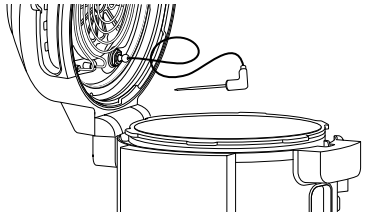
Varmista ennen pistorasiaan kytkemistä, että mittarin pistorasiassa ei ole jäämiä eikä johdossa ole solmuja.

1. Irrota kypsennysmittari painamalla laitteen oikeassa sivussa sijaitsevan säilytyslokeron pohjaa. Pura johto lokerosta mittarin poistamiseksi.
2. Irrota korkki kannen sisällä olevasta pistorasiasta oikeasta alareunasta ja kytke kypsennysmittari sitten pistorasiaan. Paina mittaria lujaa, kunnes se napsahtaa paikalleen eikä mene enää syvemmälle pistorasiaan. Aseta korkki säilytyslokeroon ja sitten säilytyslokero takaisin paikalleen laitteen sivuun.

ÄLÄ hukkaa kypsennysmittarin korkkia, laite ei toimi ilman sitä.



3. Kun kypsennysmittari on kytketty pistorasiaan, se sytyttää PRESET- ja MANUAL-kypsennysmittaripainikkeet ja mahdollistaa niiden käytön, mikäli asetukset ovat valitulle toiminnolle käytettävissä. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja kypsennyslämpötila.



HUOMAUTUS: Kypsennysaikaa ei tarvitse asettaa, sillä laite kytkee lämmityselementin automaattisesti pois päältä ja hälyttää, kun ruoka on kypsää.

4. Jos käytät esiasetettua toimintoa, paina PRESET-painiketta ja käytä näytön oikealla puolella olevia nuolia valitaksesi halutun ruokatyypin ja vasemmalla olevia nuolia asettaaksesi ruoan halutun sisälämpötilan (välillä Rare - Well Done).

HUOMAUTUS: Kypsennätkö erityyppisiä lihoja tai samaa lihaa, mutta haluat eri kypsennystuloksen? Katso ohjelmointiin liittyviä tietoja seuraavalta sivulta.

HUOMAUTUS: Painekypsennystilassa voit valita esiasetuksesi vain "Well" tai "Shred".

Jos käytät Manual-ominaisuutta, paina MANUAL-painiketta ja käytä alla olevia suositeltuja sisälämpötiloja kaikille toiminnoille painekypsennystä lukuun ottamatta.

RUOKATYYPPI:	ASETA HALUAMASI KYPSENNYSTULOS:
Kala	Medium Rare (50 °C)
	Medium (55 °C)
	Medium Well (60 °C)
	Well Done (65 °C)
Kana/kalkkuna	Well Done (75 °C)
Porsas	Medium (55 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)
Nauta/lammas	Rare (50 °C)
	Medium Rare (55 °C)
	Medium (60 °C)
	Medium Well (65 °C)
	Well Done (70 °C)

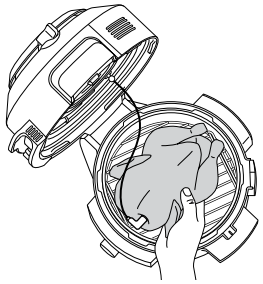
HUOMAUTUS: NAUDALLE, KALALLE ja PORSAANLIHALLE asetetut lopputulokset ovat matalampia kuin tavanomaiset suositukset, sillä laite jatkaa kypsentämistä jälkilämmöllä 5 °C.

5. Aseta valittuun kypsennystoimintoon vaadittu lisävaruste laitteeseen.

DIGITAALISEN NINJA® FOODI® -KYPSENNYSMITTARIN KÄYTTÖ - JATKUU

6 Työnnä mittari vaakasuoraan lihan paksuimman kohdan keskelle. **Katso seuraavan sivun kaaviosta mittarin asettamisohjeita.**

7 Aseta laitteeseen ruoka, jossa on kypsennysmittari, ja sulje kansi.



HUOMAUTUS: Varmista, että mittarin johto ei roiku laitteen/kannen ulkopuolella.

8 Laite sammuu automaattisesti, kun haluttu kypsennystulos on lähes saavutettu, sillä ruoka jatkaa kypsymistä jälkilämmöllä. Ota ruoka pois laitteesta välittömästi ylikypsymisen välttämiseksi.

9 Liha kypsyy jälkilämmöllä asettamaasi kypsennyslämpötilaan vielä noin 3–5 minuutin ajan. Tämä on tärkeä vaihe, sillä ellei ruoka lepää keittimessä, tulos ei välttämättä näytä niin kypsältä. Jälkilämmöllä kypsennyksen ajat vaihtelevat lihan koon, kappaleen ja tyypin mukaan.

MITTARIN KÄYTTÖ ERI KYPSENNYSVALINNOISSA:

Kahden tai useamman samankokoisen proteiinin kypsentäminen eri tuloksiin:

- Aseta Preset-toiminto korkeimpaan haluamaasi kypsennystulokseen.
- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu sisälämpötilatulos on korkein.
- Aseta lihapalat laitteen sisään ja käynnistä kypsennysohjelma. Kun matalampi haluttu kypsennystulos on saavutettu näytöllä, ota keittimestä se lihapala, jossa ei ole kypsennysmittaria.

HUOMAUTUS: Muiden lihapalojen sisälämpötilan voi tarkistaa painamalla ja pitämällä alhaalla MANUAL-ominaisuutta ja syöttämällä kypsennysmittari jokaiseen lihapalaan.

HUOMAUTUS: Mittari on KUUMA. Käytä uunikintaita tai pihtejä vetäessäsi mittarin ruoasta.

- Jatka jäljellä olevan lihapalan kypsentämistä, kunnes seuraava haluttu kypsennystaso on saavutettu.

Kahden tai useamman erikokoisen lihapalan kypsentäminen:

- Työnnä mittari pienemmän lihapalan sisään ja käytä Preset-ominaisuutta tulostason valintaan.
- Kun liha on kypsennetty, poista se laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla suurempaan lihapalaan ja käytä näytön vasemmalla puolella olevia nuolia kypsennystuloksen valitsemiseksi.

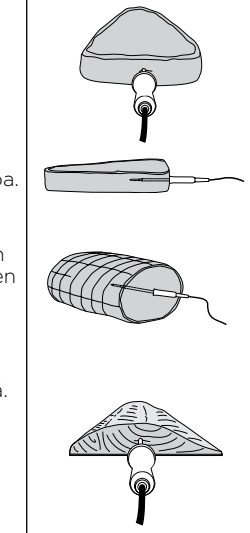
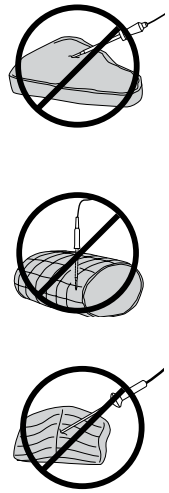
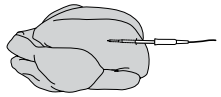
Kahden tai useamman erityyppisen lihapalan kypsentäminen:

- Työnnä mittari siihen lihapalaan, jonka haluttu kypsennystulos on alhaisempi.
- Käytä Manual-ominaisuutta haluamasi sisälämpötilan valitsemiseksi.
- Kun liha on kypsennetty, poista se laitteesta.
- Siirrä mittari uunikintaiden avulla toiseen lihapalaan ja käytä Manual-ominaisuutta halutun sisälämpötilan valitsemiseksi.

NINJA® FOODI® MAX SMARTLID MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

MITTARIN ASETTAMINEN OIKEIN

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä mittaria pakastelihaan tai lihapaloihin, jotka ovat 1,5 cm ohuempia.

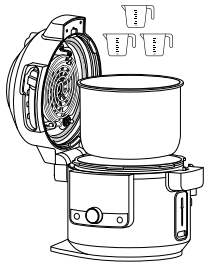
RUOKATYYPPI:	ASETUS	OIKEIN	VÄÄRIN
pihvit **porsaankyljykset** **lampaankyljykset** **kananrinta** **hampurilaiset** **sisäfilee** **kalafile**	• Aseta kypsennysmittari vaakasuuntaan lihan paksuimman kohdan keskiosaan. • Varmista, että kypsennysmittari on lähellä luuta (mutta ei kosketa sitä) eikä se kosketa rasvaa tai rustoa. • Varmista, että kypsennysmittarin pää syötetään suoraan lihan keskiosaan, ei vinosti sen ylä- tai alaosaa kohti. **HUOMAUTUS:** Fileen paksuin kohta ei välttämättä ole keskellä. Halutun tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää, että kypsennysmittarin pää osuu paksuimpaan kohtaan.		
Kokonainen kana	• Aseta kypsennysmittari vaakasuoraan rinnan paksuimpaan kohtaan samansuuntaisesti luun kanssa, mutta sitä koskettamatta. • Varmista, että mittarin pää koskee rinnan paksuimman kohdan keskiosaa eikä mene rinnan läpi rintaonkaloon.		

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

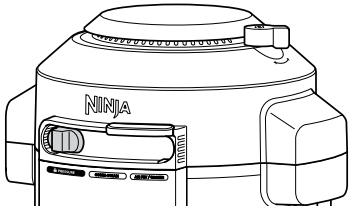
VESITESTI: PAINEKYPSENTÄMISEN ALOITTAMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on hyvä tehdä vesitesti, jotta painekypsennys tulee tutuksi.

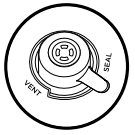
1 Aseta kattila keittimen jalustalle ja lisää kattilaan 7,5 dl huoneenlämpöistä vettä.



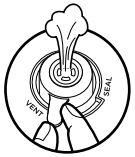
2 Sulje kansi ja siirrä liukukytkin PRESSURE-asentoon.



3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



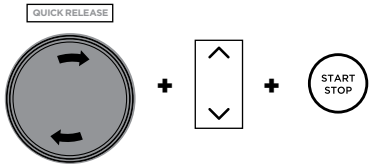
SEAL
(kiinni) painetoiminnoille



VENT
(auki) kaikille muille toiminnoille ja liukukytkinasennoille

HUOMAUTUS: Venttiili on löysällä, kun se on paikoillaan. Älä pakota venttiiliä.

4 Valitse valitsimella QUICK RELEASE. Laite siirtyy oletusarvoisesti korkeaan paineeseen (Hi). Käytä oikeanpuoleista alanuolta ja säädä aika 2 minuuttiin. Aloita painamalla START/STOP-painiketta.

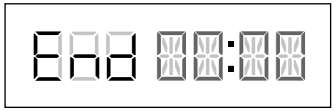


5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisin merkkinä siitä, että laite muodostaa painetta. Kun laite on täysin paineistettu, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



HUOMAUTUS: Paineistumisaika vaihtelee ainesten määrän ja lämpötilan sekä valitun painetason mukaan.

6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" ennen paineistetun höyryn automaattista pikavapauttamista. Kuulet varoitusäänen, mikä tarkoittaa, että paineenpäästöventtiili avautuu pian. Paineenpäästöventtiilin avautuessa höyry vapautuu. Kun laitteessa lukee "OPN Lid" (avaa kansi), siirrä liukukytkintä oikealle kannen avaamiseksi lukituksesta. Avaa sitten kansi.



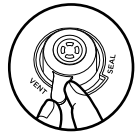
HUOMAUTUS: Laite siirtyy KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen), ja lämmityselementti pysyy päällä.

PAINEEN VAPAUTTAMINEN AUTOMAATTISESTI

LUONNOLLISESTI: Luonnollinen paineen vapautus on paras tapa suuremmille lihapaloille, jotka tarvitsevat enemmän kypsymisaikaa. Lämpö kytkeytyy pois päältä, mutta ruoka jatkaa edelleen kypsymistä. Laite vapauttaa paineen luonnollisesti, kun kypsennysaika on päättynyt ja laite jäähtyy.

PIKAVAPAUTUS: Paineen pikavapautusta käytetään pienemmille ruoille tai aineksille, jotka ovat herkkiä ylikypsymiselle. **ÄLÄ** pikavapauta painetta, kun valmistat tärkkelyspitoisia tai vaahtoavia ruokia. Jos haluat käyttää pikavapautusta, valitse toiminto valitsimella ennen painekypsennyksen aloittamista.

HIDAS: Paineen hidas vapautus sopii resepteille, jotka tarvitsevat enemmän aikaa paineessa kypsennyksen päätyttyä (esimerkiksi riisi ja muut viljat). Jos haluat käyttää hidasta vapautusta, valitse se valitsimella. Hitaan vapautuksen oletusarvoinen kesto on 10 minuuttia. Paina paineen vapautuskuvaketta, jos haluat muuttaa hitaan vapautuksen kestoa. Kun painat sitä uudelleen, voit muuttaa kestoa ja painetta. Kun kypsennys on päättynyt, laite pikavapauttaa paineen, kun hitaan vapautuksen aika on kulunut loppuun.



HUOMAUTUS: Jos valmistat suurta määrää ruokaa, joka vaatii enemmän paineen vapautusta, voit vapauttaa paineen siirtämällä venttiilin **VENT**-asentoon (auki). Jos valitset manuaalisen vapautuksen, siirrä paineenpäästöventtiili **SEAL**-asennosta (kiinni) **VENT**-asentoon (auki) tai pidä painettuna **RELEASE PRESSURE** -kuvaketta (paineen vapautus).

PAINEISTUS

Kun laitteeseen muodostuu painetta, "PrE" ja tilanneilmaisimet näkyvät ohjauspaneelissa. Paineen muodostumiseen kuluva aika vaihtelee ainesten määrän ja lämpötilan sekä kattilassa olevan nesteen mukaan. Kun laite paineistuu, kansi lukittuu turvallisuussyistä paikoilleen, ja lukitus avautuu vasta paineen vapauduttua. Kun laite on saavuttanut täyden paineen, kypsennys alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

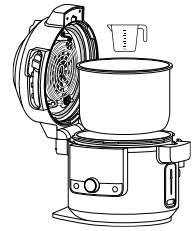
PAINETOIMINNON KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

Paine

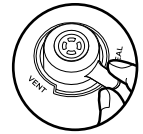
1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 2,5 dl nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. **ÄLÄ** täytä kattilaa PRESSURE MAX -viivan yli.

HUOMAUTUS: Laite ei muodosta painetta, jos nestettä ei ole tarpeeksi.



HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita turpoavia aineksia, **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin.

2 Sulje kansi ja käännä sitten paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).



3 Siirrä liukukytkin kohtaan PRESSURE. Laitteen oletusarvo on NATURAL RELEASE (luonnollinen vapautus). Valitse valitsimella NATURAL RELEASE (luonnollinen vapautus), QUICK RELEASE (pikavapautus) tai DELAYED RELEASE (hidas vapautus). Näkyviin tulevat oletuspaine sekä aika-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse Hi (korkea) tai LO (matala).

HUOMAUTUS: Hitaan vapautuksen oletusarvoinen kesto on 10 minuuttia. Jos käytät hidasta vapautusta ja haluat säätää kestoaikaa, paina RELEASE PRESSURE -painiketta ja aseta haluamasi aika.

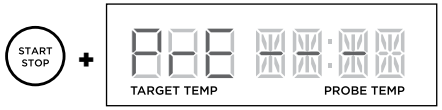


4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti ja siitä eteenpäin 5 minuutin tarkkuudella 1–4 tuntiin asti.

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee taaksepäin vain minuutteja.

5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Laite alkaa muodostaa painetta. "PrE" ja tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä. Ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin, kun laite on täysin paineistettu.



HUOMAUTUS: Paineistumisaika vaihtelee valitsemasi paineen, kattilan tämänhetkisen lämpötilan ja ainesten lämpötilan/määrän mukaan.

6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laite vapauttaa paineen valintasi mukaan luonnollisesti, pikavapautuksella tai hitaalla vapautuksella. Jos haluat vapauttaa paineen manuaalisesti, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) höyryn vapauttamiseksi.

HUOMAUTUS: Lisätietoa kolmesta tavasta vapauttaa painetta automaattisesti saat sivulta 304.

7 Laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen), ja ajastin alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois päältä. Tai paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).

8 Jos käytät pikavapautusta tai hidasta vapautusta, laite vapauttaa paineen ja siirtyy sitten Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Jos käytät luonnollista vapautusta, laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) kypsennyssyklin päätyttyä. Laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen), ja ajastin alkaa laskea aikaa ylöspäin.

9 Kun laitteessa näkyy "OPN Lid" (avaa kansi), paine on poistunut laitteesta ja voit siirtää liukukytkimen oikealle kannen avaamiseksi.

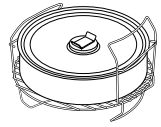
COMBI-STEAM -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

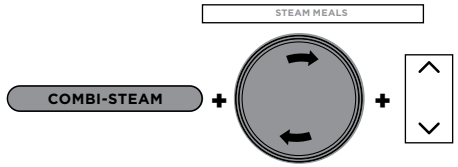
HUOMAUTUS: Paineenpäästöventtiilin asennolla ei ole väliä. Se voi olla joko SEAL- (kiinni) tai VENT-asennossa (auki).

Aterioiden höyryttäminen

1 Lisaa ainekset Ninja®-monitoimivuokaan reseptin mukaisesti. Aseta vuoka kaannettavalle telineelle (alemmassa asennossa osoitetulla tavalla). Varmista, etta kattilassa on tarpeeksi nestetta hoyryn muodostumiseksi ja aseta teline ja vuoka sitten kattilaan. Sulje kansi.



2 Siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan. Toiminnon valinnassa näkyy oletusarvoisesti STEAM MEALS (aterioiden höyryttäminen). Näytölle tulevat näkyviin lämpötilan ja ajan oletusasetukset. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–240 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.

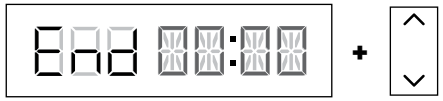
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisin, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystymisaika riippuu kattilassa olevien ainesten määrästä.



6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "End" (päättynyt).



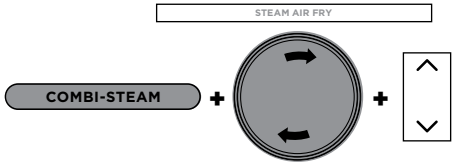
HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

COMBI-STEAM -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Kuumailmakypsennys höyryttämällä

1 Pane ainekset kattilaan Cook & Crisp -korin tai käännettävän telineen kanssa. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Sulje kansi.

2 Siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä). Näytölle tulevat näkyviin lämpötilan ja ajan oletusasetukset. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–240 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.

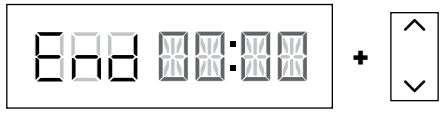
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisimet, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystymisaika riippuu kattilassa olevien ainesten määrästä.



6 Kun laite saavuttaa sopivan höyrytason, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "End" (päättynyt).



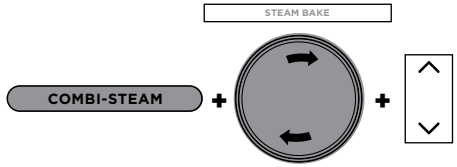
HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseen. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Paisto höyryttämällä

1 Lisää ainekset Ninja®-monitoimivuokaan reseptin mukaisesti. Aseta vuoka käännettävälle telineelle (alemmassa asennossa osoitetulla tavalla). Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi ja aseta teline ja vuoka sitten kattilaan. Sulje kansi.



2 Siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM BAKE (paisto höyryttämällä). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 105–210 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin ja 15 minuuttiin asti.

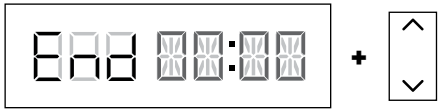
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisin, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystyminen kestää 20 minuuttia.



6 Kun esilämmitys on valmis, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

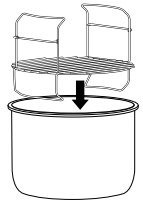
7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 5 minuutin ajan "End" (päättynyt).



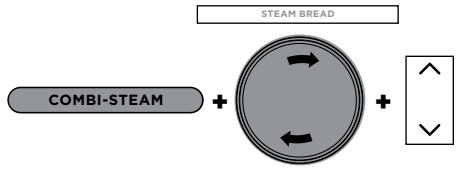
HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Leivän höyryttäminen

1 Aseta ainekset sopivaan varusteeseen ja sitten kattilaan. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Sulje kansi.



2 Siirrä liukukytkin COMBI-STEAM-tilaan, ja valitse sitten valitsimella STEAM BREAD (leivän höyryttäminen). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–240 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.

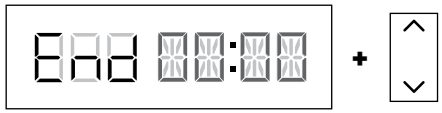
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaisin, mikä tarkoittaa, että laite muodostaa höyryä. Höyrystyminen kestää 15 minuuttia.



6 Kun esilämmitys on valmis, näytöllä näkyy asetettu lämpötila, ja ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.

7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä näkyy 2 minuutin ajan "End" (päättynyt).



HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

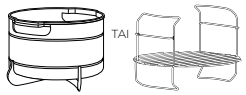
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

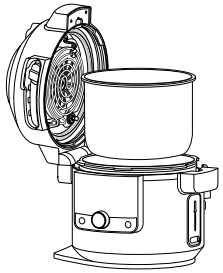
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten ⏻ -painiketta.

HUOMAUTUS: Jos avaat kannen Air Fry- (kuumailmakypsennys), Bake- (paisto), Grill- (grillaus) tai Prove-toiminnon (nostatus) aikana, kypsennysaika keskeytyy. Sulje kansi kypsennyksen jatkamiseksi.

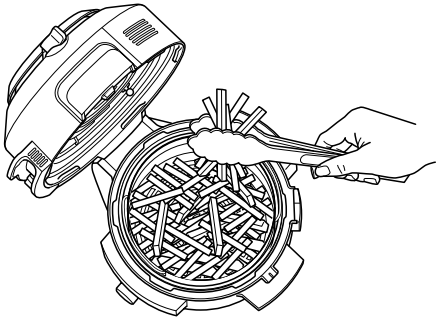
Kuumailmakypsennys

1 Pane kattilaan joko Cook & Crisp -kori tai käännettävä teline. Diffuusorin on oltava kiinni korissa.

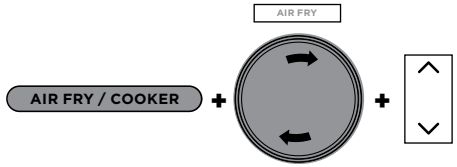




2 Lisää ainekset Cook & Crisp -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi.



3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella AIR FRY (kuumailmakypsennys). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–210 °C välillä.

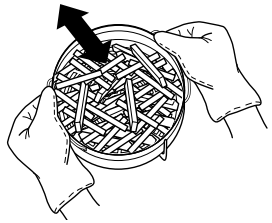


4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti.

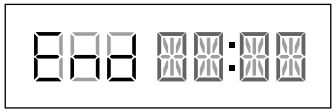
5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

6 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saamiseksi aineksia kannattaa ravistella silloin tällöin kuumailmakypsennyksen aikana. Voit avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi huolella. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

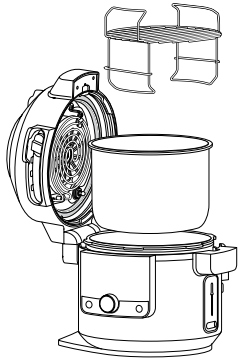


7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa ”End” (päättynyt).

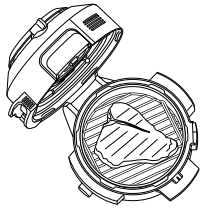


Grillaus

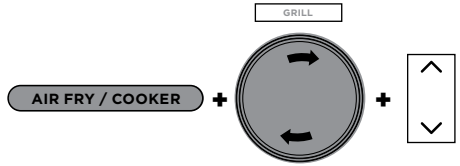
1 Aseta käännettävä teline kattilaan ylempään grillausasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



2 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.



3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella GRILL (grillaus).

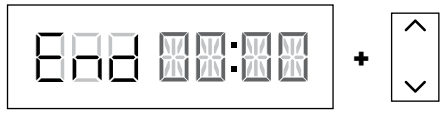


HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei ole mahdollista eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.

5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteen näytöllä vilkkuu kolme kertaa ”End” (päättynyt).

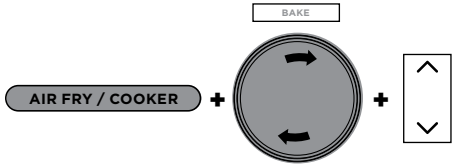


AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Paisto

1 Aseta kattilaan ainekset ja mahdolliset lisävarusteet. Sulje kansi.

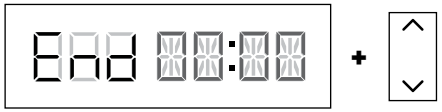
2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin) ja valitse sitten valitsimella BAKE (paisto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseen 5 °C:n tarkkuudella 120–210 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti ja siitä eteenpäin 5 minuutin tarkkuudella 1–4 tuntiin asti.

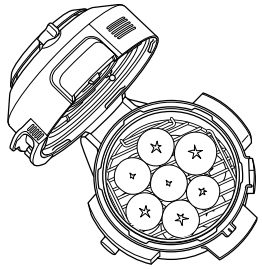
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).

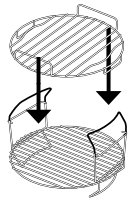


Kuivaus

1 Aseta käännettävä teline kattilaan ala-asentoon, ja laita sitten kerros aineksia telineelle.

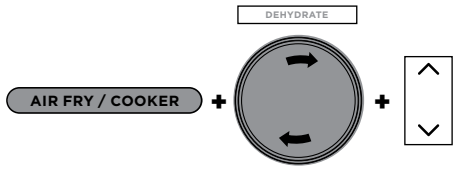


2 Pidä kiinni ylätason kädensijoista ja laske se alas käännettävän telineen päälle alla olevassa kuvassa näkyvään asentoon. Aseta ylätasolle sitten kerros aineksia ja sulje kansi.



HUOMAUTUS: Saat viisi eri vetoisuustasoa käyttämällä kuivaustelinettä suoraan kattilassa (myydään erikseen).

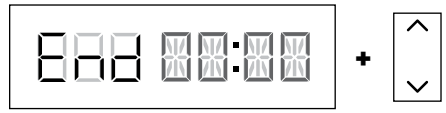
3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella DEHYDRATE (kuivaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 40–90 °C välille.



4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella 1–12 tuntiin asti.

5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

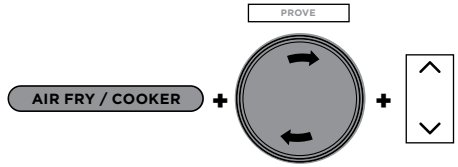
6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Nostatus

1 Aseta taikina kattilaan tai Cook & Crisp -koriin ja sulje kansi.

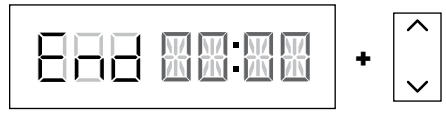
2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin) ja valitse sitten valitsimella PROVE (nostatus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseen 5 °C:n tarkkuudella 25–35 °C välillä.



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia nostatusajan säätämiseen 5 minuutin tarkkuudella 20 minuutista enintään 2 tuntiin.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

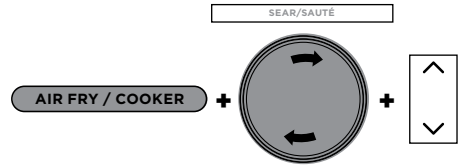
5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Ruskistus/kuullotus

1 Lisää ainekset kattilaan.

2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin) tai avaa kansi ja valitse sitten valitsimella SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "LO 1," "2," "3," "4," (MATALA) TAI "Hi 5" (KORKEA).



HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voida käyttää ajan säätöä.

3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

4 Kytkeäksesi SEAR/SAUTÉ-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä, paina START/STOP-painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon painamalla START/STOP-painiketta kypsennystoiminnon lopettamiseksi ja valitsemalla sitten liukukytkimellä ja valitsimella haluamasi toiminnon.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kansi auki tai suljettuna.

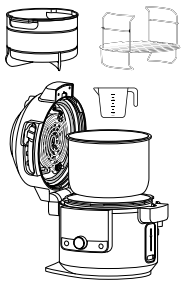
HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.

HUOMAUTUS: SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) sammuu automaattisesti 1 tunnin kuluttua "4" ja "Hi 5" -asetuksella ja 4 tunnin kuluttua "Lo 1," "2" ja "3" -asetuksella.

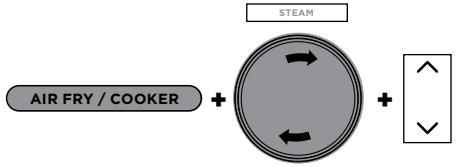
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Höyrytys

1 Lisää kattilaan 2,5 dl (tai reseptissä esitetty muu määrä) nestettä ja aseta sitten käännettävä teline tai Cook & Crisp -kori aineksineen kattilaan.



2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella STEAM (höyrytys)..



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 5 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.

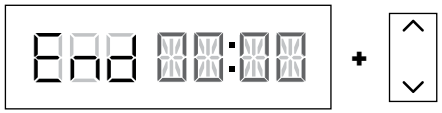
4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: STEAM-toiminnon (höyrytys) yhteydessä ei ole mahdollista säätää lämpötilaa.

5 Laitteen esilämmitys käynnistyy kuumentaakseen nesteen kiehumispisteeseen. Näyttöön tulee teksti "PrE". Esilämmityksen symboli on näkyvissä, kunnes laite saavuttaa lämpötilan. Tällöin näytöllä näkyy ajastin, joka laskee aikaa taaksepäin..



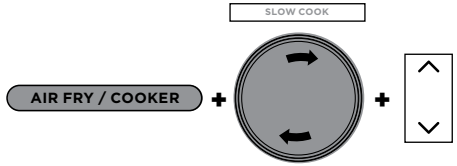
6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Haudutus

1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** täytä kattilaa MAX-viivan yli.

2 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella SLOW COOK (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "Hi" (korkea), "LO" (matala) tai "bUFFEt".



3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tuntiin asti.

4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Slow Cook bUFFEt -aika-asetus (haudutus, buffet) voidaan asettaa 2–12 tuntiin; SLOW COOK HI -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4–12 tuntiin.

5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois päältä.

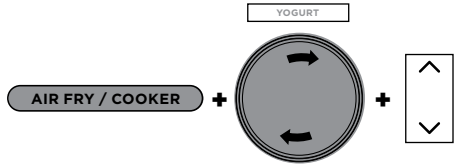
Jogurtti

1 Lisää kattilaan haluamasi määrä maitoa.

HUOMAUTUS: Jos pastöroit, jäähdytät ja lisäät viljelmiä mieluummin ilman laitetta, ohita vaiheet 1–9. Paina tällöin TEMP-painiketta, valitse "FEr", paina TIME-painiketta, valitse haluamasi haudutusaika ja käynnistä painamalla START/STOP-painiketta.

2 Sulje kansi.

3 Siirrä liukukytkin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella YOGURT (jogurtti). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "YGt" (jogurtti) tai "FEr" (fermentointi).



4 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia haudutusajan säätämiseen 30 minuutin tarkkuudella 6–12 tuntiin asti.

HUOMAUTUS: Pidemmän ajan valitseminen johtaa kirpeämpään ja paksumpaan jogurttiin. Hauduta 12 tuntia saadaksesi kreikkalaistyylistä jogurttia.

5 Aloita pastörointi painamalla START/STOP-painiketta.

6 Laitteen näytössä näkyy teksti "boil" (keittäminen) pastöroinnin aikana. Kun pastörointilämpötila on saavutettu, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee teksti COOL (jäähdytys).



7 Kun maito on jäähtynyt, laitteen näytössä näkyy vuorotellen ADD (lisää) ja STIR (sekoita) sekä haudutusaika.



8 Avaa kansi ja kuori maidosta päällimmäinen kerros.

9 Lisää maitoon jogurttiviljelmiä ja sekoita. Sulje kansi ja aloita haudutusprosessi painamalla START/STOP-painiketta.

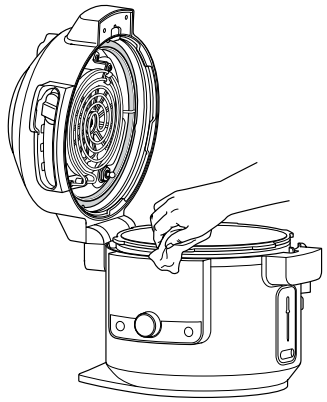
10 Näytölle ilmestyy "FEr", ja laite alkaa laskea aikaa taaksepäin. Kun haudutusaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa END (päättynyt). Laitteesta kuuluu äänimerkki minuutin välein enintään 4 tunnin ajan tai kunnes laite sammutetaan.



11 Anna jogurtin jäähtyä enintään 12 tuntia ennen tarjoilua.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



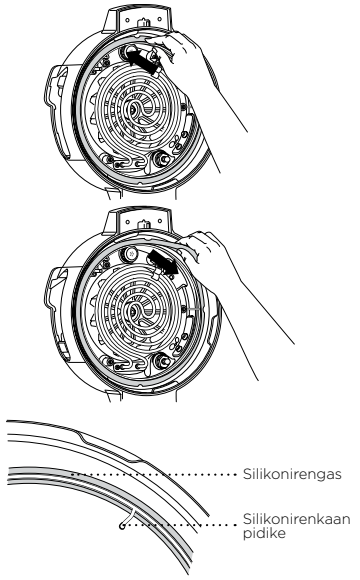
Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

1. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
3. Kattila, monitoimivuoka, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp -kori ja irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMAUTUS: ÄLÄ KOSKAAN pane keittimen jalustaa, digitaalista kypsennysmittaria tai kypsennysmittarin korkkia astianpesukoneeseen tai upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen.

4. Paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Jos kattilaan, käännettävään telineeseen tai Cook & Crisp -koriin tarttuu ruokajäämiä, täytä kattila vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. **ÄLÄ** käytä keittiösieniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
6. Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirengas vetämällä sitä varovasti silikonirenkaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Rengas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan (katso kuva yllä).

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirenkaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirengas puhtaana hajujen muodostumisen välttämiseksi pesemällä se lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneessa hajujen poistamiseksi. On kuitenkin normaalia, että siihen imeytyy tiettyjen hapokkaiden ruokien hajua. On suositeltavaa, että käytettävissä on useampi kuin yksi silikonirengas. Voit ostaa lisää silikonirenkaita osoitteesta ninjakitchen.eu

ÄLÄ KOSKAAN vedä silikonirengasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat vääntyä, mikä voi huonontaa paineensulkuominaisuutta. Silikonirengas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

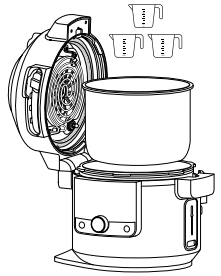
HUOMAUTUS: Silikonirengas tulee vaihtaa aina Foodi® SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimelle suunniteltuun silikonirenkaaseen.

KANNEN PUHDISTUS

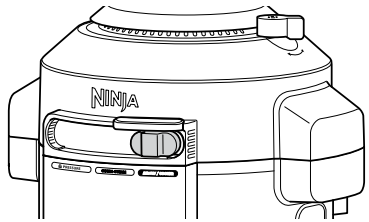
Suosittelemme tarkastamaan kannen alapinnan ja lämmityselementit ennen "kosteita kypsennystoimia", jollaisia ovat Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus), Pressure (painekypsennys) sekä kaikki COMBI-STEAM-tilat. Jos huomaat ruokajäämiä tai öljyä, suosittelemme höyrypuhdistamaan laitteen (katso ohjeet alla) ja pyyhkimään sitten kannen sisäpinnan.

HÖYRYPUHDISTUSOHJEET:

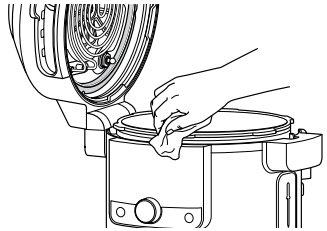
1. Lisää kattilaan 7,5 dl vettä.



2. Siirrä SmartLid-liukukytkin Air Fry/Cooker-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin).



3. Valitse STEAM (höyrytys) ja aseta ajaksi 30 minuuttia. Paina START/STOP-painiketta.
4. Kun aika saavuttaa nollan ja laite on jäähtynyt, pyyhi kannen sisäpinta ja lämmityselementit kostealla liinalla tai sienellä. **HUOMIO:** Kun puhdistat kannen sisäpintaa, älä kosketa tuuletinta.



5. Toista tarvittaessa vaiheet 3 ja 4 ja puhdista paikallisesti tarpeen mukaan.

HUOMAUTUS: Jos laitetta ei avata syklin päätyttyä, laite pysyy oletusarvoisesti KEEP WARM -tilassa, ja lämmityselementit ovat edelleen päällä.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi laitteeni paineistuminen kestää niin kauan? Kuinka pitkään paineen muodostuminen laitteeseen kestää?

- Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen valitusta lämpötilasta, kattilan lämpötilasta sekä ainesten lämpötilasta ja määrästä.
- Varmista, että silikonirengas on kunnolla kiinni ja kokonaan kantta vasten. Jos rengas on kiinnitetty oikein, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.
- Tarkista, että painekansi on täysin lukittu ja että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni) painekypsennyksen aikana.
- Laite ei muodosta painetta, jos nestettä ei ole tarpeeksi.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?

- Olet ehkä asettanut laitteeseen tunteja minuuttien sijasta. Aikaa asetettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM, ja aika lisääntyy/vähenee minuutin tarkkuudella.

Mistä näen, että laitteeseen muodostuu painetta?

- Näytön tilanneilmaisin näyttää latautumisanimaation, joka osoittaa, että laite muodostaa painetta.

”PrE” ja liikkuvat valot näkyvät näytöllä, kun käytetään Pressure (painekypsennys)- tai Steam (höyrytys) -toimintoa tai mitä tahansa Combi-Steam-tilaa.

- Tämä tarkoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (painekypsennys). Kun laite on lopettanut paineen muodostamisen, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteestani tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu paineenpäästöventtiilistä kypsennyksen aikana.

Miksi en pysty avaamaan kantta paineistuksen jälkeen?

- Laitteessa olevan turvallisuusominaisuuden ansiosta kannen lukitus ei avaudu, ennen kuin paine on kokonaan poistunut laitteesta. Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata.

Onko paineenpäästöventtiili tarkoituksella löysä?

- Kyllä. Paineenpäästöventtiili on tarkoituksella löysä; näin sillä voidaan siirtyä nopeasti ja helposti SEAL- (kiinni) ja VENT-tilojen (auki) välillä, ja sen avulla painetta voidaan säätää vapauttamalla pieniä määriä höyryä kypsennyksen aikana erinomaisten tulosten aikaansaamiseksi. Varmista, että se on käännetty mahdollisimman pitkälle SEAL-asentoon (kiinni) painekypsennyksen aikana ja mahdollisimman pitkälle VENT-asentoon (auki) nopean paineenpäästön aikana.

Laite sihisee eikä paine nouse.

- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni). Jos kuulet tämän jälkeenkin kovan sihisevän äänen, silikonirengas ei ehkä ole kunnolla paikoillaan. Paina START/STOP-painiketta kypsennyksen pysäyttämiseksi ja tarvittaessa siirrä liukukytkin VENT-asentoon (auki) ja avaa sitten kansi. Paina silikonirengas alas varmistaen, että se on kunnolla kiinni ja suorassa renkaan pidikkeen alla. Kun rengas on asennettu kunnolla, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennyssykli on valmis, ja laite on KEEP WARM -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Kuinka kauan paineen vapautuminen laitteesta kestää?

- Aika, jonka paineella kestää vapautua laitteesta, riippuu ruoan määrästä laitteessa. Se voi myös vaihdella reseptin mukaan. Varmista aina, että nesteen pinnan säätöventtiili on pudonnut ennen kuin yrität irrottaa kantta. Jos laitteella kestää tavallista kauemmin vapauttaa painetta, kytke laite pois verkkovirrasta ja odota, kunnes nesteen pinnan säätöventtiili putoaa ennen kuin avaat kantta.

VIANMÄÄRITYSOPAS - JATKUU

Näytölle tulee ”ADD POT” -virheilmoitus.

- Kattila ei ole keittimen jalustan sisällä. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Näytölle tulee ”SHUT LID” -virheilmoitus.

- Kansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”ADD WATER” -virheilmoitus Steam- (höyrytys) ja Pressure-toimintoa (painekypsennys) käytettäessä.

- Vettä on liian vähän. Lisää laitteeseen vettä käytön jatkamiseksi.

Näytölle tulee ”NO PRESSURE” -virheilmoitus Pressure-toimintoa (painekypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennyssyklin uudelleen.
- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).
- Varmista, että silikonirengas on kiinnitetty oikein.

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

Näytölle tulee ”PLUG IN” -virheilmoitus.

- Aseta kypsennysmittarin korkki tai digitaalinen kypsennysmittari pistorasiaan kypsennyksen aloittamiseksi.

Näytölle tulee ”PROBE ERROR” -virheilmoitus.

- Laite on saavuttanut valitsemasi toiminnon enimmäisajan ennen kuin kypsennysmittari on saavuttanut asetetun lämpötilan.

Näytölle tulee ”SLIDE”-virheilmoitus.

- Siirrä liukukytkin haluamaasi asentoon ennen kypsennystoiminnon valitsemista.

Näytölle tulee ”LOCK LID” -virheilmoitus.

- Siirrä liukukytkin PRESSURE-asentoon (paine) kannen lukitsemiseksi.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

1. Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
2. Suosittelemme, että käännettävän telineen läpi putoamaan mahtuvat pienemmät ainekset kääritään ensin leivinpaperiin tai folioon.
3. Käytä KEEP WARM -tilaa (lämpimänä pitäminen) kypsentämisen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa. Jotta ruoka ei kuivahtaisi, suosittelemme pitämään kannen suljettuna ja käyttämään tätä toimintoa juuri ennen tarjoilua.
4. Käytä ruoan uudelleenlämmityksen AIR FRY -toimintoa (kuumailmakypsennys).

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (”lakisääteiset oikeudet”). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme (”tuotteet”) laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuaikana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Saksa) (”me”, ”meidän” jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostospäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluumme ja laadunvalvontaamme, myönnämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittelemiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK
för att du köpt Ninja® Foodi® Max SmartLid universalgryta

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

TEKNISKA DATA

Spänning:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1 760 W
Volym:	7,5 l
Vätskegrupp:	2
PS:	40 kPa

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.

Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder 323

Delar och tillbehör 327

Monteringsanvisningar för tillbehör 329
Användning av SmartLid-reglaget 329

Användning av kontrollpanelen 330
Tillagningsfunktioner 330
Driftsknappar 330

Före första användning 331
Installera kondensuppsamlaren 331
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket 331

Hur du använder Ninja® Foodi®-digitala matlagningstermometern 332

Hur du använder Ninja® Foodi® Max SmartLid universalgryta . 334

Använda tryckkokningsfunktionerna 335
Vattentest: Komma igång med tryckkokning 335
Släppa ut trycket automatiskt 336
Tryckbildning 336
Använda Pressure (tryck)-funktionen 336

Använda funktionerna Combi-Steam Mode (kombinerad ångkokning) 338
Steam Meals (ångkoka måltider) 338
Steam Air Fry (luftfritering med ånga) 338
Steam Bake (ångbakning) 339
Steam Bread (ångbaka bröd) 340

Använda funktionerna Air Fry/Cooker (luftfritering/kokare) . 341
Air Fry (luftfritering) 341
Grill (grillning) 342
Bake (bakning) 343
Dehydrate (torkning) 343
Prove (jäsning) 344
Sear/Sauté (bryning/sautering) 344
Steam (ångkokning) 345
Slow Cook (långkokning) 345
Yogurt (yoghurt) 346

Rengöring och underhåll 347
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt 347
Avlägsna och ominstallera silikonringen 347
Rengöring av locket 348

Felsökningsguide 349

Användbara tips 350

Produktregistrering 351

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

⚠ VARNING

1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.

2 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår möjliga risker och faror.

3 **PLACERA INTE** apparaten på heta ytor inklusive på eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.

4 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.

5 Förvara apparaten och dess nätsladd oåtkomligt för barn. **LÅT INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när dammsugaren används i närheten av barn.

6 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. **LÅT INTE** sladden hänga över kanter på bord eller arbetsbänkar.

7 Lyft **ENDAST** locket från handtaget på framsidan av enheten. Lyft **INTE** locket från sidoområdet eftersom skållande ånga kommer att strömma ut.

8 **ANVÄND INTE** apparaten om inte grytan sitter på plats.

9 **ANSLUT ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.

10 Innan du placerar den avtagbara grytan i matlagningsenheten ska du se till att grytan och matlagningsenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.

11 När den avtagbara grytan är tom ska du **INTE** värma den i mer än 10 minuter. Om du gör det kan matlagningsytan skadas.

12 **ANVÄND INTE** den här apparaten för fritering.

13 Täck **INTE** tryckregleringsventilerna.

14 Stek eller sautera **INTE** med olja under tryckkokning.

15 Försiktighet krävs om man bryner kött eller sauterar. Håll händerna och ansiktet borta från den avtagbara grytan, speciellt när du lägger till nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp.

16 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

17 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. **PLACERA INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning. **PLACERA INTE** apparaten på en elektrisk kokare.

18 Använd **INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Inspektera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.

19 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.

20 Före användningen ska du **ALLTID** kontrollera tryckregleringsventilen och flottörventilen för tilltäppning eller blockering och rengöra dem vid behov. Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkoks, och täppa till tryckregleringsventilen. Dessa och liknande livsmedel som utvidgas vid tillagning (t.ex. torkade grönsaker, bönor, korn och ris) får inte kokas i en tryckkokare, förutom när man följer ett recept från Ninja® Foodi®.

21 Vid tryckkokning av ingredienser som sväller eller utvidgar sig (t ex torkade grönsaker, bönor, korn, ris etc.). **FYLL INTE** grytan mer än till hälften, eller mer än vad som anges i ett Ninja® Foodi®-recept.

22 **TÄCK INTE** över det övre luftintaget eller bakre luftuttaget när locket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

23 För att förhindra risken för explosion och skada, använd endast en Foodi® SmartLid Multicooker-silikonring. Se till att silikonringen är installerad och locket är ordentligt stängt innan du använder apparaten. Använd **INTE** om den är skadad på något sätt. Byt ut silikonringen före användning.

24 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. **PLACERA INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

25 Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.

26 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.

27 Använd **ALDRIG** SLOW COOK-inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.

28 Flytta **INTE** apparaten under användning. Flytta bara apparaten med reglaget i PRESSURE-läget så att locket inte öppnas av misstag.

29 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Överfyll **INTE** och överskrid inte MAX fyllnadsnivån i grytan och i Cook & Crisp-korgen eller -plattan. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

30 Använd **INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.

31 Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.

32 Om det ryker svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du tar bort grytan och Cook & Crisp-korgen eller -plattan.

33 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Apparatens ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.

34 Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm mat, vatten eller andra varma vätskor och/eller om kokaren är trycksatt. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskada som till exempel allvarliga brännskador. Kontrollera att locket är ordentligt stängt och sitter fast i rätt läge innan du använder apparaten. Livsmedel är under extremt tryck under tryckkokning. Underlåtenhet att följa alla instruktioner om korrekt användning av produkten kan resultera i oavsiktlig kontakt med heta livsmedel eller vätskor som har utsatts för tryck, vilket kan leda till allvarliga brännskador.

35 När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera enheten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, eluttag, skåp eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

36 Du får **INTE** mixtra med, nedmontera eller på annat sätt ta bort den röda flottörventilen eller tryckregleringsventilen.

37 Försök **INTE** ta av locket under eller efter tryckkokning tills allt inre tryck har släppts ut genom tryckregleringsventilen och enheten har kylts ner lite. Öppna locket omedelbart för att undvika återtrycksättning av den inre grytan.

38 Vid användning av SLOW COOK-inställningen ska locket **ALLTID** vara stängt.

39 Om locket inte går att låsas upp och öppnas så betyder det att apparaten fortfarande är under tryck. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt enheten släppa ut trycket naturligt eller tryck på Steam Release-knappen för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskada eller skador. När ånga har strömmat ut visar kontrollpanelen OPN LID som indikerar att locket kan öppnas. Om ånga inte strömmar ut när tryckregleringsventilen flyttats till VENT-läget för att släppa ut, koppla bort enheten från väggen och låt enheten släppa ut trycket på ett naturligt sätt.

40 Allvarliga brännskador kan orsakas av ånga och heta livsmedel inuti den inre grytan. Håll **ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckavlastning och vid öppnande av locket efter tillagning.

41 Grytan, Cook & Crisp-korgen och -plattan samt det vändbara stället blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och Cook & Crisp-korgen eller -plattan från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

42 Den avtagbara grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från matlagningsenheten.

43 Rör **INTE** tillbehören, inklusive termometern (om en sådan finns med modellen), under eller omedelbart efter tillagningen, eftersom de blir extremt varma under tillagningen. lakta **ALLTID** försiktighet vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Använd redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar.

44 Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.

45 Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar eller förvaring.

46 För att koppla bort enheten, stäng av enheten och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring.

47 **RENGÖR INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

48 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.

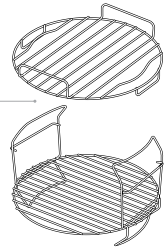
49 Sätt **ALDRIG** kokplattan, den digitala matlagningstermometern, eller termometerlocket i diskmaskinen, och lägg dem aldrig i vatten eller annan vätska.

	Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.
	Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.
	Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.
	Endast för användning i hushåll inomhus.

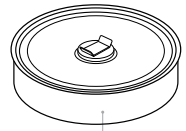
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

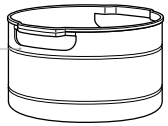
Tillbehör som ingår



Vändbart ställ med två nivåer



Panna för olika bruk



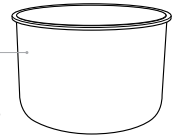
Cook & Crisp-korg



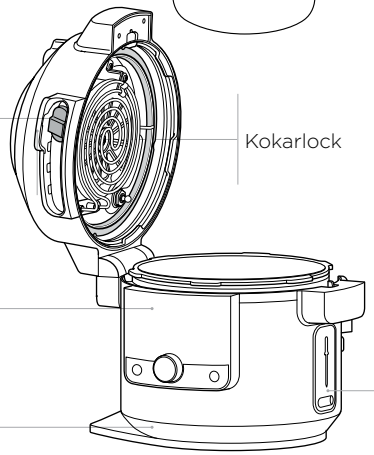
Digital matlagningstermometer



Avtagbar värmeavledare



7,5 l Avtagbar gryta



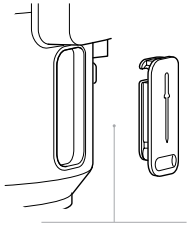
SmartLid-reglage

Kokarlock

Kontrollpanell

Kokplatta

Lockhandtag



Termometerfack

Termometerfack

OBS! Endast en silikonring specifik för SmartLid universalgryta kan användas med denna produkt. Andra silikonringar för multikokare eller ringar från andra tillverkare kan inte användas.

Enhetens lock

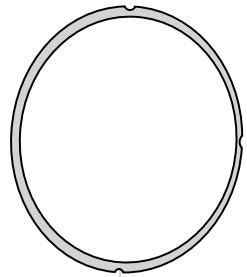
Anti-tilltäppningslock



Värmeelement ⚠

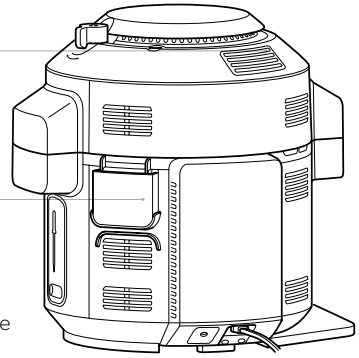
Termometerlock





Silikonring

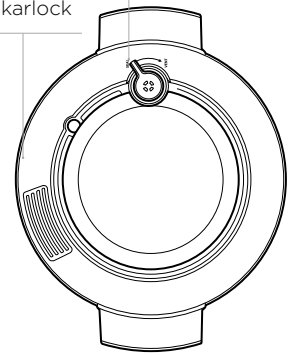
Luftutsläppsventil



Kondensuppsamlare

Tryckregleringsventil
Luftning och förslutning

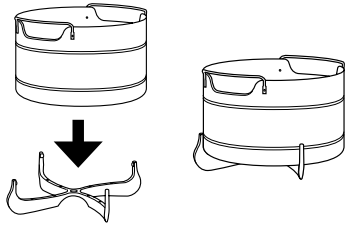
Kokarlock



Beställ extradelar och tillbehör på **ninjakitchen.eu.**

MONTERINGSANVISNINGAR FÖR TILLBEHÖR

COOK & CRISP-KORG



1 För att ta bort värmeavledaren för rengöring, dra de två värmeavledarflänsarna ur spåret på korgen, dra sedan värmeavledaren stadigt nedåt.

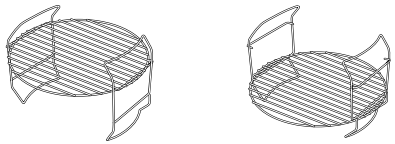
OBS! Avledaren hjälper till med luftflödet och bör alltid installeras i korgen före användning.

2 För att sätta tillbaka Cook & Crisp-korgen, placera korgen ovanför värmeavledaren och tryck stadigt nedåt.

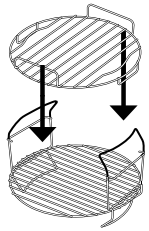
VÄNDBART STÄLL MED TVÅ NIVÅER

Högre position
Grilla kyckling, kött, fisk och mer.

Lägre position
Ångkoka grönsaker.



Montering med 2 nivåer
Öka tillagningskapaciteten genom att laga mat på båda nivåerna.



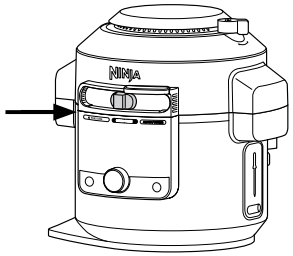
1 Med det vändbara stället i den nedre positionen (visas ovan), placera det i tillagningsgrytan. Placera sedan ingredienserna på den nedersta nivån.

2 Om du behöver en extra nivå, lägger du till det övre stället genom att skjuta det över handtagen på det nedre stället såsom visas ovan. Placera de återstående ingredienserna på den övre nivån.

ANVÄNDNING AV SMARTLID-REGLAGET

Med reglaget kan du växla mellan tillagningslägen och meddela locket vilken funktion du använder.

- Pressure
- Combi-Steam mode
- Air Fry/Cooker

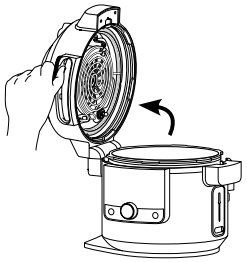


HUR DU ÖPPNAR OCH STÄNGER LOCKET

Använd alltid handtaget som sitter ovanför reglaget för att öppna och stänga locket.

Du kan öppna och stänga locket när reglaget är i COMBI-STEAM mode och AIR FRY/COOKER-läge. När reglaget är i PRESSURE-läget kan locket inte öppnas. Om det inte finns något tryck i enheten, flytta reglaget till COMBI-STEAM mode eller AIR FRY/COOKER-läget för att öppna locket.

OBS! Locket kommer inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Det smarta reglaget kommer inte att glida åt höger förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Enheten kommer att visa ”OPN LID” när allt tryck har släppt ut ur enheten.



Lyft ENDAST locket med handtaget framtill på apparaten. Lyft INTE locket på sidan då skållhet ånga avges.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN

TILLAGNINGSFUNKTIONER

PRESSURE: Laga mat snabbt och samtidigt som mörhet bibehålls.

OBS! Mer information om de 3 sätten att automatiskt släppa ut tryck finns på sidan 336.

STEAM MEALS (ångkoka måltider): Skapa kompletta måltider med en knapptryckning.

STEAM AIR FRY (luftfritering med ånga): Saftigt på insidan, krispigt på utsidan. Perfekt för stora kött- eller fiskbitar och färska grönsaker.

STEAM BAKE (ångbaka): Baka fluffiga kakor och sötsaker.

STEAM BREAD (ångbaka bröd): Jäs och grädda i en gryta. Knaprig på utsidan, perfekt på insidan.

AIR FRY (luftstekning): Gör maten krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

GRILL (grilla): Använd hög temperatur för att karamellisera och bryna din mat.

BAKE (bakning): Använd enheten som en ugn för gräddade läckerheter med mera.

DEHYDRATE (torkning): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

PROVE (jäsning): Skapa en miljö för deg att vila och jäsa.

SEAR/SAUTÉ (bryning/sautering): Använd enheten som en kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

STEAM (ångkokning): Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK (långkokning): Koka maten vid en lägre temperatur under längre tid.

YOGURT (YOGHURT): Pastörisera och fermentera mjölk för krämig hemlagad yoghurt.

KEEP WARM (varmhållning): När du använder ångkokning, långkokning och tryckkokning växlar enheten till KEEP WARM i slutet av cykeln. Tryck på KEEP WARM-knappen efter att funktionen har startat för att avaktivera denna automatiska övergång.

OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter. Denna funktion avbryts efter 12 timmar.

DRIFTSKNAPPAR

SMARTLID-REGLAGE: När du flyttar reglaget tänds de tillgängliga funktionerna för varje läge.

RATT: När du har valt ett läge, använd ratten för att bläddra igenom de tillgängliga funktionerna tills önskad funktion är markerad.

PILAR TILL VÄNSTER: Tryck på dessa för att välja tillagningstemperatur. Använd också pilarna till vänster för att ställa in det invändiga resultatet när du använder PRESET- och MANUAL-knapparna.

PILAR TILL HÖGER: Tryck på dessa för att välja tillagningstid. Använd dessa för att ställa in livsmedelstyp när du använder PRESET.

PRESET (förinställning): Växlar skärmvisning så att du kan ställa in termometern, typ av livsmedel och det invändiga resultatet baserat på FÖRINSTÄLLDA temperaturer. Förinställda resultat finns inte tillgängliga för funktionerna Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake och Steam Bread.

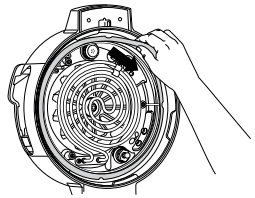
MANUAL (manuell): Växlar skärmvisningen så att du manuellt kan ställa in det invändiga resultatet på termometern. MANUELLT resultat finns inte tillgängligt för funktionerna Dehydrate, Prove, Steam, Slow Cook, Yogurt, Steam Bake och Steam Bread.

START/STOP-knapp: Tryck för att börja tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

⏻ **(STRÖMKNAPP):** Strömknappen stänger av enheten och avslutar alla tillagningslägen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

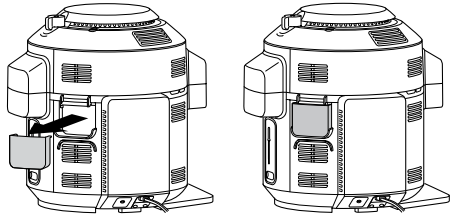
1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
2. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Tvätta silikonringen, den avtagbara grytan, Cook & Crisp-korgen, det vändbara stället, pannan för olika bruk och kondensuppsamlaren i varmt tvålvatten, skölj och torka sedan noggrant. Rengör **ALDRIG** matlagningsenheten eller trycklocket i diskmaskinen.
4. Silikonringen är vändbar och kan sättas in i båda riktningarna. Sätt i silikonringen runt ytterkanten på silikonringsstället på lockets undersida. Se till att den är helt insatt och ligger platt under silikonringsstället.
5. Använd redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar när du tar ut maten.



INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

För att installera kondensuppsamlaren ska du skjuta in den i hålet på kokplattan. Ta ur den efter varje användning och tvätta den för hand.

OBS! Se till att tömma ut överflödigt vatten som samlats i kondensuppsamlaren efter tillagning.



AVLÄGSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Anti-tilltäppningslocket skyddar trycklockets inre ventil från tilltäppning och skyddar användaren från potentiella matstänk. Det måste rengöras efter varje användning med en rengöringsborste.

För att ta bort anti-tilltäppningslocket ska du hålla det mellan tumme och pekfinger och vrid sedan handleden medurs. För att sätta tillbaka det ska du placera det i rätt läge och trycka nedåt. Se till att anti-tilltäppningslocket är i rätt läge innan du använder enheten.



OBS! Se till att silikonringen är korrekt placerad i silikonringsstället före varje användning och att anti-tilltäppningslocket är korrekt monterat på tryckregleringsventilen.

HUR DU ANVÄNDER NINJA® FOODI® DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETER

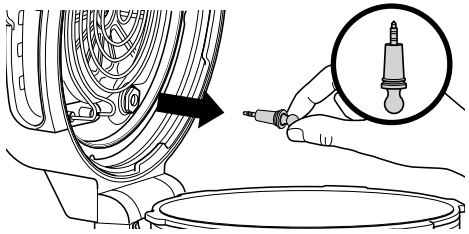
VIKTIGT: Den digitala matlagningstermometern och sladden kommer att vara varma under och efter tillagningen. Var försiktig när du tar bort termometern från maten.

Före användning

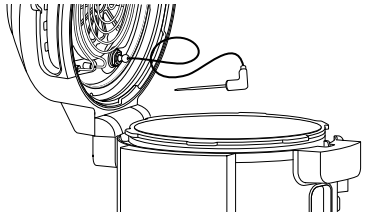
Se till att termometeruttaget är rent och att det inte finns några knutar på sladden innan den sätts i eluttaget.

1. Tryck på botten av förvaringsfacket på enhetens högra sida för att frigöra den. Nysta sedan ut sladden ur facket och ta ut termometern.
2. Ta bort locket från uttaget inuti locket längst ner till höger och sätt sedan in termometern i uttaget. Tryck bestämt på termometern tills den klickas på plats och inte kommer längre in i uttaget. Placera locket i förvaringsfacket och placera förvaringsfacket tillbaka på sidan av enheten.

Tappa INTE bort termometerlocket; enheten fungerar inte utan det.



3. När termometern är inkopplad i uttaget aktiveras och tänds termometerknapparna PRESET och MANUAL om de finns tillgängliga för den valda funktionen. Välj önskad tillagningsfunktion och temperatur.



OBS! Tillagningstiden behöver inte ställas in eftersom enheten automatiskt stänger av värmeelementet och varnar dig när tillagningen av rätten är klar.

4. Om du använder förinställningsfunktionen ska du trycka på PRESET och välja önskad mattyp med pilarna till höger om skärmen och invändigt resultat med pilarna till vänster (Rare [halvkokt] till Well Done [genomkokt]).

OBS! Laga olika sorters kött eller samma slags kött med olika resultat? Se nästa sida för programmeringsinformation.

OBS! I tryckkokningsläge kan du bara ställa in för ”Well” (välkokt) och ”Shred” (strimlat) vid förinställning.

Om du använder den manuella funktionen ska du trycka på MANUAL och använda de rekommenderade interna tillagningstemperaturerna nedan för funktioner förutom för tryckkokning.

MATTYP:	STÄLL IN RESULTAT TILL:
Fisk	Medium Rare (50 ˚C)
	Medium (55 ˚C)
	Medium Well (60 ˚C)
	Well Done (65 ˚C)
Kyckling/kalkon	Well Done (75 ˚C)
Fläsk	Medium (55 ˚C)
	Medium Well (65 ˚C)
	Well Done (70 ˚C)
Nöt/lamm	Rare (50 ˚C)
	Medium Rare (55 ˚C)
	Medium (60 ˚C)
	Medium Well (65 ˚C)
	Well Done (70 ˚C)

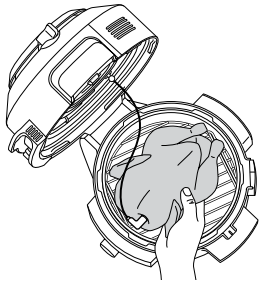
OBS! Inställda resultat för NÖT, FISK och FLÄSK är lägre än normala rekommendationer eftersom enheten efterstekter i 5 °C.

5. Placera det tillbehör som krävs för din valda tillagningsfunktion i enheten.

HUR DU ANVÄNDER NINJA® FOODI® DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN – FORTS.

6 Stick in termometern horisontellt i mitten av den tjockaste delen i proteinet. **Se tabellen på nästa sida för mer information om hur termometern ska placeras.**

7 Placera livsmedlet med den instuckna termometern i enheten och stäng locket.



OBS! Se till att termometersladden inte hänger utanför enheten/locket.

8 Enheten stannar automatiskt när önskad innertemperatur nästan har uppnåtts, eftersom den räknar med efterstekning. Ta bort maten från enheten omedelbart för att förhindra övertillagning.

9 Proteinet kommer att fortsätta att efterstekas tills den inställda temperaturen uppnås, vilket tar cirka 3–5 minuter. Det här är ett viktigt steg, eftersom om den inte får vila kan det resultera i att maten ser ”mindre tillagad” ut. Efterstekningstider kan variera beroende på proteinets storlek, styckning och typ.

HUR DEN DIGITALA MATLAGNINGSTERMOMETERN ANVÄNDS I OLIKA MATLAGNINGSSCENARIER:

Tillaga två eller flera proteiner av samma storlek med olika resultat:

- Ställ in förinställningsfunktionen till den högsta önskade innertemperaturen.
- Stick in termometern i proteinet med den högsta önskade innertemperaturen.
- Placera proteinet inuti enheten och starta tillagningsprogrammet. När den lägre önskade innertemperaturnivån uppnås på skärmen, ta bort proteinet utan termometern.

OBS! Kontrollera innertemperaturen på andra proteiner genom att hålla ner MANUAL och sticka in termometern i varje köttbit.

OBS! Termometern är HET. Använd grytvantar eller tång när du drar ut termometern ur maten.

- Fortsätt tillagningen av det kvarvarande proteinet tills önskad nivå uppnås.

Tillaga två eller flera proteiner av olika storlek:

- Sätt i termometern i det mindre proteinet och använd förvalsfunktionen för val av önskat resultat.
- När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
- Använd ugnshandskar och sätt i termometern i det större proteinet och välj önskat resultat med pilarna till vänster om skärmen.

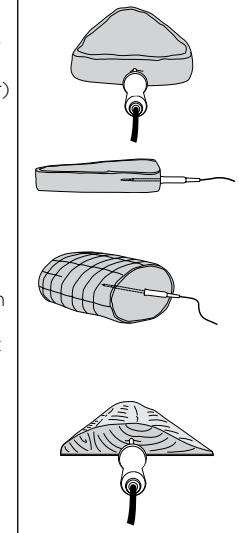
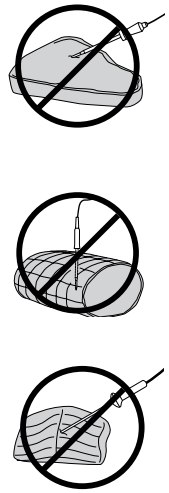
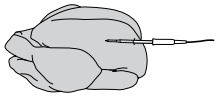
Tillaga två eller flera olika sorters protein:

- Stick in termometern i proteinet med lägre önskad innertemperatur.
- Välj önskad innertemperatur med den manuella funktionen.
- När det proteinet är färdiglagat, ta ut det ur enheten.
- Använd ugnshandskar och flytta sedan över termometern till det andra proteinet och välj önskad innertemperatur med den manuella funktionen.

HUR DU ANVÄNDER NINJA® FOODI® MAX SMARTLID UNIVERSALGRYTA

HUR DU SÄTTER I TERMOMETERN PÅ RÄTT SÄTT

OBS! ANVÄND INTE termometern med fruset protein eller för köttbitar som är tunnare än 1,5 cm.

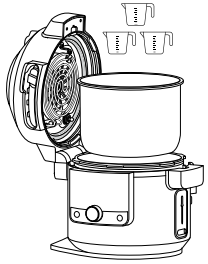
MATTYP:	PLACERING	KORREKT	FEL
Stekar **Fläskkotletter** **Lammkotletter** **Kycklingbröst** **Burgare** **Filé** **Fiskfilé**	• Stick in termometern horisontellt mitt i den tjockaste delen av köttet. • Se till att termometern sitter nära (men inte vidrör) benet och på avstånd från fett och brosk. • Se till att spetsen på termometern sticks rakt in i mitten av köttet, och inte i vinkel nedåt eller uppåt. **OBS!** Den tjockaste delen av filén sitter kanske inte i mitten. Det är viktigt att spetsen på termometern når den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.		
Hel kyckling	• Stick in termometern horisontellt i den tjockaste delen av bröstet, parallellt med benet, men utan att vidröra det. • Se till att spetsen når in mitt i den tjockaste delen av bröstet och inte går hela vägen igenom bröstet in i håligheten.		

ANVÄNDA TRYCKKOKNINGSFUNKTIONERNA

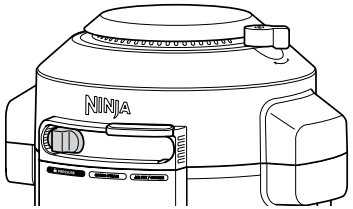
VATTENTEST: KOMMA IGÅNG MED TRYCKKOKNING

Det rekommenderas att förstagångsanvändare utför vattentestet för att bekanta sig med tryckkokning.

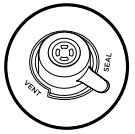
1 Placera grytan i matlagningsenheten och tillsätt 750 ml vatten i rumstemperatur till grytan.



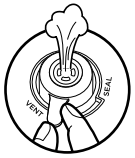
2 Stäng locket och flytta reglaget till PRESSURE-läget.



3 Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.



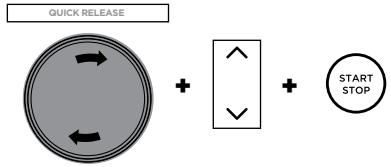
SEAL (försegling)
för tryckfunktioner



VENT (luftning)
för alla andra funktioner och alla andra reglagelägen

OBS! Ventilen är lös när den är helt installerad. Tvinga inte ventilen över den upphöjda randen.

4 Använd ratten för att välja QUICK RELEASE (snabbfrigöring). Enheten går automatiskt till högt (Hi) tryck. Använd den högra nedåtpilen för att justera tiden till 2 minuter. Tryck på START/STOP för att börja.

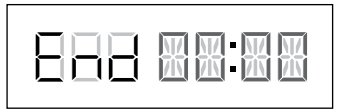


5 Skärmen visar ”PrE” och en förloppsindikator som visar att enheten bygger upp tryck. När enheten är fullt trycksatt kommer timern att börja räkna ner.



OBS! Trycksättningstiden varierar beroende på mängden av och temperaturen på ingredienser, tillsammans med vald trycknivå.

6 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och visa ”End” innan den automatiskt snabbt släpper ut den trycksatta ångan. En varningssignal hörs och indikerar att tryckregleringsventilen är på väg att öppnas. När tryckregleringsventilen öppnas kommer ånga att strömma ut från den. Så snart det på enheten står ”OPN Lid”, ska du flytta reglaget till höger för att låsa upp locket. Öppna sedan locket.



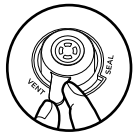
OBS! Enheten kommer att växla till KEEP WARM-läget och värmeelementet förblir på.

SLÄPPA UT TRYCKET AUTOMATISKT

NATURAL (naturlig): Naturlig frisättning är bäst för större köttstycken som behöver extra tid för tillagning. Värmen stängs av, men maten inuti fortsätter att tillagas. Enheten kommer naturligtvis att släppa ut trycket när tillagningstiden har avslutats och enheten svalnat.

QUICK (snabb): Snabb frisättning används för mindre livsmedel eller ingredienser som är känsliga för överkokning. **ANVÄND INTE** snabb frisättning vid tillagning av stärkelsehaltiga eller skummande livsmedel. För snabb frisättning, välj det här alternativet med ratten innan du startar tryckkokningen.

DELAYED (fördröjd): Fördröjd frisättning är användbar för recept som kräver mer tid vid tryckkokning när tillagningstiden är slut (till exempel ris och spannmål). För fördröjd frisättning, använd ratten för att välja det här alternativet. Fördröjd frisättning ställs automatiskt till 10 minuter. Tryck på ikonen Frigör trycket för att ändra på den fördröjda frigöringstiden. När du trycker igen kan du ändra tiden och trycket. När tillagningstiden har avslutats släpper enheten snabbt ut trycket när fördröjningstiden har gått ut.



OBS! För större livsmedelsmängder som kräver mer tryckavlastning kan du manuellt släppa trycket genom att flytta ventilen till **VENT**-läget. Om du väljer att manuellt släppa ut tryck, flytta tryckregleringsventilen från **SEAL** till **VENT** eller håll **RELEASE PRESSURE**-ikonen nedtryckt.

TRYCKBILDNING

När trycket byggs upp i enheten visar kontrollpanelen ”PrE” och en förloppsindikator. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser, deras temperatur och hur mycket vätska det finns i grytan. När enheten trycksätts stängs locket som en säkerhetsåtgärd, och det kommer inte att kunna öppnas förrän trycket släpps ut. När enheten väl har nått fullt tryck, kommer tillagningen att börja och timern börjar räkna ner.

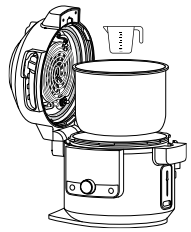
ANVÄNDA PRESSURE (TRYCK)-FUNKTIONEN

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻-knappen.

Tryckkokning

1 Tillsätt ingredienserna och minst 250 ml vätska i grytan, inklusive alla nödvändiga tillbehör. **ÖVERSKRID INTE** linjen märkt PRESSURE MAX.

OBS! Enheten kommer inte att trycksättas om det inte finns tillräckligt med vätska.



OBS! När du lagar ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska du **INTE** fylla grytan mer än till hälften.

2 Stäng locket, vrid sedan tryckregleringsventilen till SEAL-läget.



3 Flytta reglaget till PRESSURE. Enheten kommer automatiskt att gå över till NATURAL RELEASE. Använd ratten för att välja NATURAL RELEASE, QUICK RELEASE eller DELAYED RELEASE. Standardtrycknivån och tidsinställningen visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja Hi eller LO.

OBS! Fördröjd frisättning ställs automatiskt till 10 minuter. Om du väljer fördröjd frisättning och vill justera tiden, tryck på RELEASE PRESSURE-knappen för att ställa in önskad tid.

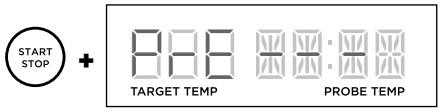


4 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.

ANVÄNDA TRYCKKOKNINGSFUNKTIONERNA – FORTS.

OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen. Enheten kommer att bygga upp tryck. Skärmen visar ”PrE” och en förloppsindikator. Timern börjar börja räkna ner när enheten är helt trycksatt.



OBS! Trycksättningstiden varierar beroende på det valda trycket, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur/mängd.

6 När tillagningstiden är slut, kommer enheten att naturligt, snabbt eller fördröjt släppa ut trycket beroende på ditt val. Om du väljer att manuellt frigöra trycket ska du vrida tryckregleringsventilen till VENT-läget för att släppa ut ångan.

OBS! Mer information om de 3 sätten att automatiskt släppa ut tryck finns på sidan 336.

7 Enheten kommer att avge en ljudsignal, automatiskt växla till KEEP WARM-läget och timern börjar räkna framåt.

OBS! Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av KEEP WARM-läget. Eller tryck på START/STOP-knappen.

8 Om du använder snabb frigöring eller fördröjd frigöring släpper enheten ut trycket och växlar sedan till att hålla det varmt. Om du använder naturlig frigöring växlar enheten till att hålla maten varm när tillagningscykeln är klar. Enheten kommer att avge en ljudsignal, automatiskt växla till KEEP WARM-läget och timern börjar räkna framåt.

9 När enheten visar ”OPN Lid” är tryckavlastningen klar och du kan flytta reglaget till höger för att öppna locket.

ANVÄNDA FUNKTIONERNA COMBI-STEAM MODE

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻-knappen.

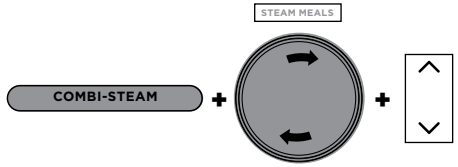
OBS! Tryckavlastningsventilens läge har ingen betydelse. Det kan vara i SEAL- eller VENT-läge.

Ångkoka maträtter

1 Anvand Ninja®-pannan for flera bruk, tillsatt ingredienserna enligt receptet. Placera det vandbara stallet (i den nedre positionen sasom visas). Se till att det finns vatska i grytan for att skapa anga, lagg sedan stallet och pannan i grytan. Stang locket.



2 Flytta reglaget till COMBI-STEAM mode. Funktionsvalet kommer automatiskt att gå över till STEAM MEALS (ångkoka maträtter). Standardinställningen för temperatur och tid kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 150 °C och 240 °C.



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme.

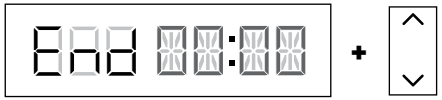
4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

5 Skärmen kommer att visa ”PrE” och en förloppsindikator som visar att enheten bygger upp tryck. Tiden till ångkokning beror på mängden ingredienser i grytan.



6 När enheten når rätt ångnivå visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.

7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och visa ”End” i 5 minuter.



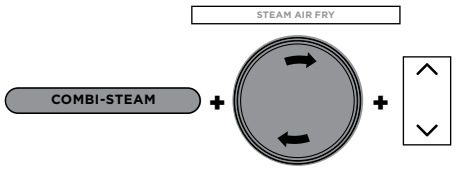
OBS! Om din mat kräver mer tid använder du uppåtpilarna till höger om skärmen för att lägga till ytterligare tid. Enheten kommer att hoppa över förvärmning.

ANVÄNDA FUNKTIONERNA COMBI-STEAM MODE – FORTS.

Steam Air Fry (luftfritering med ånga)

1 Placera ingredienserna i grytan med Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället. Se till att det finns vätska i grytan för att skapa ånga. Stäng locket.

2 Flytta reglaget till COMBI-STEAM mode, använd sedan ratten för att välja STEAM AIR FRY. Standardinställningen för temperatur och tid kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 150 °C och 240 °C.



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme.

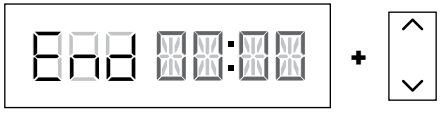
4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

5 Skärmen kommer att visa ”PrE” och en förloppsindikator som visar att enheten bygger upp tryck. Tiden till ångkokning beror på mängden ingredienser i grytan.



6 När enheten når rätt ångnivå visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.

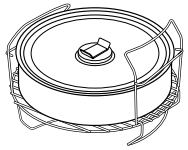
7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och visa ”End” i 5 minuter.



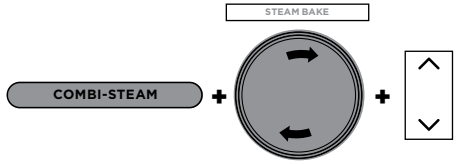
OBS! Om din mat kräver mer tid använder du uppåtpilarna till höger om skärmen för att lägga till ytterligare tid. Enheten kommer att hoppa över förvärmning.

Steam Bake (ångbakning)

1 Använd Ninja®-pannan för flera bruk, tillsätt ingredienserna enligt receptet. Placera det vändbara stället (i den nedre positionen såsom visas). Se till att det finns vätska i grytan för att skapa ånga, lägg sedan stället och pannan i grytan. Stäng locket.



2 Flytta reglaget till COMBI-STEAM mode, använd sedan ratten för att välja STEAM BAKE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 105 °C och 210 °C.



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme 15 minuter.

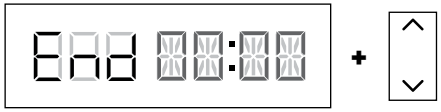
4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

5 Skärmen kommer att visa ”PrE” och en förloppsindikator som visar att enheten bygger upp tryck. Tiden till ångkokning är 20 minuter.



6 När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.

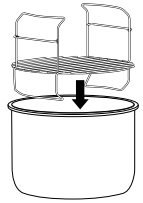
7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och visa ”End” i 5 minuter.



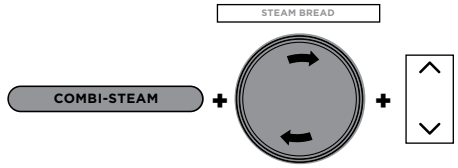
OBS! Om din mat kräver mer tid använder du uppåtpilarna till höger om skärmen för att lägga till ytterligare tid. Enheten kommer att hoppa över förvärmning.

Steam Bread (ångbaka bröd)

1 Placera ingredienserna med särskilt tillbehör i grytan. Se till att det finns vätska i grytan för att skapa ånga. Stäng locket.



2 Flytta reglaget till COMBI-STEAM mode, använd sedan ratten för att välja STEAM BREAD. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 150 °C och 240 °C.



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme.

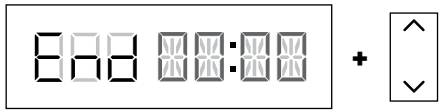
4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

5 Skärmen kommer att visa ”PrE” och en förloppsindikator som visar att enheten bygger upp tryck. Tiden till ångkokning tar 15 minuter.



6 När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.

7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och visa ”End” i 2 minuter.



OBS! Om din mat kräver mer tid använder du uppåtpilarna till höger om skärmen för att lägga till ytterligare tid. Enheten kommer att hoppa över förvärmning.

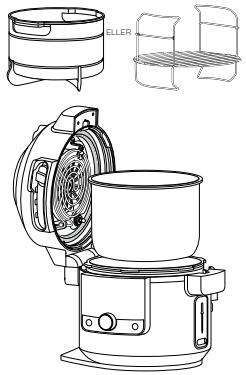
ANVÄNDA FUNKTIONERNA AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERING/KOKARE)

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på ⏻-knappen.

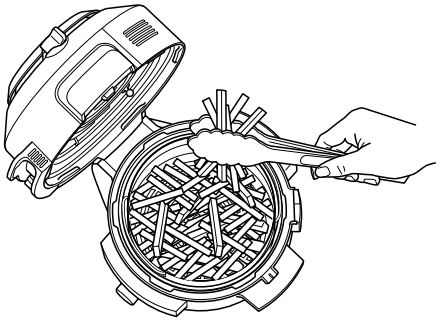
OBS! Om du öppnar locket när du använder Air Fry, Bake, Grill eller Prove kommer tillagningstiden att pausas. Stäng locket för att återuppta.

Air Fry (luftfritering)

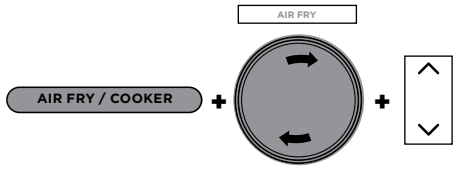
1 Placera Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället i grytan. Korgen bör ha värmeavledaren ansluten.



2 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp-korgen eller på det vändbara stället. Stäng locket.



3 Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja AIR FRY. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 150 °C och 210 °C.

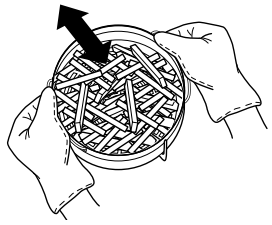


4 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme.

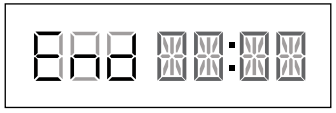
5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

6 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, om det behövs. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

OBS! För bästa resultat är det rekommenderat att skaka ingredienserna regelbundet under luftfritering. Du kan öppna locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn fritering. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket ordentligt. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

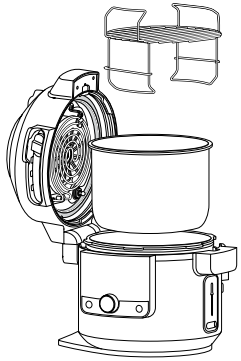


7 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och ”End” kommer att blinka 3 gånger på skärmen.

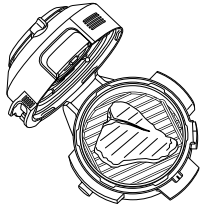


Grill (grillning)

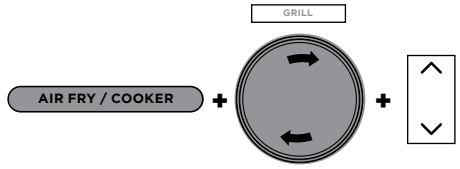
1 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna i ditt recept.



2 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.



3 Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja GRILL.

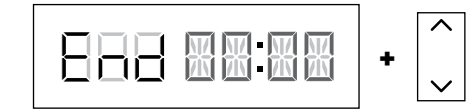


OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Grill-funktionen.

4 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 30 minuter.

5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

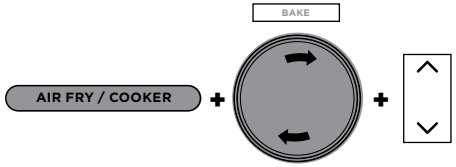
6 När tillagningstiden är slut kommer ”End” att blinka 3 gånger på skärmen.



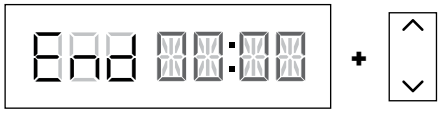
ANVÄNDA FUNKTIONERNA AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERING/KOKARE) – FORTS.

Bake (baka)

1. Lägg eventuella tillbehör och ingredienserna i grytan. Stäng locket.
2. Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja BAKE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 120 °C och 210 °C.

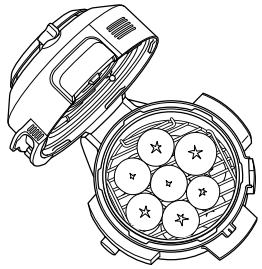


3. Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 1 minut långa intervall upp till 1 timme och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.
4. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
5. När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och "End" kommer att blinka 3 gånger på skärmen.

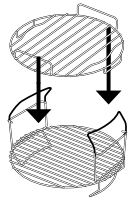


Dehydrate (torkning)

1. Placera det vändbara stället i grytan i den nedre positionen, placera sedan ett lager av ingredienser på stället.

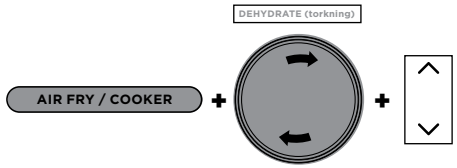


2. Genom att hålla i handtagen på den övre nivån, placera det över det vändbara stället i positionen som visas nedan. Placera sedan ett lager med ingredienser på den övre nivån och stäng locket.

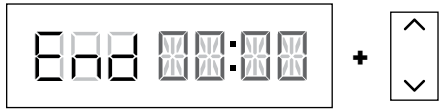


OBS! För en kapacitet på 5 nivåer, använd Dehydrater Stand (säljs separat) direkt i grytan.

3. Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja DEHYDRATE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 40 °C och 90 °C.

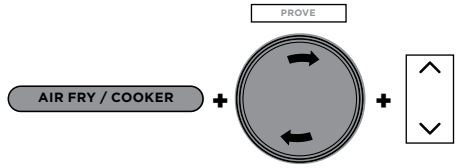


4. Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 15 minuters långa intervall från 1 timme till 12 timmar.
5. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
6. När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och "End" kommer att blinka 3 gånger på skärmen.

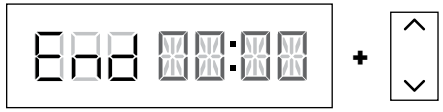


Prove (jäsning)

1. Lägg degen i grytan eller Cook & Crisp-korgen och stäng locket.
2. Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja PROVE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja en temperatur i 5 °C intervall mellan 25 °C och 35 °C.

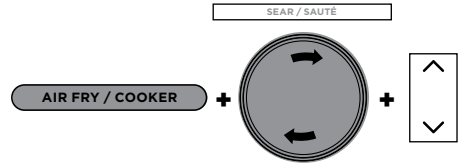


3. Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 5 minuters långa intervall mellan 20 minuter och 2 timmar.
4. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
5. När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och "End" kommer att blinka 3 gånger på skärmen.



Sear/Sauté (bryning/sautering)

1. Lägg ingredienserna i grytan.
2. Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER eller öppna locket, använd sedan ratten för att välja SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja "LO 1", "2", "3", "4" ELLER "Hi 5".



OBS! Ingen tidsjustering finns tillgänglig när Sear/Sauté-funktionen används.

3. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
4. Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion, tryck på START/STOP för att avsluta tillagningsfunktionen, använd sedan reglaget och ratten för att välja önskad funktion.

OBS! Du kan använda den här funktionen med locket öppet eller stängt.

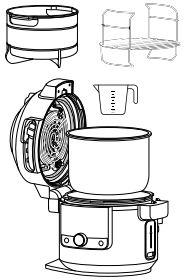
OBS! Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

OBS! SEAR/SAUTÉ stängs automatiskt av efter 1 timme för "4" och "Hi 5" och efter 4 timmar för "Lo 1", "2" och "3".

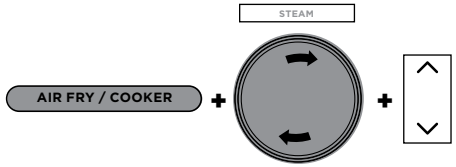
ANVÄNDA FUNKTIONERNA AIR FRY/COOKER (LUFTFRITERING/KOKARE) – FORTS.

Steam (ångkokning)

1 Tillsätt 250 ml vätska (eller den mängd som receptet anger) till grytan, placera sedan det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen samt ingredienserna i grytan.



2 Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja STEAM.



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 5 minuter långa intervall upp till 30 minuter.

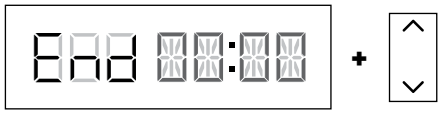
4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

OBS! Ingen temperaturjustering finns när STEAM-funktionen används.

5 Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Skärmen kommer att visa "PrE". Förvärmningsanimeringen visas tills enheten når temperaturen och sedan visar skärmen timern som börjar räkna ner.



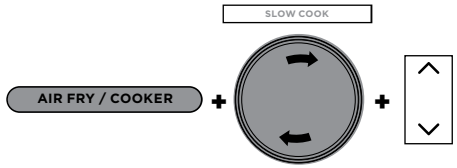
6 När tillagningstiden är slut kommer enheten att avge en ljudsignal och "End" kommer att blinka 3 gånger på skärmen.



Slow Cook (långkokning)

1 Lägg ingredienserna i grytan. **Överskrid INTE** linjen märkt MAX.

2 Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja SLOW COOK. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja "Hi", "LO" eller "bUFFEt".



3 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera tillagningstiden i 15 minuter långa intervall upp till 12 timmar.

4 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

OBS! Slow Cook bUFFEt-tidsinställningen kan justeras till mellan 2 och 12 timmar. Slow Cook HI-tidsinställningen kan justeras till mellan 4 och 12 timmar.

5 När tillagningstiden är slut, kommer enheten att avge en ljudsignal, automatiskt växla till KEEP WARM-läget och börja räkna uppåt.

OBS! Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av KEEP WARM-läget.

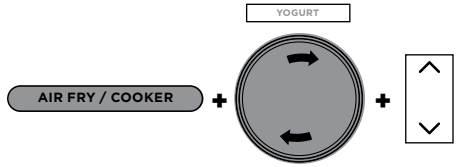
Yogurt (yoghurt)

1 Häll önskad mängd mjölk i grytan.

OBS! Om du föredrar att pastörisera, kyla ned och lägga till kulturer utan att använda enheten ska du hoppa över stegen 1–9. Tryck istället på TEMP, välj "FEr", tryck på TIME, välj önskad inkubationstid och tryck sedan på START/STOP för att starta.

2 Stäng locket.

3 Flytta reglaget till AIR FRY/COOKER, använd sedan ratten för att välja YOGURT. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Använd uppåt- och nedåtpilarna till vänster om skärmen för att välja "YGt" eller "FEr".



4 Använd uppåt- och nedåtpilarna till höger om skärmen för att justera inkubationstiden i 30 minuters långa intervall mellan 6 och 12 timmar.

OBS! Om man väljer en längre tid kommer yoghurten att ha en starkare smak och en tjockare konsistens. Använd 12 timmar för att få yoghurt i grekisk stil.

5 Tryck på START/STOP för att börja pastöriseringen.

6 Enheten visar "boil" när pastörisering pågår. När pastöriseringstemperaturen är uppnådd, hörs en ljudsignal och "COOL" visas på skärmen.



7 När mjölken har svalnat visar enheten ADD och STIR i följd och inkubationstiden.



8 Öppna locket och skumma av den översta mjölken.

9 Tillsätt yoghurtkulturer till mjölken och rör om för att blanda. Stäng locket och tryck på START/STOP för att starta inkubationsprocessen.

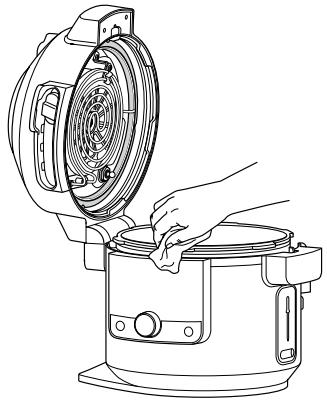
10 Skärmen visar "FEr" och kommer att börja räkna ner. När inkubationstiden har gått, kommer enheten att avge en ljudsignal och END kommer att blinka 3 gånger på skärmen. Enheten piper varje minut i upp till 4 timmar eller tills den stängs av.



11 Håll yoghurten nedkyld i upp till 12 timmar före servering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



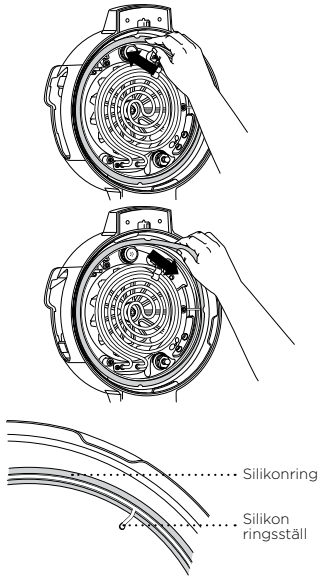
Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

1. Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring.
2. För att rengöra matlagningsenheten och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
3. Grytan, pannan för flera bruk, silikonringen, det vändbara stället, Cook & Crisp-korgen och den avtagbara värmeavledaren kan tvättas i diskmaskinen.

OBS! SÄTT ALDRIG kokplattan, den digitala matlagningstermometern, eller termometerlocket i diskmaskinen, och lägg dem aldrig i vatten eller annan vätska.

4. Tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa.
5. Om livsmedelsrester sitter fast på grytan, det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. Använd **INTE** skurnylon. Om det är nödvändigt att skrubba ska du använda ett milt rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en disksvamp eller -borste.
6. Lufttorka alla delar efter varje användning.

Avlägsna och montera om silikonringen



För att ta bort silikonringen ska du försiktigt dra ut den, en sektion i taget, från silikonringsstället. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att montera om den ska du trycka ner den i stället en sektion i taget (se bilden ovan).

Efter användning ska du ta bort eventuella matrester från silikonringen och anti-tilltäppningslocket.

Håll silikonringen ren för att undvika lukt
Man kan få bort lukt genom att tvätta den i varmt vatten med diskmedel eller i en diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Du kan köpa extra silikonringar på ninjakitchen.eu.

Dra ALDRIG ut silikonringen onödigt häftigt, eftersom det kan deformera ringen och stället och påverka trycktätningsfunktionen.
En silikonring med sprickor, skåror eller annan skada bör bytas omedelbart.

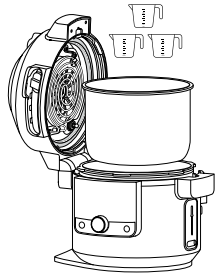
OBS! Silikonringen måste bytas ut mot en som är specifik för en Foodi® SmartLid universalgryta.

RENGÖRING AV LOCKET

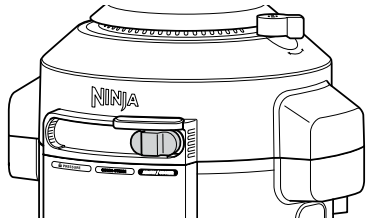
Vi rekommenderar att du inspekterar insidan av locket och värmeelementen före tillagning med ”våta tillagningsfunktioner”, som inkluderar Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure och alla COMBI-STEAM mode. Om du ser matrester eller oljeavlagringar rekommenderar vi att du rengör enheten med ånga (se instruktionerna nedan) och sedan torkar av lockets insida.

ÅNGRENGÖRINGSINSTRUKTIONER:

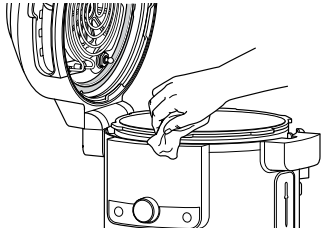
1. Fyll grytan med 750 ml vatten.



2. Flytta SmartLid-reglaget till Air Fry/Cooker.



3. Välj STEAM och ställ in tiden till 30 minuter. Tryck på START/STOP.
4. När ångtiden är slut och enheten har svalnat, använd en våt trasa eller svamp för att torka av insidan av locket och värmeelementen. **OBS!** Rör inte fläkten vid rengöring av lockets insida.



5. Upprepa steg 3 och 4 vid behov och rengör punktvis vid behov.

OBS! Om enheten inte öppnas efter att cykeln är klar, kommer enheten automatiskt att växla till KEEP WARM och värmeelementet förblir på.

FELSÖKNING

Varför tar min enhet så lång tid att bli helt trycksatt? Hur lång tid tar det för den att bli trycksatt?

- Tillagningstiderna kan variera beroende på den valda temperaturen, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur eller kvantitet.
- Kontrollera att en silikonring är ordentligt isatt jämns med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att trycklocket är helt låst och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge vid tryckkokning.
- Enheten kommer inte att trycksättas om det inte finns tillräckligt med vätska.

Varför räknas tiden ner så långsamt?

- Du kan ha valt timmar i stället för minuter. När du ställer in tid visar displayen HH:MM och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Hur kan jag se om enheten är i färd att trycksättas?

- Förloppsindikatorn visas på skärmen för att genom en animation indikera att enheten bygger upp tryck.

”PrE” och rörliga ljussignaler visas på skärmen när du använder Pressure- eller Steam-funktionen eller något av Combi-Steam mode.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av STEAM eller PRESSURE. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder Steam-funktionen.

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom tryckregleringsventilen under tillagningen.

Varför kan jag inte öppna locket efter trycksättning?

- Som en säkerhetsåtgärd kommer locket inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga har strömmat ut är enheten klar att öppnas.

Ska tryckregleringsventilen vara lös?

- Ja. Tryckregleringsventilens lösa passform är avsiktlig. Det möjliggör en snabb och enkel övergång mellan SEAL och VENT och hjälper till att reglera trycket genom att släppa ut små mängder ånga under tillagningen för att få bra resultat. Se till att den vrids så långt som möjligt mot SEAL-läget när du tryckkokar och så långt som möjligt mot VENT-läget när du har snabbtryckavlastning.

Enheten väser och blir inte ordentligt trycksatt.

- Kontrollera att tryckregleringsventilen vridits till SEAL-läget. Om du har gjort det och fortfarande hör ett högt väsande ljud kan det tyda på att silikonringen inte sitter ordentligt på plats. Tryck på START/STOP för att stoppa tillagningen, VENT efter behov, och öppna locket. Tryck ner silikonringen, kontrollera att den är helt insatt och att den ligger platt under silikonringsstället. När den är korrekt insatt ska du kunna dra lätt på ringen för att rotera den.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningscykeln är avslutad och enheten är i KEEP WARM-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Den tid det tar för att minska trycket beror på mängden livsmedel i enheten och kan variera mellan olika recept. Se alltid till flottörventilen har sjunkit innan du tar av locket. Om enhetens tryckavlastning tar längre tid än normalt ska du koppla ur enheten och vänta tills flottörventilen sjunker innan du öppnar locket.

FELSÖKNING – FORTS.

Felmeddelandet ”ADD POT” visas på skärmen.

- Grytan är inte inuti matlagningsenheten. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet ”SHUT LID” visas på skärmen.

- Locket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska startas.

Felmeddelandet ”ADD WATER” visas på skärmen när du använder Steam- och Pressure-funktionen.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet ”NO PRESSURE” visas på skärmen när du använder Pressure-funktionen.

- Lägg till mer vätska till grytan innan du startar om tryckkokningen.
- Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.
- Se till att silikonringen är korrekt installerad.

Felmeddelandet ”ERR” visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

Felmeddelande ”PLUG IN” visas på skärmen.

- Sätt in termometerlocket eller den digitala matlagningstermometern i uttaget för att börja tillaga.

Felmeddelande ”PROBE ERROR” visas på skärmen.

- Enheten har nått maximal tid för den valda funktionen innan termometern har nått den inställda temperaturen.

Felmeddelande ”SLIDE” visas på skärmen.

- Flytta reglaget till önskad position innan du väljer en tillagningsfunktion.

Felmeddelandet ”LOCK LID” visas på skärmen.

- Flytta reglaget till PRESSURE-läget för att låsa locket.

PRAKTISKA TIPS

1. För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager i grytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra ska du se till att skaka dem halvvägs genom tillagningsprocessen.
2. För mindre ingredienser som kan falla genom det vändbara stället så rekommenderar vi att de först läggs på bakplåtspapper eller i en foliepåse.
3. Använd KEEP WARM-läget för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagningen. För att förhindra att maten blir uttorkad rekommenderar vi att du håller locket stängt och använder den här funktionen precis innan du serverar.
4. För att värma upp mat ska du använda AIR FRY-funktionen.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Tyskland) (”oss”, ”vår” eller ”vi”). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall).
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto).

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

PRODUKTREGISTRERING

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.

NOTES

NOTES