



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 déposées de SharkNinja 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 CHINA

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 geregistreerd 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 SharkNinja 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:n 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

OL550EU_IB_MP_210910_MV1

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

NINJA®

Foodi®

SmartLid Multi-Cooker

Multicuisineur Smartlid

SmartLid Multicookere

Multicooker SmartLid

SmartLid trykkoker

SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeitin

SmartLid universalgryta

OL550EU

BEDIENUNGSANLEITUNG

**NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA**

INSTRUCTIONS

BRUGSANVISNING

INSTRUCCIONES

ISTRUZIONI

INSTRUCTIES

INSTRUKSJONER

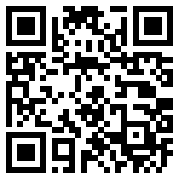
INSTRUÇÕES

OHJEET

ANVISNINGAR



VIELEN DANK
für den Kauf des Ninja® Foodi® SmartLid Multikochers



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 ninjakitchen.eu

 Scannen Sie den QR-Code mit
einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN IN-
FORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung: 230 V~, 50 Hz

Leistung: 1460 W

Volumen: 6 l

Fluidgruppe: 2

PS: 40 kPa

TIPP: Sie finden Modell- und Seriennummer
auf dem QR-Code-Etikett auf der Rückseite
der Einheit neben dem Stromkabel.



Die entsprechende Markierung
zeigt an, dass dieses Produkt
nicht mit dem normalen Haus-
haltsmüll entsorgt werden darf.
Indem Sie sicherstellen, dass
dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helf-
en 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 2

Teile und Zubehör 6

Anleitung zum Einsetzen von Zubehör 8
Verwendung des SmartLid Slider 8

Nutzung des Bedienfelds 9
Funktionen 9
Bedientasten 9

Vor dem ersten Gebrauch 10
Installation des Kondensatbehälters 10
Entfernen und Wiedereinbau der Verstopfungsschutzkappe 10

Verwendung des Ninja® Foodi® Max SmartLid Multikochers. 11

Verwendung der Schnellkochfunktionen 11
Wassertest: Die erste Nutzung Ihres Schnellkochtopfes 11
Natürlicher Druckabbau vs. schneller Druckabbau 12
Druckbeaufschlagung 12
Nutzung der Schnellkochfunktion. 12

Verwendung der Funktionen des Combi-Steam-Modus 14
Steam Air Fry (Dampf-Heißluft-Frittieren) 14
Steam Bake (Dampfbacken) 15

Verwendung der Air Fry/Cooker-Funktionen 16
Air Fry 16
Grill 17
Bake (Backen) 17
Dehydrate 18
Anbraten/Sautieren 18
Dampfgaren 19
Langsames Garen 19
Joghurt 20

Reinigung und Pflege 21
Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche 21
Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung 21
Reinigung des Deckels. 22

Fehlerdiagnose und -behebung 23

Hilfreiche Tipps 24

Produktregistrierung 25

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE DIE BETRIEBUNGSANLEITUNG 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 oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße Oberflächen, zum Beispiel auf oder neben einen Heizgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen.
- 4 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Platz für die Luftzirkulation vorhanden sind.
- 5 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **NIEMALS**, 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 **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.
- 8 Verwenden Sie das Gerät **NICHT** ohne den Kochtopf.
- 9 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 10 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf auf die Kocherbasis 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, da andernfalls die Kochfläche beschädigt werden kann.
- 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 in heißem Öl. 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. Die Oberfläche muss eben, sauber und trocken sein. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf 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 **Prüfen Sie** vor dem Gebrauch **IMMER** das Druckventil und das Schwimmerventil auf Verstopfung oder Blockade und reinigen Sie es gegebenenfalls. Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgrauen, 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 (zum Beispiel getrocknetes Gemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.) füllen Sie den Topf **NICHT** mehr als zur Hälfte, falls es nicht explizit in einem Rezept von Ninja® Foodi® angegeben ist.

- 22 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und die Einheit kann beschädigt werden oder überhitzen.
- 23 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur die Silikondichtung des Foodi® Multicooker. Achten Sie darauf, dass vor dem Betrieb des Geräts die Silikondichtung eingesetzt ist und der Deckel korrekt geschlossen ist. **DO NOT** use if torn or damaged. Tauschen Sie die Silikondichtung vor Betrieb des Geräts aus.
- 24 Verwenden Sie **KEINE** Zubehörteile, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie Zubehör **NICHT** in eine Mikrowelle, einen Toasterofen, Konvektionsofen oder einen herkömmlichen Ofen oder auf eine Keramikochfläche, eine elektrische Spule, einen Gasbrennerherd oder Grill 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, wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.
- 26 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie die Einheit 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 Schieberegler auf der Position PRESSURE steht, damit der Deckel sich nicht zufällig öffnet.
- 29 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommen. Überfüllen oder überschreiten Sie **NICHT** den MAX-Füllstand von Topf, Koch & Knusper-Korb oder -Platte. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 30 Diese Einheit **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 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 Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten und/oder wenn der Kochtopf unter Druck steht, ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen – zum Beispiel schweren Verbrennungen – führen. Wenn Sie dieses Gerät zum Schnellkochen verwenden, vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Deckel in richtiger Position eingerastet und verriegelt ist. Während des Schnellkochens stehen die Lebensmittel unter extrem hohem Druck. Die Nichtbeachtung aller Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung des Produkts kann zu unbeabsichtigtem Kontakt mit heißen Lebensmitteln oder unter Druck stehenden Flüssigkeiten führen und schwere Verbrennungen zur Folge haben.
- 35 Wenn das Gerät in Betrieb ist, 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.

DIESE BETRIEBUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- 36 NICHT** das Schwimmerventil oder die Druckentlastungseinheit manipulieren, zerlegen oder anderweitig entfernen.
- 37** Versuchen Sie **NICHT**, den Deckel während des oder direkt nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckentlastungsventil abgelassen wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Den Deckel sofort öffnen, damit der Innentopf nicht wieder unter Druck gesetzt wird.
- 38** Lassen Sie im Modus SLOW COOK den Deckel **IMMER** geschlossen.
- 39** Wenn sich der Deckel nicht entriegeln lässt, steht das Gerät immer noch unter Druck. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen 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 der Dampf abgelassen ist, erscheint auf der Anzeige die Meldung OPN LID und der Deckel kann geöffnet werden. Falls beim Ablassen des Druckablassventils kein Dampf entweicht, trennen Sie das Gerät von der Wand und lassen Sie den Druck auf natürliche Weise ab.
- 40** Der Dampf und die heißen Lebensmittel im Innentopf können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie vor oder während des Dampfablassens und beim Öffnen des Deckels nach dem Kochen **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vom Druckventil fern.
- 41** Kochtopf, Koch & Knusper-Korb oder -Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie Kontakt mit heißem Dampf und Luft, während Sie Kochtopf, Koch & Knusper-Korb oder -Platte aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **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 **NICHT** das Zubehör, zum Beispiel das Thermometer (falls beim Modell mitgeliefert) während oder kurz nach dem Kochvorgang, da das Zubehör dabei extrem heiß wird. 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** Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- 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 Kocherbasis 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.

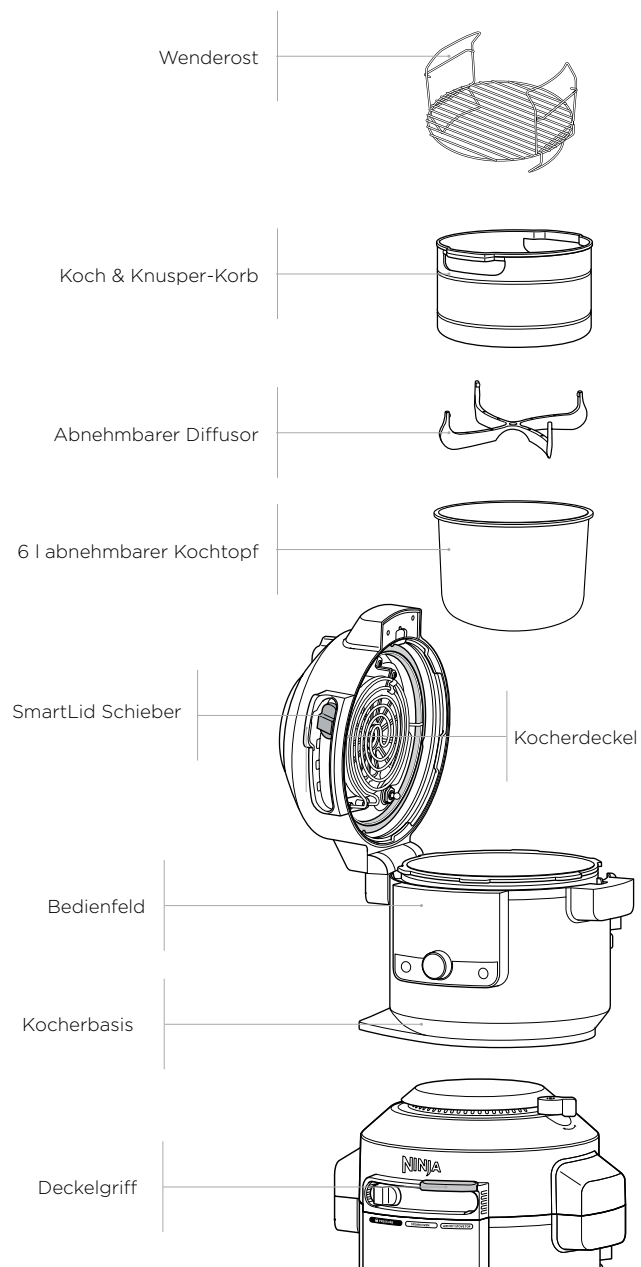


Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

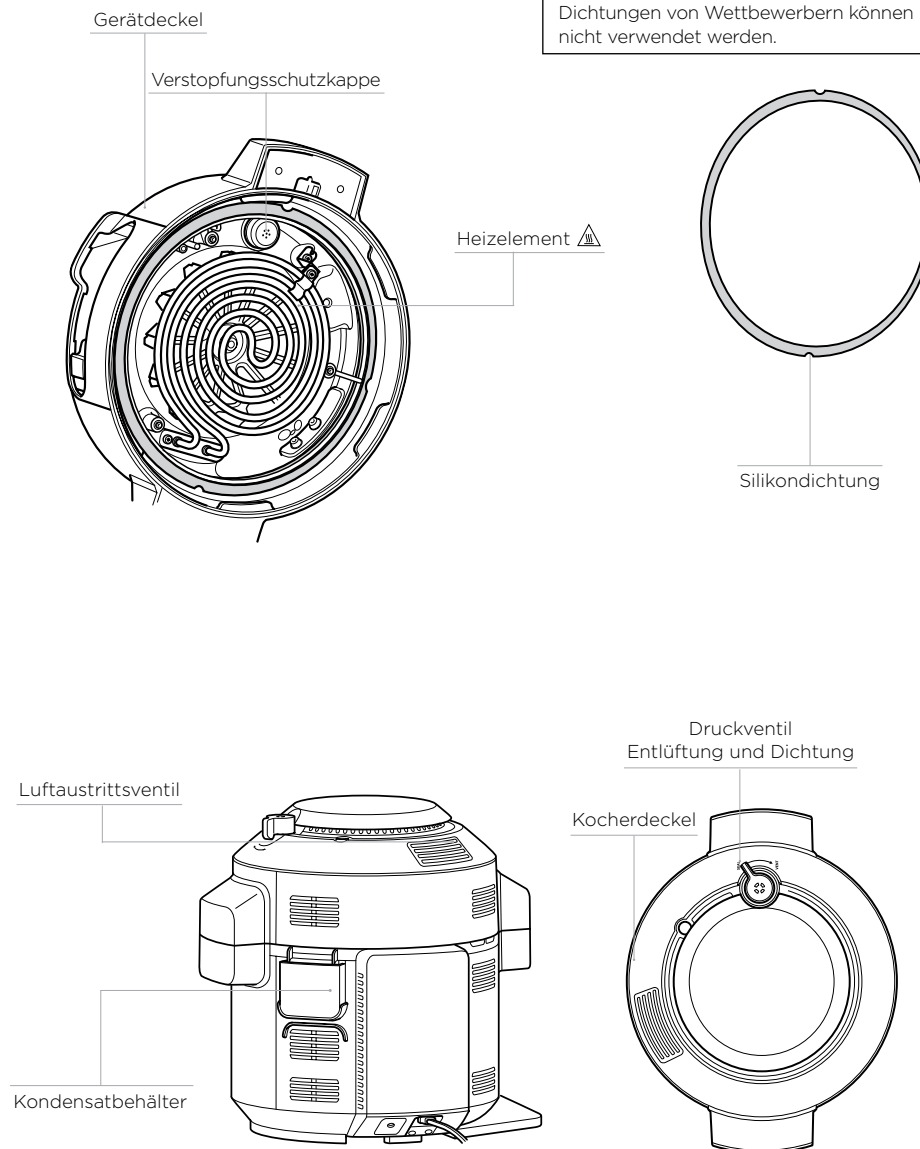
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE UND ZUBEHÖR

Mitgelieferte Zubehöerteile:



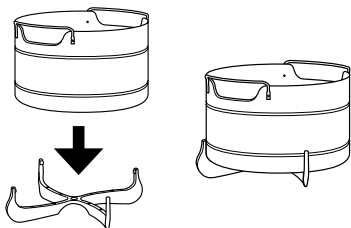
HINWEIS: Dieses Produkt darf nur mit der zum SmartLid Multikocher gehörenden Silikondichtung benutzt werden. Andere Multikocher-Silikondichtungen oder Dichtungen von Wettbewerbern können nicht verwendet werden.



Zum Bestellen von Ersatzteilen und Zubehör 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 zum Reinigen abzunehmen, ziehen Sie 2 Diffusorlamellen aus der Rille am Korb und ziehen Sie den Diffusor dann fest nach unten.

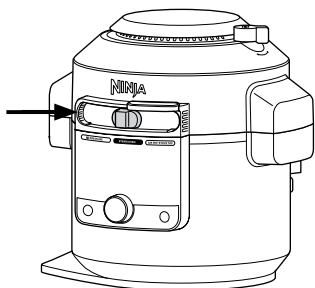
HINWEIS: Der Diffusor unterstützt den Luftstrom und sollte vor dem Gebrauch immer am Korb angebracht werden.

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

VERWENDUNG DES SMARTLID SLIDERS

Mit dem Slider können Sie zwischen verschiedenen Garmodi wechseln. Er signalisiert dem Deckel, welchen Modus Sie gewählt haben.

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

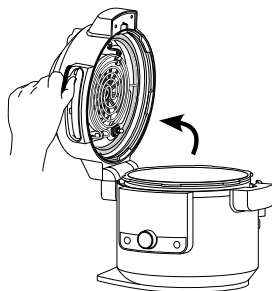


DEN DECKEL ÖFFNEN UND SCHLIESSEN

Nutzen Sie zum Öffnen des Deckels immer den Griff über dem Schieberegler.

Sie können den Deckel öffnen und schließen, wenn sich der Schieberegler im MODUS COMBI-STEAM und auf der Position AIR FRY/COOKER befindet. Wenn sich der Schieberegler auf der Position PRESSURE befindet, kann der Deckel nicht geöffnet werden. Wenn das Gerät nicht unter Druck steht, stellen Sie den Schieberegler auf den MODUS COMBI-STEAM oder auf die Position AIR FRY/COOKER, um den Deckel zu öffnen.

HINWEIS: Der Deckel kann erst entriegelt werden, wenn der Druck im Gerät vollständig abgelassen wurde. Der Smart Slider gleitet nicht nach rechts, bis das Gerät den Druck vollständig abgelassen hat. Wenn der Druck aus dem Gerät abgelassen wurde, erscheint auf der Anzeige die Meldung „OPN LID“.



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 BEDIENTFELDS

GARFUNKTIONEN

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

STEAM AIR FRY (Dampf-Heißluft-Frittieren): knackiges Gemüse und Proteine fast ohne Öl.

STEAM BAKE (Dampfbacken): zum Backen von fluffigen Kuchen und süßen Leckereien.

AIR FRY (Heißluftfrittieren): sorgt für krosse und knackige Speisen fast ohne Öl.

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

BAKE (Backen): zur Verwendung des Geräts als Ofen für gebackene Leckereien und mehr.

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

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren): zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

STEAM: Schonendes Garen von empfindlichen Lebensmitteln auf hoher Temperatur.

SLOW COOK (Langsames Garen): zum Garen von Speisen über längere Zeit bei niedrigerer Temperatur.

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

KEEP WARM (Warmhalten): Wenn der Modus Steam (Dampfgaren), Slow Cook (langsames Garen) oder Pressure (Schnellkochen) beendet ist, wechselt das Gerät in den Modus KEEP WARM (Warmhalten). Um diesen automatischen Wechsel zu deaktivieren, drücken Sie den Knopf KEEP WARM, wenn der Modus begonnen hat.

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 in Minutenschritten herunter. Diese Funktion wird nach 12 Stunden abgeschaltet.

BEDIENTASTEN

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

DREHKNOFF: Wenn Sie sich für einen Modus entschieden haben, scrollen Sie mit dem Drehknopf durch die verfügbaren Funktionen, bis die gewünschte Funktion aufleuchtet.

LINKS-PFEILE: Drücken Sie auf die Pfeile, um eine Kochtemperatur zu wählen. Verwenden Sie auch die Links-Pfeile, um die interne Garstufe einzustellen, wenn Sie die Tasten PRESET und MANUAL verwenden.

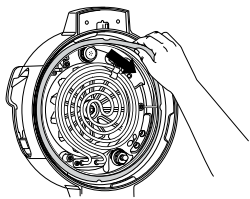
RECHTS-PFEILE: Drücken Sie die Pfeile, um eine Garzeit zu wählen. Verwenden Sie die Pfeile zur Einstellung der Lebensmittel.

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

⏻ (POWER): Die Power-Taste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Kochvorgänge.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

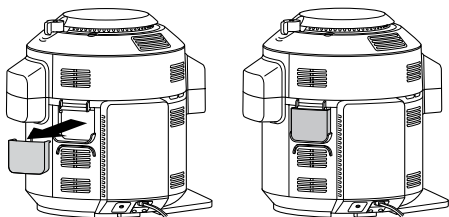
- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Etiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Waschen Sie die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, den Koch & Knusper-Korb, den Wenderost und den Kondensatbehälter mit warmem Seifenwasser. Anschließend alles gut abspülen und abtrocknen.
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. Die Dichtung muss vollständig eingesetzt sein und flach unter der Dichtungshalterung liegen.
- 5 Beim Entnehmen von Lebensmitteln immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.



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.

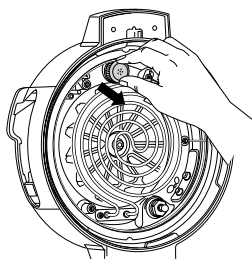
HINWEIS: Entfernen Sie nach dem Kochvorgang überschüssiges Wasser aus dem Kondensatbehälter.



ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER VERSTÖPFUNGSSCHUTZKAPPE

Die Verstopfungsschutzkappe schützt das Innenventil des Druckdeckels vor Verstopfung und verhindert so das Herausspritzen von Speisen. Sie sollte nach jedem Gebrauch mit einer Reinigungsbürste gesäubert werden.

Um sie zu entfernen, halten Sie die Verstopfungsschutzkappe zwischen Daumen und Zeigefinger und drehen Sie Ihr Handgelenk im Uhrzeigersinn. Um sie wieder einzusetzen, bringen Sie sie in Position und drücken Sie sie nach unten. Um sie zu entfernen, halten Sie die Verstopfungsschutzkappe zwischen Daumen und Zeigefinger und drehen Sie Ihr Handgelenk im Uhrzeigersinn.



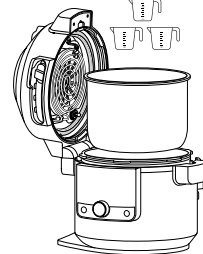
HINWEIS: Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass die Silikondichtung gut in der Dichtungshalterung sitzt und die Verstopfungsschutzkappe ordnungsgemäß am Druckablassventil angebracht ist.

VERWENDUNG DER SCHNELLKOCHFUNKTION

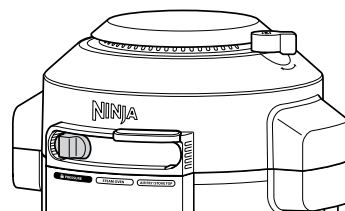
WASSTEST: DIE ERSTE NUTZUNG IHRES SCHNELLKOCHTOPFES

Es wird empfohlen, dass Erstbenutzer den Wassertest durchführen, um sich mit dem Druckgaren vertraut zu machen.

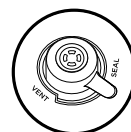
- 1 Stellen Sie den Topf in die Kocherbasis und füllen Sie ihn mit 700 ml Wasser, das ungefähr Zimmertemperatur hat.



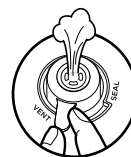
- 2 Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Schieberegler auf die Position PRESSURE.



- 3 Das Druckventil muss auf Position SEAL stehen.



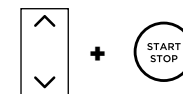
SEAL
für die Schnellkoch-Funktionen



VENT
für alle anderen Funktionen und alle anderen Schieberpositionen

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

- 4 Das Gerät verwendet standardmäßig hohen Druck (Hi). Verwenden Sie den rechten Abwärtspfeil, um die Zeit auf 2 Minuten einzustellen. Auf START/STOP drücken, um zu beginnen.



- 5 Auf dem Display erscheinen „PrE“ und ein Fortschrittsbalken, der anzeigt, dass das Gerät Druck aufbaut. Wenn das Gerät vollständig unter Druck steht, beginnt der Timer herunterzuzählen.



HINWEIS: Die Zeit bis zum Erreichen des Drucks hängt von der Menge und der Temperatur der Zutaten sowie der gewählten Druckstufe ab.

- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt „End“ auf dem Display an, bevor der unter Druck stehende Dampf automatisch schnell abgelassen wird. Ein Warnton ertönt, der signalisiert, dass das Druckventil sich gleicht öffnet. Wenn das Druckventil sich öffnet, strömt Dampf aus ihm. Wenn auf der Anzeige des Geräts „OPN Lid“ erscheint, stellen Sie den Schieberegler nach rechts, um den Deckel zu entriegeln. Öffnen Sie dann den Deckel.



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

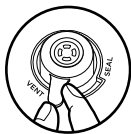
VERWENDUNG DER SCHNELLKOCHFUNKTIONEN - FORTSETZUNG

NATÜRLICHER DRUCKABBAU VS. SCHNELLER DRUCKABBAU

NATURAL (Natürlich): Nach Beendigung des Schnellkochens gibt das Gerät beim Abkühlen auf natürliche Weise Dampf ab. Dies kann 20 Minuten oder länger dauern, abhängig von der Flüssigkeitsmenge und den Zutaten im Topf. Während dieser Zeit wechselt die Einheit in den Modus KEEP WARM. Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, wenn Sie den Modus KEEP WARM ausschalten möchten. Wenn der natürliche Druckabbau abgeschlossen ist, erscheint auf der Anzeige des Geräts „OPN Lid“.

QUICK (SCHNELL): NUR verwenden, falls das Rezept es verlangt. Wenn der Druckgarvorgang abgeschlossen ist und die Anzeige KEEP WARM (WARMHALTEN) leuchtet, drehen Sie das Druckventil in die Position VENT (DRUCKABLAUSS), um den Druck sofort durch das Ventil abzulassen.

Auch nachdem der Druck auf natürliche Weise abgelassen oder das Druckventil verwendet wurde, bleibt etwas Dampf im Gerät und entweicht, sobald der Deckel geöffnet wird.



HINWEIS: Bei größeren Lebensmittelmengen, die weniger Druck benötigen, können Sie Druck ablassen, indem Sie das Ventil auf die Position VENT stellen.

DRUCKBEAUFSCHLAGUNG

Während sich der Druck im Gerät aufbaut, zeigt das Display „PRE“ und einen Fortschrittsbalken 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 Druck aufbaut, verriegelt sich der Deckel aus Sicherheitsgründen und wird erst wieder entriegelt, wenn der Druck abgebaut wurde. Sobald das Gerät vollen Druck erreicht hat, beginnt der Kochvorgang und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

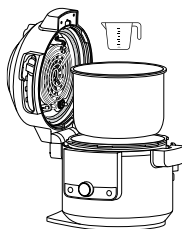
VERWENDUNG DER SCHNELLKOCHFUNKTION

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

Schnellkochen

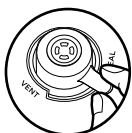
- 1 Geben Sie die Zutaten und mindestens 250 ml Flüssigkeit in den Topf, ebenso wie das notwendige Zubehör. Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur Markierung PRESSURE MAX.

HINWEIS: Wenn nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, baut das Gerät keinen Druck auf.



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 stellen Sie dann das Druckventil auf die Position SEAL.



- 3 Stellen Sie den Schieberegler auf die Position PRESSURE. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um Hi oder LO auszuwählen.



- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen und in 5-Minutenschritten von 1 bis 4 Stunden.

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 in Minutenschritten herunter.

- 5 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät baut nun Druck auf. Das Display zeigt „PrE“ und einen Fortschrittsbalken an. Das Gerät beginnt mit dem Herunterzählen, sobald es vollständig unter Druck steht.



HINWEIS: Die Zeit bis zum Erreichen des Drucks variiert je nach dem gewählten Druck, den aktuellen Temperaturen des Kochtopfs und der Temperatur/Menge der Zutaten.

- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, stellen Sie das Druckventil auf die Position VENT.



HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Warmhaltemodus durch Drücken der Taste KEEP WARM beenden. Alternativ drücken Sie die START/STOP-Taste.

- 7 Wenn das Display des Geräts „OPN Lid“ anzeigt, steht das Gerät nicht mehr unter Druck und Sie können den Schieberegler nach rechts bewegen, um den Deckel zu öffnen.

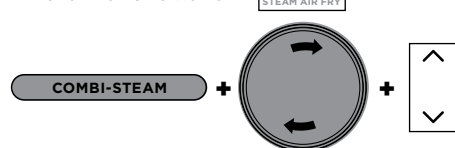
VERWENDUNG DER FUNKTIONEN DES COMBI-STEAM-MODUS

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

HINWEIS: Die Position des Druckventils spielt keine Rolle. Es kann in der Position SEAL oder VENT sein.

Steam Air Fry

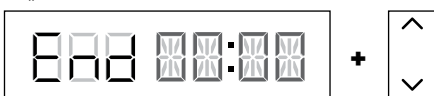
- 1 Geben Sie die Zutaten in den Topf mit Koch & Knusper-Korb oder Wenderost. Achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, damit Dampf erzeugt werden kann. Schließen Sie den Deckel.
- 2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus COMBI-STEAM und wählen Sie dann mit dem Drehknopf STEAM AIR FRY. Die Standardtemperatur- und -zeiteinstellungen werden angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um in 5-°C-Schritten eine Temperatur zwischen 150 °C und 240 °C zu wählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Auf dem Display erscheinen „PrE“ und ein Fortschrittsbalken, der anzeigt, dass das Gerät Dampf erzeugt. Die Dauer des Dampfens hängt von der Menge der Zutaten im Topf ab.



- 6 Wenn das Gerät die entsprechende Dampfmenge erreicht hat, zeigt das Display die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt herunterzuzählen.
- 7 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und zeigt 5 Minuten lang „End“ an.



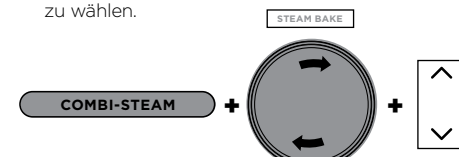
HINWEIS: Wenn Ihr Gericht mehr Zeit benötigt, verwenden Sie den Aufwärtspfeil rechts neben der Anzeige, um zusätzliche Zeit hinzuzufügen. Das Gerät überspringt dann das Vorheizen.

Steam Bake (Dampfbacken)

- 1 Setzen Sie den Wenderost in den Topf. Achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeit im Topf befindet, damit Dampf erzeugt werden kann. Geben Sie eine Backform oder Folie unten auf den Wenderost in unterer Position.



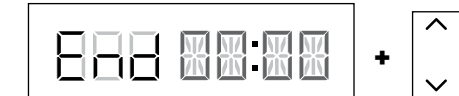
- 2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus COMBI-STEAM und wählen Sie dann mit dem Drehknopf STEAM BAKE. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um in 5-°C-Schritten eine Temperatur zwischen 105 °C und 210 °C zu wählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde und 15 Minuten einzustellen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Auf dem Display erscheinen „PrE“ und ein Fortschrittsbalken, der anzeigt, dass das Gerät Dampf erzeugt. Das Vorheizen dauert 20 Minuten.



- 6 Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt das Display die eingestellte Temperatur an und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.
- 7 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab 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 dann das Vorheizen.

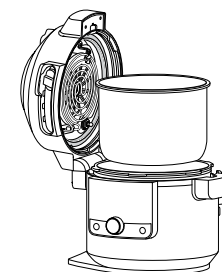
VERWENDUNG DER AIR FRY/COOKER-FUNKTIONEN

Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die Taste .

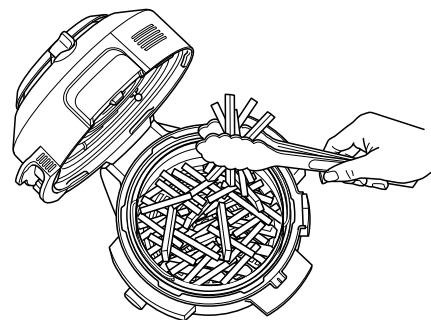
HINWEIS: Wenn Sie den Deckel im Modus Air Fry, Bake oder Grill öffnen, wird die Garzeit angehalten. Um sie fortzusetzen, schließen Sie den Deckel.

Air Fry

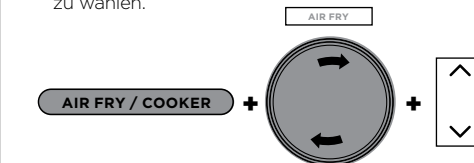
- 1 Setzen Sie entweder den Koch & Knusper-Korb oder den Wenderost in den Topf. Der Korb sollte mit einem Diffusor ausgestattet sein.



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

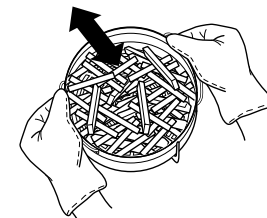


- 3 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf AIR FRY. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um in 5-°C-Schritten eine Temperatur zwischen 150 °C und 210 °C zu wählen.



- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um die Garzeit in Minuten-Schritten auf bis zu eine 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 die besten Ergebnisse empfehlen wir, beim Heißluftfrittieren (Air Fry) die Zutaten 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. Setzen Sie danach den Korb wieder in den Topf und schließen Sie den Deckel. Der Garvorgang wird nach dem Schließen des Deckels automatisch fortgesetzt.



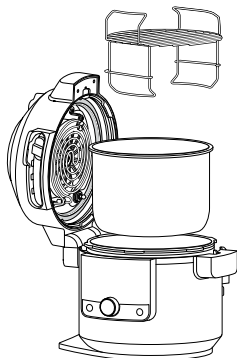
- 7 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet dreimal die Meldung „End“ auf.



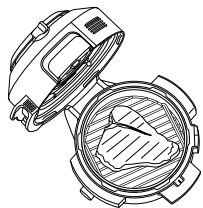
VERWENDUNG DER AIR FRY/COOKER-FUNKTIONEN – FORTSETZUNG

Grill

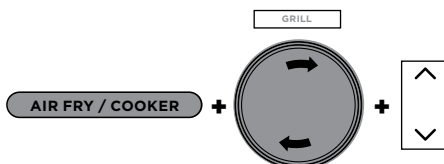
- 1 Legen Sie den Wenderost in die höhere Grillposition oder befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.



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

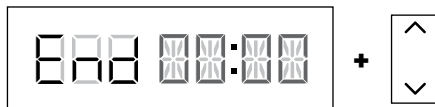


- 3 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf GRILL.



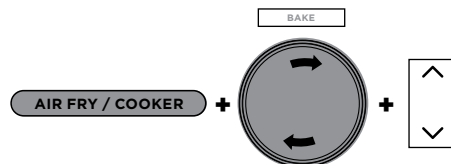
HINWEIS: Bei der Grillfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um in Minuten-Schritten eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.
- 5 Zum Starten des Garvorgangs drücken Sie auf START/STOP.
- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, leuchtet auf dem Display dreimal die Meldung „End“ auf.

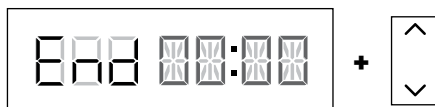


Backen

- 1 Legen Sie alle Zutaten und eventuelles Zubehör in den Kochtopf. Schließen Sie den Deckel.
- 2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf BAKE. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um in 5-°C-Schritten eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C zu wählen.

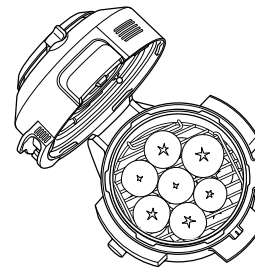


- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einzustellen und in 5-Minuten-Schritten von 1 bis 4 Stunden.
- 4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet dreimal die Meldung „End“ auf.

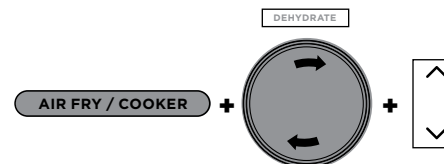


Dehydrate

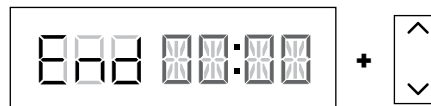
- 1 Setzen Sie den Wenderost in die untere Position im Kochtopf und legen Sie anschließend eine Schicht Zutaten auf den Rost.



- 2 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf DEHYDRATE. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um in 5-°C-Schritten eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C zu wählen.

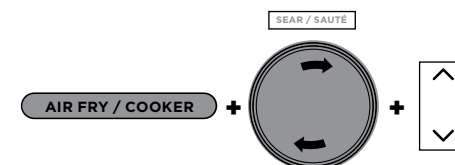


- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um in 15-Minuten-Schritten eine Garzeit zwischen 1 Stunde und 12 Stunden zu wählen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet dreimal die Meldung „End“ auf.



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 dem Display, um „LO 1“, „2“, „3“, „4“, ODER „Hi 5“ ZU WÄHLEN.



HINWEIS: Bei der Anbraten/Sautieren-Funktion (Sear/Sauté) ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

- 3 Zum Starten des Garvorgangs drücken Sie auf START/STOP.
- 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 wählen Sie anschließend über Schieberegler und Drehknopf die gewünschte Garfunktion.

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

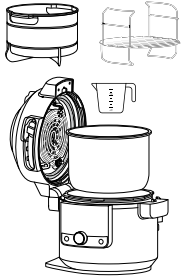
HINWEIS: IMMER Antihaft-Utensilien im Kochtopf verwenden. **AUF KEINEN FALL** Metallutensilien verwenden, da diese die Antihafbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

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

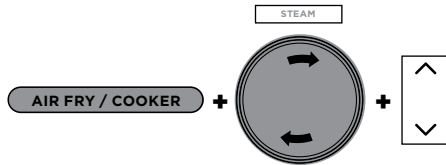
VERWENDUNG DER AIR FRY/COOKER FUNKTIONEN – FORTSETZUNG

Dampfgaren

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



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



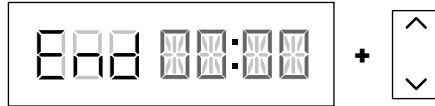
- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um in 5-Minuten-Schritten eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einzustellen.
- 4 Zum Starten des Garvorgangs drücken Sie auf START/STOP.

HINWEIS: Bei der Funktion STEAM (Dampfgaren) ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

- 5 Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen, um die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen. Das Gerät zeigt „PrE“ an. Die Vorheizen-Grafik wird so lange angezeigt, bis das Gerät auf Temperatur ist. Anschließend erscheint der herunterzählende Timer auf dem Display.

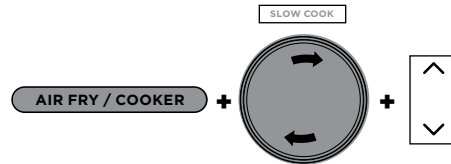


- 6 Wenn die Garzeit Null erreicht, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf dem Display leuchtet dreimal die Meldung „End“ auf.



Langsames Garen

- 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 dem Display, um „Hi“, „LO“ oder „bUFFET“ zu wählen.



- 3 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um in 15-Minuten-Schritten eine Garzeit von bis zu 12 Stunden einzustellen.
- 4 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Zeit für den Modus 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, gibt das Gerät einen Signalton ab, wechselt dann automatisch in den Warmhaltemodus KEEP WARM und beginnt mit dem Hochzählen.

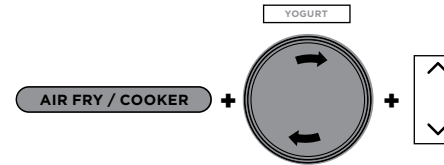
HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Warmhaltemodus durch Drücken der Taste KEEP WARM beenden.

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 Reifezeit und beginnen Sie den Vorgang durch Drücken der START/STOP-Taste.

- 2 Schließen Sie den Deckel.
- 3 Stellen Sie den Schieberegler auf den Modus AIR FRY/COOKER und wählen Sie dann mit dem Drehknopf YOGURT. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile links neben dem Display, um „YGT“ oder „Fer“ zu wählen.



- 4 Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärtspfeile rechts neben dem Display, um in 30-Minuten-Schritten eine Inkubationszeit von 6 bis 12 Stunden einzustellen.

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

- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Pasteurisieren zu beginnen.
- 6 Das Gerät zeigt während des Pasteurisierens „BOIL“ an. Wenn die Pasteurisierungstemperatur erreicht ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige erscheint „COOL“.



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



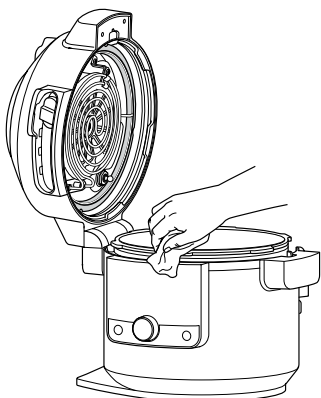
- 8 Öffnen Sie den Deckel und schöpfen Sie die Milch oben ab.
- 9 Fügen Sie der Milch Joghurtkulturen hinzu und rühren Sie sie um. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Reifevorgang zu starten.
- 10 Das Gerät zeigt „Fer“ an und beginnt mit dem Herunterzählen. Wenn die Inkubationszeit abgelaufen ist, gibt das Gerät einen Signalton ab und auf der Anzeige leuchtet dreimal die Meldung END auf. Das Gerät piept für bis zu 4 Stunden jede Minute oder bis Sie es ausschalten.



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

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche



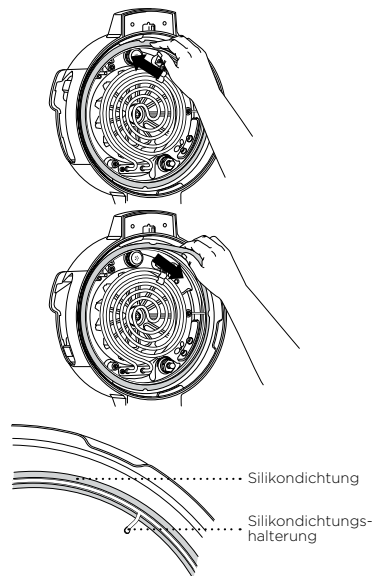
Die Einheit muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

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

HINWEIS: NIEMALS die Kocherbasis in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- 4 Das Druckventil und die Verstopfungsschutzkappe können mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden.
- 5 Bei eingetrockneten Speiserückständen an Kochtopf, Wenderost oder Koch & Knusper-Korb 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 ein 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 vorsichtig 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 die Silikondichtung sauber, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Durch die Reinigung mit 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. Zusätzliche Silikondichtungen erhalten Sie auf ninjakitchen.eu.

NIEMALS die Silikondichtung mit Gewalt herausziehen, da dies zu einer Verformung der Dichtung und der Halterung führen kann und so die Druckverriegelungsfunktion beeinträchtigt wird. Bei Rissen, Einschnitten oder anderen Schäden muss die Silikondichtung sofort ersetzt werden.

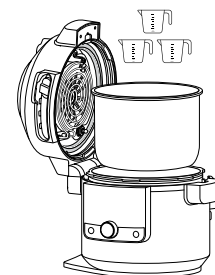
HINWEIS: Die Silikondichtung muss durch eine für den Foodi® SmartLid Multikocher spezifische Dichtung ersetzt werden.

REINIGUNG DES DECKELS

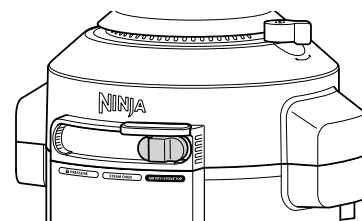
Wir empfehlen, die Innenseite des Deckels und die Heizelemente vor dem Verwenden der „Feuchtgarfunktionen“ zu inspizieren. Dazu gehören Slow Cooking, Steam, Sear/Sauté, Pressure und alle COMBI-STEAM-Modi. Bei Speiseresten oder Ölablagerungen empfehlen wir, das Gerät mit Dampf zu reinigen (siehe Anweisungen unten) und dann die Innenseite des Deckels abzuwischen.

ANLEITUNG FÜR DIE DAMPFREINIGUNG:

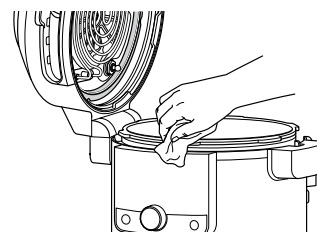
- 1 Füllen Sie den Topf mit 700 ml Wasser.



- 2 Stellen Sie den SmartLid Schieber auf den Modus Air Fry/Cooker.



- 3 Wählen Sie STEAM und stellen Sie die Zeit auf 30 Minuten ein. Drücken Sie auf START/STOP.
- 4 Wenn die Zeit Null erreicht und das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie die Innenseite des Deckels und die Heizelemente mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **VORSICHT:** Berühren Sie beim Reinigen der Deckel-Innenseite 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 in den Warmhaltemodus KEEP WARM und das Heizelement läuft weiter.

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Warum dauert es so lange, bis meine Einheit 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 richtig sitzt und eng am Deckel anliegt. Bei korrekter Installation sollten Sie die Dichtung durch leichtes Ziehen verrücken können.
- Überprüfen Sie vor dem Schnellkochen, ob der Druckdeckel vollständig verriegelt ist und sich das Druckventil in der Position SEAL befindet.
- Wenn nicht genügend Flüssigkeit vorhanden ist, baut das Gerät keinen Druck auf.

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 die Einheit Druck aufbaut?

- Auf dem Display erscheint der Fortschrittsbalken mit einer entsprechenden Grafik, um anzuzeigen, dass das Gerät Druck aufbaut.

Bei Verwendung der Schnellkoch- oder Dampfgarfunktion oder einer der Combi-Steam-Modi werden auf dem Display „PRE“ und sich bewegende Lichter angezeigt.

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

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus meiner Einheit.

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

Warum kann ich den Deckel nach dem Druckaufbau nicht öffnen?

- Aus Sicherheitsgründen lässt sich der Deckel erst entriegeln, wenn der Druck im Gerät vollständig abgelassen wurde. Drehen Sie das Druckventil 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 die Einheit geöffnet werden.

Soll das Überdruckventil locker sein?

- Ja. Der lose Sitz des Druckventils 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 Dampfmenen 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.

Die Einheit zischt und baut keinen Druck auf.

- Überprüfen Sie, dass das Druckventil auf Position SEAL gedreht ist. Wenn dies der Fall ist und trotzdem noch ein lautes Zischen zu hören ist, kann es sein, dass die Silikondichtung 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.

Die Einheit zählt auf- und nicht abwärts.

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

Wie lange dauert es, bis die Einheit 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 Rezept zu Rezept 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 den Deckel öffnen.

FEHLERBEHEBUNG – FORTSETZUNG

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung ADD POT.

- Der Kochtopf befindet sich nicht in der Kocherbasis. 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 Dampfgarfunktion und der Schnellkochfunktion erscheint die Fehlermeldung „ADD WATER“ (Wasser zugeben) auf dem Display.

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

Bei Verwendung der Schnellkochfunktion erscheint die Fehlermeldung „NO PRESSURE“ (Kein Druck) auf dem Display.

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

Die Meldung ERR erscheint.

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

Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „SLIDE“.

- Stellen Sie den Schieberegler auf die gewünschte Position, bevor Sie eine Garfunktion wählen.

Auf dem Display erscheint die Fehlermeldung „LOCK LID“ (Deckel verriegeln).

- Stellen Sie den Schieberegler auf die Position PRESSURE, um den Deckel zu schließen.

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 die Zutaten übereinander liegen, müssen diese nach der Hälfte der gewählten Garzeit geschüttelt werden.
- 2 Wir empfehlen kleinere Zutaten, die durch den Wenderost fallen könnten, in Pergamentpapier oder Folienbeutel einzuwickeln.
- 3 Verwenden Sie den Warmhaltemodus 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.

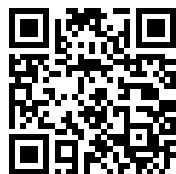
Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le QR code avec un
appareil mobile

NOTEZ CES DONNÉES

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Gardez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V~, 50 Hz

Puissance : 1 460 W

Volume : 6 L

Groupe de liquides : 2

PS : 40 kPa

CONSEIL : vous trouverez les numéros
de modèle et de série sur l'étiquette du
code QR 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
de la mise au rebut non conforme des
déchets, recyclez l'appareil de manière
responsable afin de favoriser la
réutilisation rationnelle 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.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	29
Pièces et accessoires	33
Instructions d'assemblage des accessoires	35
Utilisation du curseur SmartLid	35
Utilisation du panneau de commande	36
Fonctions de cuisson	36
Boutons de commande	36
Avant la première utilisation	37
Mise en place du collecteur de condensation	37
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction	37
Utilisation du multicuiseur Ninja® Foodi® Max SmartLid ...	38
Utilisation des modes de cuisson sous pression	38
Essai à l'eau : Démarrage de la cuisson sous pression	38
Décompression lente ou décompression rapide	39
Mise sous pression	39
Utilisation de la fonction Pressure	39
Utilisation des fonctions Combi-Steam	41
Steam Air Fry (Friture à l'air chaud)	41
Steam Bake (Cuisson vapeur)	41
Utilisation des fonctions Air fry/Cooker (Cuire sans huile/Cuiseur)	42
Frيره sans huile (Air Fry)	42
Griller (Grill)	43
Bake (Cuire au four)	43
Déshydrater (Dehydrate)	44
Sear/Sauté (saisir/sauter)	44
Steam crisp (cuisson à la vapeur)	45
Slow Cook (mijoter)	45
Yaourt	46
Nettoyage et entretien	47
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main	47
Retrait et remise en place du joint en silicone	47
Nettoyage du couvercle	48
Guide de dépannage	49
Conseils pratiques	50
Enregistrement du produit	51

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 en 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 est évacuée à cet endroit.
- 8 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 9 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou 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 la friture.
- 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, de l'huile chaude pouvant être projetée.
- 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 des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **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 d'assistance à la clientèle.
- 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 gicllements 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, les haricots, les 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 d'une 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 exclusivement les joints en silicone pour cuiseur multifonction 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. Remplacer 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 Slider 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 et 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 l'utilisation de l'appareil.
- 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 aux températures recommandées.
- 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 tout risque de 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. Les aliments sont soumis à une pression extrême pendant la cuisson sous pression. 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 • VEUILLER LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- 35** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est dégagée 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** **TOUJOURS** garder le couvercle fermé avec le mode SLOW COOK.
- 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, l'affichage indique OPN LID, ce qui signifie que le couvercle peut être ouvert. Si la vapeur n'est pas évacuée lorsque la soupape de décompression est déplacée en position VENT, 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 à distance de la soupape de décompression avant ou 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 hors du corps de l'appareil.
- 43** **NE PAS** toucher les accessoires, y compris la sonde (si elle est incluse avec le modèle), pendant ou immédiatement après la cuisson, car ces éléments sont brûlants. Pour éviter toute brûlure ou blessure, prendre **TOUJOURS** les précautions nécessaires lors du contact avec le produit. Utilisez des ustensiles à long manche 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 dans le lave-vaisselle, ni l'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.

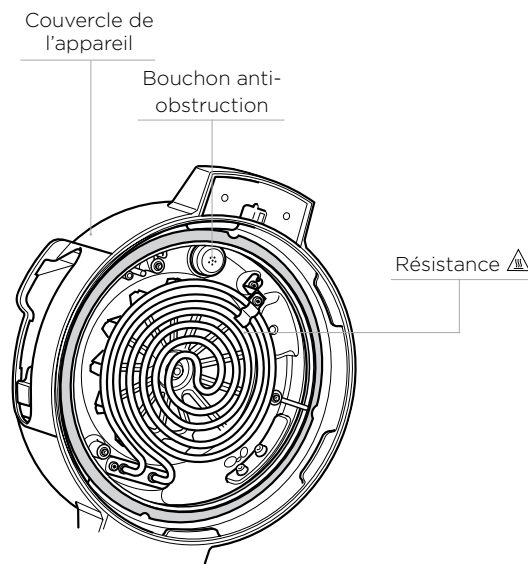
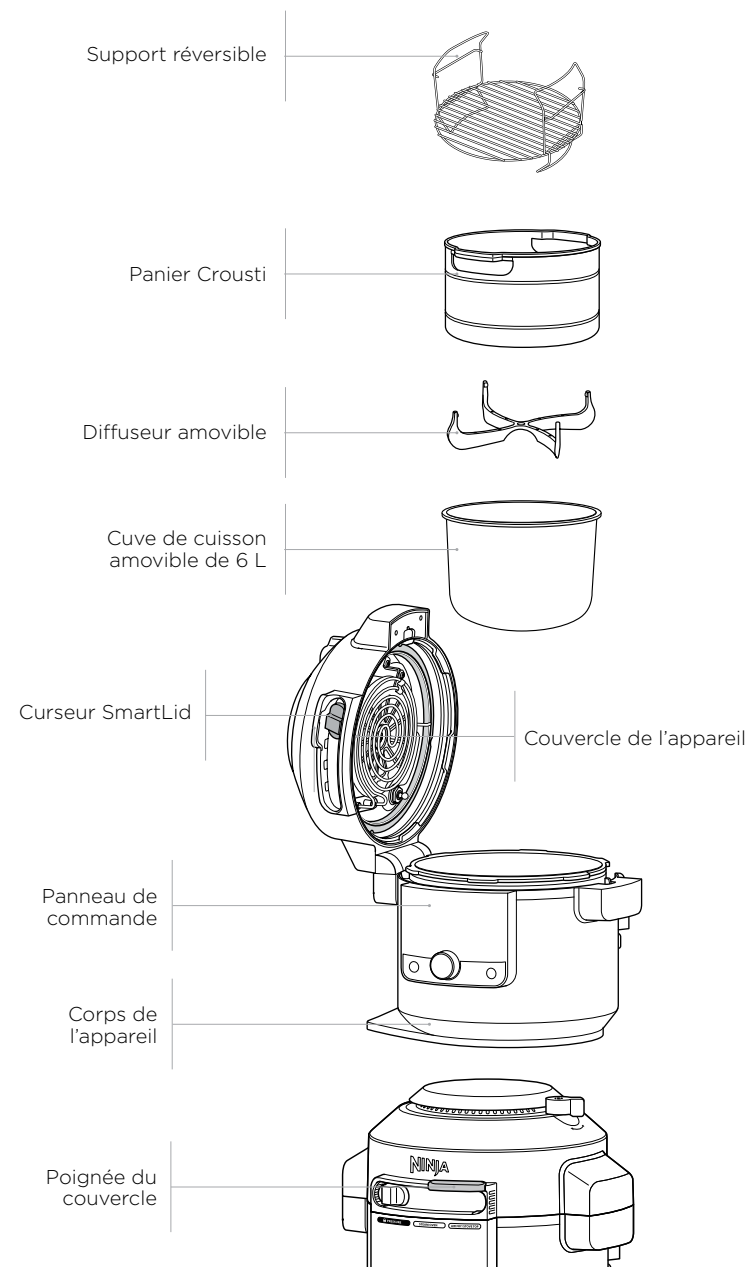


Pour usage intérieur et domestique uniquement.

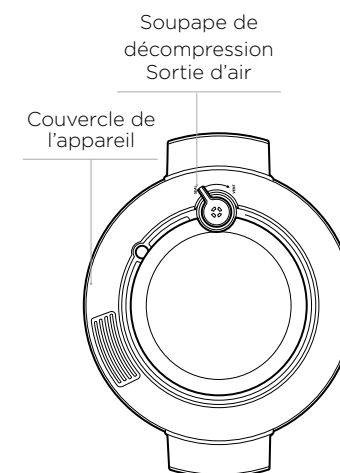
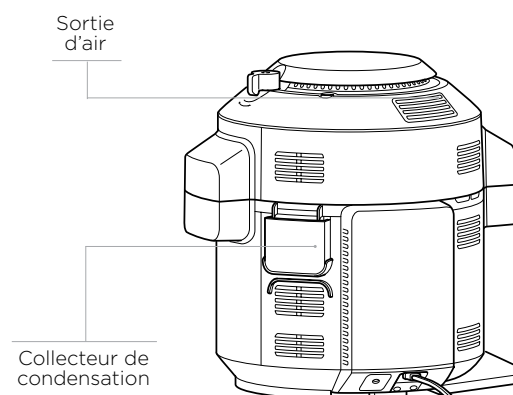
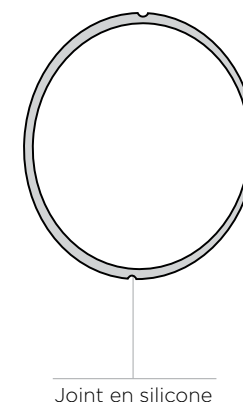
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

Accessoires inclus



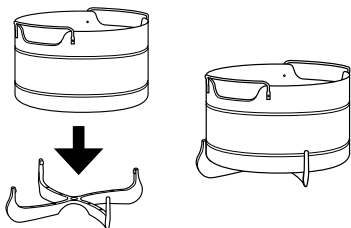
REMARQUE : Seul le joint en silicone spécial multicuiseur SmartLid peut être utilisé avec cet appareil. Les autres joints en silicone de multicuiseurs ou d'autres marques ne doivent pas être utilisés.



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu ou contactez le service d'assistance à la clientèle au **0800 862 0453**.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

PANIER CROUSTI



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

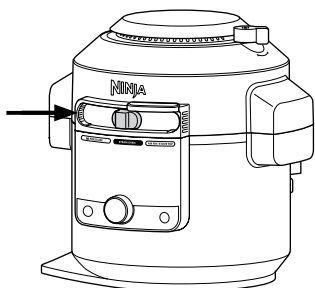
REMARQUE : le diffuseur permet le flux d'air et doit toujours être installé sur le panier avant utilisation.

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

UTILISATION DU CURSEUR SMARTLID

Le Slider vous permet de passer d'un mode de cuisson à l'autre et indique au couvercle la fonction que vous utilisez.

- Pressure (Cuisson sous pression)
- Mode Combi-Steam
- Air Fry/Cooker (Cuire sans huile/Cuiseur)

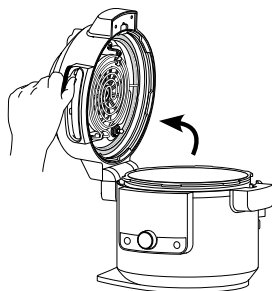


COMMENT OUVRIR ET FERMER LE COUVERCLE

Utilisez la poignée située au-dessus du Slider pour ouvrir et fermer le couvercle à tout moment.

Vous pouvez ouvrir et fermer le couvercle lorsque le curseur est sur le mode COMBI-STEAM et en position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur). En revanche, il n'est pas possible de l'ouvrir en mode PRESSURE. En l'absence de pression dans l'appareil, déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM ou AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur) pour ouvrir le couvercle.

REMARQUE : Le couvercle ne se déverrouillera pas avant que la décompression ne soit complètement terminée. Le Slider ne pourra pas être positionné à droite avant que la décompression ne soit complètement terminée. Lorsqu'il sera dépressurisé, l'appareil indiquera 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

FONCTIONS DE CUISSON

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

STEAM AIR FRY (FRITURE À L'AIR CHAUD) : Vos légumes et viandes dorés avec peu ou pas d'huile.

STEAM BAKE (CUISSON VAPEUR) : Préparez des gâteaux moelleux et des petites douceurs savoureuses.

AIR FRY (FRIRE À L'AIR CHAUD) : Donnez du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

GRILL (CUIRE AU GRIL) : Pour cuire à une température élevée afin de caraméliser et de faire dorer vos aliments.

CUIRE AU FOUR (BAKE) : Utilisez l'appareil comme four pour préparer des petites douceurs et bien plus.

DÉSHYDRATER (DEHYDRATE) : Déshydratez des fruits, légumes ou viandes pour des encas sains.

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) : Utilisez l'appareil comme cuisinière 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) : Cuisinez vos aliments à une température moins élevée pendant une période prolongée.

YOGURT (YAOURT) : Pasteuriser et fermenter du lait pour un yaourt maison crémeux.

KEEP WARM (MAINTENIR AU CHAUD) : Avec les modes Steam, Slow Cook et Pressure, l'appareil passe automatiquement en mode KEEP WARM à la fin du cycle. 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, l'horloge 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. Cette fonction s'interrompt après 12 heures.

BOUTONS DE COMMANDE

CURSEUR SMARTLID: Lorsque vous déplacez le Slider, les fonctions disponibles pour chaque mode s'éclairent.

CADRAN : Lorsque vous avez choisi un mode, utilisez le cadran pour faire défiler les fonctions disponibles jusqu'à trouver celle dont vous avez besoin.

FLÈCHES DE GAUCHE : Utilisez-les pour sélectionner une température de cuisson. Elles permettent également de définir la cuisson interne avec les boutons PRESET et MANUAL.

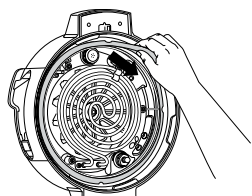
FLÈCHES DE DROITE : Utilisez-les pour sélectionner une durée de cuisson. Réglez la cuisson à l'aide de ces flèches.

Bouton START/STOP : Appuyez pour démarrer cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

⏻ (ALIMENTATION) : Le bouton d'alimentation permet d'éteindre l'appareil et d'arrêter tous les modes de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

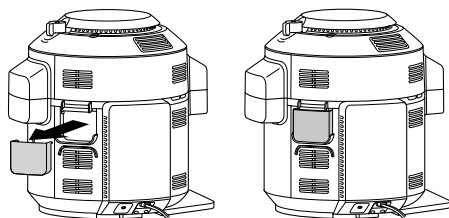
- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Prêtez une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Crousti, la grille réversible et le collecteur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement. **NE LAVEZ JAMAIS** 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 long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants lorsque vous manipulez des aliments chauds.



MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Pour mettre le collecteur de condensation en place, glissez-le dans la cavité sur le corps de l'appareil. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le à la main après chaque utilisation.

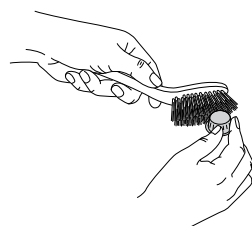
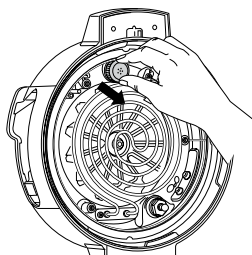
REMARQUE : Veillez à vider l'excédent d'eau dans le collecteur de condensation après la cuisson.



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



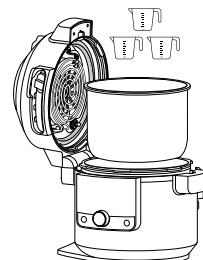
REMARQUE : Avant chaque utilisation, assurez-vous que le joint en silicone est bien en place sur son support, et que le bouchon anti-obstruction est correctement placé sur la soupape de décompression.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON SOUS PRESSION

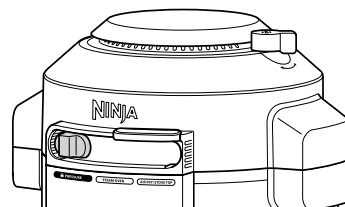
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

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 700 ml d'eau à température ambiante.



- 2 Fermez le couvercle et mettez le curseur sur la position PRESSURE (Cuisson sous pression).



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



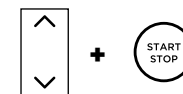
SEAL
pour les fonctions Pressure



VENT
pour toutes les autres fonctions et positions du Slider

REMARQUE : La soupape aura du jeu lorsqu'elle sera correctement mise en place. Ne retirez pas la valve de décompression hors de son réceptacle.

- 4 Par défaut, l'appareil se réglera sur une pression élevée (Hi). Utilisez la flèche bas à droite pour régler le temps sur 2 minutes. Appuyer sur START/STOP pour démarrer la cuisson.



- 5 L'affichage indique « PRE » et une barre de progression montre que l'appareil se met sous 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. Celle-ci s'échappe par le biais de la soupape de décompression ouverte. Lorsque l'appareil indique OPN LID (Ouvrir le couvercle), faites glisser le curseur vers la droite pour ouvrir le couvercle. Puis, ouvrez le couvercle.



REMARQUE : l'appareil passera en mode KEEP WARM et la résistance restera allumée.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON SOUS PRESSION - SUITE

DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

NATURAL (NATURELLE) : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Ceci peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve. L'appareil se met en mode de maintien de la température pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois l'appareil complètement dépressurisé, le message OPN Lid (Ouvrir le couvercle) s'affichera.

QUICK (RAPIDE) : À utiliser UNIQUEMENT si cela est indiqué dans votre recette. Une fois que la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM (Maintien au chaud) est allumé, tournez la soupape de décompression vers la position VENT (Évacuer) pour une décompression immédiate par la soupape. Même après la décompression (lente ou rapide) de l'appareil, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle.



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 sur la position **VENT (Évacuer)**.

MISE SOUS PRESSION

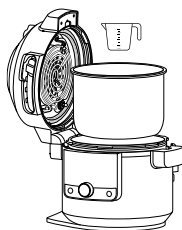
Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche PRE (Préchauffage) et des barres de progression. Le temps de montée en pression varie en fonction de la quantité et de la température des ingrédients ainsi que du liquide dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, le couvercle 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 DE LA FONCTION PRESSURE

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

Cuisson 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.

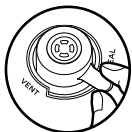


REMARQUE :

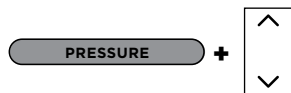
L'appareil ne monte pas en pression s'il n'y a pas suffisamment de liquide.

REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de 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 vers la position SEAL.



- 3 Réglez le curseur sur PRESSURE (Cuisson sous pression). Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner Hi ou LO.



- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures.

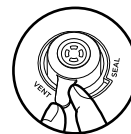
REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, le minuteur indique le temps restant en minutes uniquement.

- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson. L'appareil commence à monter en pression. Le panneau de commande 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 de la pression sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson ainsi que de la température/quantité des ingrédients.

- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, tournez la soupape de décompression sur la position VENT (Évacuer).



REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température. Vous pouvez également appuyer sur START/STOP.

- 7 Lorsque l'appareil affiche « OPN LID », cela signifie que la décompression est terminée et que vous pouvez déplacer le Slider vers la droite pour ouvrir le couvercle.

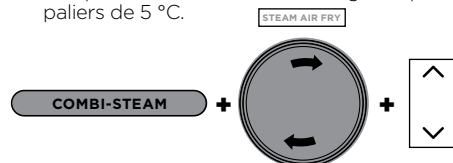
UTILISATION DES FONCTIONS COMBI-STEAM

Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans 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 (Évacuer).

Steam Air Fry (Frire et vapeur)

- 1 Déposez les ingrédients dans la cuve avec le panier Crousti ou la grille réversible. Assurez-vous d'avoir assez de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Fermez le couvercle.
- 2 Déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM, puis sélectionnez STEAM AIR FRY (Frire et vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température et du temps de cuisson s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 150 et 240 °C, réglable par paliers de 5 °C.



- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 L'affichage indique « PRE » 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, l'affichage montre 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.



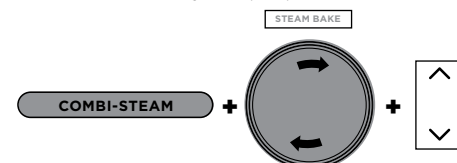
REMARQUE : Si vos aliments ne sont pas complètement cuits, augmentez le temps de cuisson en appuyant sur la flèche vers le haut, à droite du panneau de commande. L'appareil ne repasse pas par la phase de préchauffage.

Steam Bake (Cuisson vapeur)

- 1 Mettez la grille réversible en position basse. Assurez-vous d'avoir assez de liquide dans la cuve pour créer de la vapeur. Placez un moule ou une feuille de cuisson sur le niveau inférieur de la grille réversible.



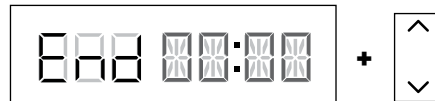
- 2 Déplacez le curseur sur le mode COMBI-STEAM, puis sélectionnez STEAM BAKE (Cuire au four à la vapeur) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 105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



- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure et 15 minutes, réglable par paliers d'une minute.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 L'affichage indique « PRE » 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 » pendant 5 minutes.



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

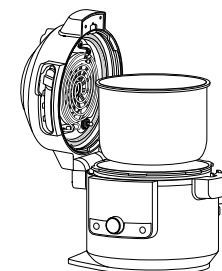
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR)

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

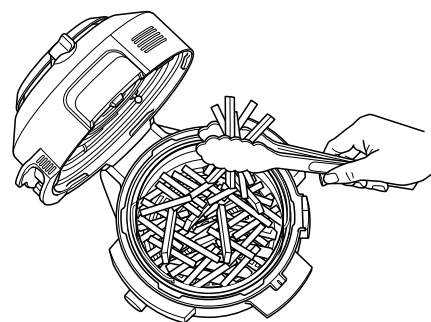
REMARQUE : Si vous ouvrez le couvercle en mode Air Fry (Cuire sans huile), Bake (Cuire au four) ou Grill (Grille) le temps de cuisson sera interrompu. Fermez-le pour reprendre la cuisson.

Frire sans huile (Air Fry)

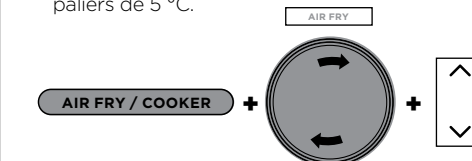
- 1 Disposez soit le panier Crousti, soit la grille réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



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

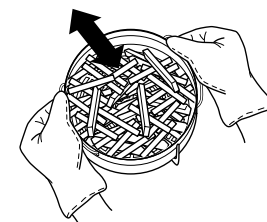


- 3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez AIR FRY (Cuire sans huile) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 150 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.

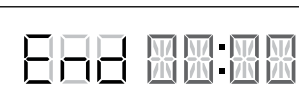


- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 1 heure, réglable par paliers d'une minute.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

REMARQUE : Durant la cuisson sans huile, il est recommandé de remuer les ingrédients de temps en temps pour de meilleurs résultats. 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. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez correctement le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



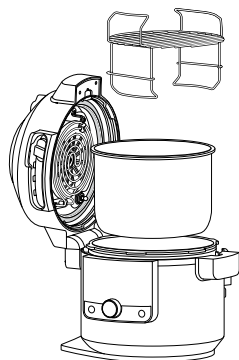
- 7 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.



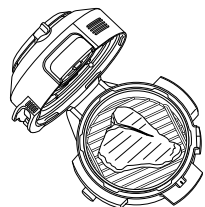
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR) - SUITE

Griller (Grill)

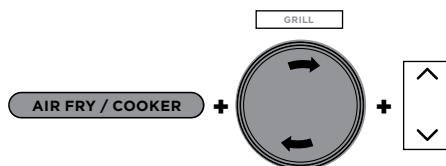
- 1 Disposez la grille réversible dans la cuve de sorte qu'elle se trouve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



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

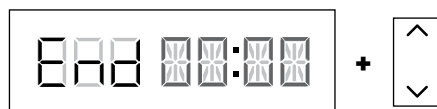


- 3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez GRILL (Grille) à l'aide du bouton principal.



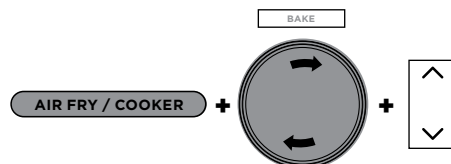
REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers d'une minute.
- 5 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, « END » clignote 3 fois sur l'appareil.

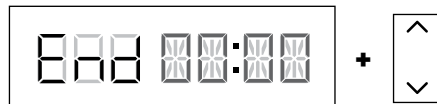


Cuire au four (Bake)

- 1 Placez les ingrédients et tout accessoire requis dans la cuve. Fermez le couvercle.
- 2 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/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 haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 120 et 210 °C, réglable par paliers de 5 °C.

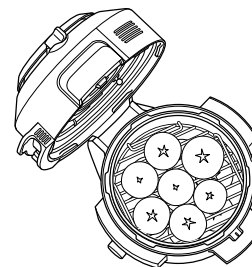


- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à 1 heure, puis par paliers de 5 minutes de 1 à 4 heures.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.

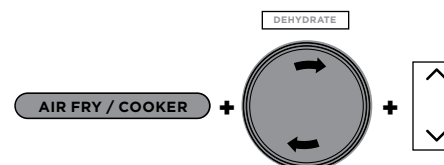


Déshydrater (Dehydrate)

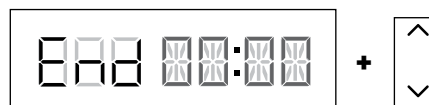
- 1 Placez la grille réversible dans la cuve en position basse, puis disposez une couche d'ingrédients dessus.



- 2 Déplacez le curseur en position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/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 haut et bas à gauche du panneau de commande, sélectionnez une température comprise entre 40 et 90 °C, réglable par paliers de 5 °C.

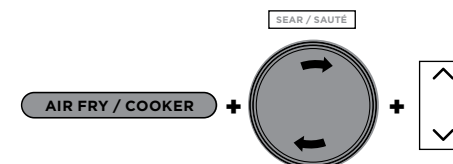


- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson compris entre 1 et 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et End (fin) clignote 3 fois sur le panneau de commande.



Sear/Sauté (saisir/sauter)

- 1 Placez les ingrédients dans la cuve.
- 2 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), ou ouvrez le couvercle, puis sélectionnez SEAR/SAUTÉ (Saisir/sauter). à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « LO 1 », « 2 », « 3 », « 4 » OU « Hi 5 ».



REMARQUE : Il n'est pas possible d'ajuster la durée avec la fonction Sear/Sauté.

- 3 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Pour désactiver la fonction SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauté), appuyez sur le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour interrompre la cuisson puis sélectionnez la fonction souhaitée à l'aide du curseur et du bouton principal.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle ouvert ou fermé.

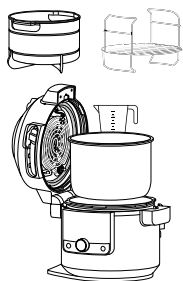
REMARQUE : Utilisez **TOUJOURS** des ustensiles compatibles avec le revêtement antiadhésif de la cuve de cuisson. N'utilisez **PAS** d'ustensiles métalliques, qui rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : La fonction SEAR/SAUTÉ s'éteint automatiquement après 1 heure pour les réglages « 4 » et « Hi 5 », et après 4 heures pour les réglages « Lo 1 », « 2 » et « 3 ».

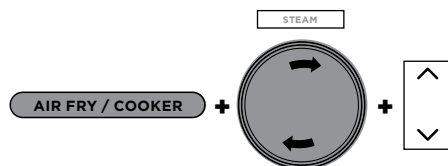
UTILISATION DES FONCTIONS AIR FRY/COOKER (CUIRE SANS HUILE/CUISEUR) - SUITE

Steam crisp (cuisson 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 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez STEAM (Cuisson à la vapeur) à l'aide du bouton principal.



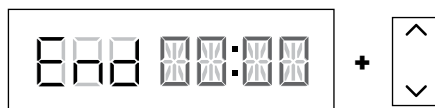
- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 30 minutes, réglable par paliers de 5 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction STEAM.

- 5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'affichage indique « PRE ». L'animation de préchauffage se poursuit jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'affichage montre le temps restant.

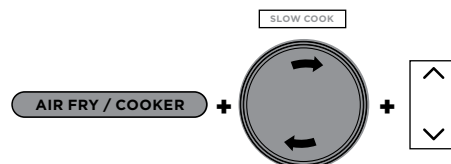


- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage.



Slow Cook (mijoter)

- 1 Placez les ingrédients dans la cuve. Veillez à **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
- 2 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez SLOW COOK (Mijoter) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « Hi », « LO » ou « BUFFET ».



- 3 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir un temps de cuisson pouvant aller jusqu'à 12 heures, réglable par paliers de 15 minutes.
- 4 Appuyez sur START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage (Slow Cook) avec le réglage BUFFET peut être ajusté à une valeur comprise entre 2 et 12 heures ; le temps pour le mijotage (Slow Cook) avec le réglage HI (élevé) peut être ajusté à une valeur comprise entre 4 et 12 heures.

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

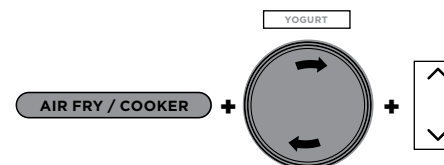
REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

Yaourt

- 1 Ajoutez la quantité désirée de lait 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, sélectionnez « FER », appuyez sur TIME, sélectionnez la durée de fermentation souhaitée, puis appuyez sur START/STOP pour commencer.

- 2 Fermez le couvercle.
- 3 Déplacez le curseur sur la position AIR FRY/COOKER (Cuire sans huile/Cuiseur), puis sélectionnez YOGURT (Yaourt) à l'aide du bouton principal. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas à gauche de l'affichage pour sélectionner « YGT » ou « FER ».



- 4 Utilisez les flèches haut et bas à droite de l'affichage pour définir 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.

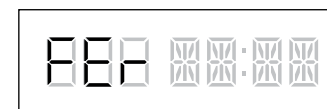
- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la pasteurisation.
- 6 L'appareil affiche « BOIL » pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et affiche « COOL » (Refroidissement).



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



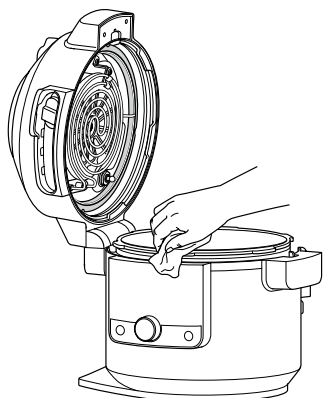
- 8 Ouvrez le couvercle et écrémez le dessus du lait.
- 9 Ajoutez les ferments de yaourt au lait et remuez pour les mélanger. Fermez le couvercle et appuyez sur START/STOP pour démarrer la fermentation.
- 10 L'écran affiche « FER » (Fermentation) et déclenche un minuteur. Lorsque la fermentation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore et « END » clignote 3 fois sur l'affichage. 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 lavage à la main



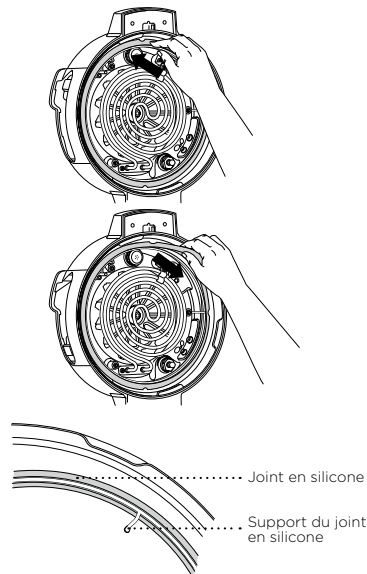
L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 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 joint en silicone, la grille réversible, le panier Crousti et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

REMARQUE : NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans 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 de 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 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 mis en place 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-dessous).

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 dans le 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 le joint en silicone avec une force excessive. Cela pourrait le déformer, ainsi que le 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.

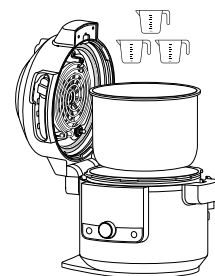
REMARQUE : Le joint en silicone doit être remplacé par un joint spécialement conçu pour le multicuiseur Foodi® SmartLid.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

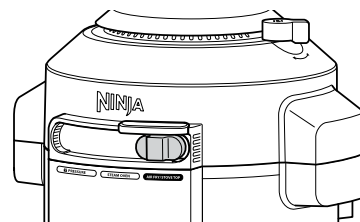
Nous vous recommandons de vérifier l'intérieur du couvercle et les éléments chauffants avant d'utiliser les fonctions « humides » (Slow Cook (Mijoter), Steam (Cuisson à la vapeur), Sear/Sauté (Saisir/sauter), Pressure (Cuisson sous pression) et tous les modes Combi-Steam). Si vous constatez la présence 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 :

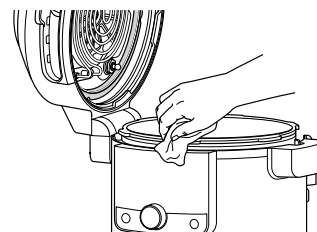
- 1 Remplissez la cuve de 700 ml d'eau.



- 2 Déplacez le curseur SmartLid sur Air Fry/Cooker (Cuire sans huile/Cuiseur).



- 3 Sélectionnez STEAM et réglez la durée sur 30 minutes. Appuyez sur START/STOP.
- 4 Une fois le temps écoulé et l'appareil refroidi, essuyez l'intérieur du couvercle et les éléments chauffants 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 de la température) et les éléments chauffants 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 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 fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps 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'affichage, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Lors de l'utilisation des fonctions Pressure (Cuisson sous pression) et Steam (Cuisson à la vapeur), ainsi que de toutes les fonctions Combi-Steam, 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 fonctions STEAM ou PRESSURE. 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 la fonction 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 débloquent pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT 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 ait du jeu ?

- Oui. La soupape de décompression est délibérément installée avec du jeu pour permettre une transition rapide et facile entre SEAL et VENT 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 lors de la cuisson sous pression et aussi loin que possible vers la position VENT 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. 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 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 qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

L'appareil compte le temps au lieu d'afficher le temps restant.

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode KEEP WARM.

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 de tenter toute action.

GUIDE DE DÉPANNAGE - SUITE

Un message d'erreur « ADD POT » 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 toutes les fonctions.

Un message d'erreur « SHUT LID » apparaît sur l'écran.

- Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée soit activée.

Le message d'erreur « ADD WATER » apparaît sur l'affichage lors de l'utilisation des fonctions Steam et Pressure.

- 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 le panneau de commande lors de l'utilisation de la fonction Pressure (Cuisson 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.
- Assurez-vous que le joint en silicone est correctement positionné.

Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au 0800 862 0453.

Le message d'erreur « SLIDE » apparaît sur l'affichage.

- Avant de sélectionner un mode de cuisson, déplacez le curseur sur la position souhaitée.

Le message d'erreur « LOCK LID » apparaît sur l'affichage.

- Déplacez le curseur sur la position Pressure (Cuisson sous pression) 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 la moitié du temps de 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 de la température) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir.
- 4 Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction AIR FRY (Cuire 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.

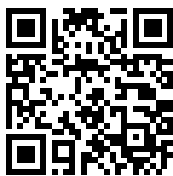
Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage

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® 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: 1460W

Volume: 6L

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.....	55
Parts & Accessories.....	59
Accessory Assembly Instructions	61
Using the SmartLid Slider.....	61
Using the Control Panel	62
Cooking Functions	62
Operating Buttons	62
Before First Use	63
Installing the Condensation Collector	63
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap.....	63
Using the Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker	64
Using the Pressure Cooking Functions	64
Water Test: Getting Started Pressure Cooking	64
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release.....	65
Pressurising	65
Using the Pressure Function	65
Using the Combi-Steam Mode Functions	67
Steam Air Fry	67
Steam Bake.....	67
Using the Air Fry/Cooker Functions	68
Air Fry	68
Grill.....	69
Bake.....	69
Dehydrate.....	70
Sear/Sauté	70
Steam.....	71
Slow Cook.....	71
Yogurt	72
Cleaning & Maintenance	73
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing.....	73
Removing & Reinstalling the Silicone Ring.....	73
Cleaning the Lid	74
Troubleshooting Guide.....	75
Helpful Tips.....	76
Product Registration.....	77

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 **10 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® 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 UI 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 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.

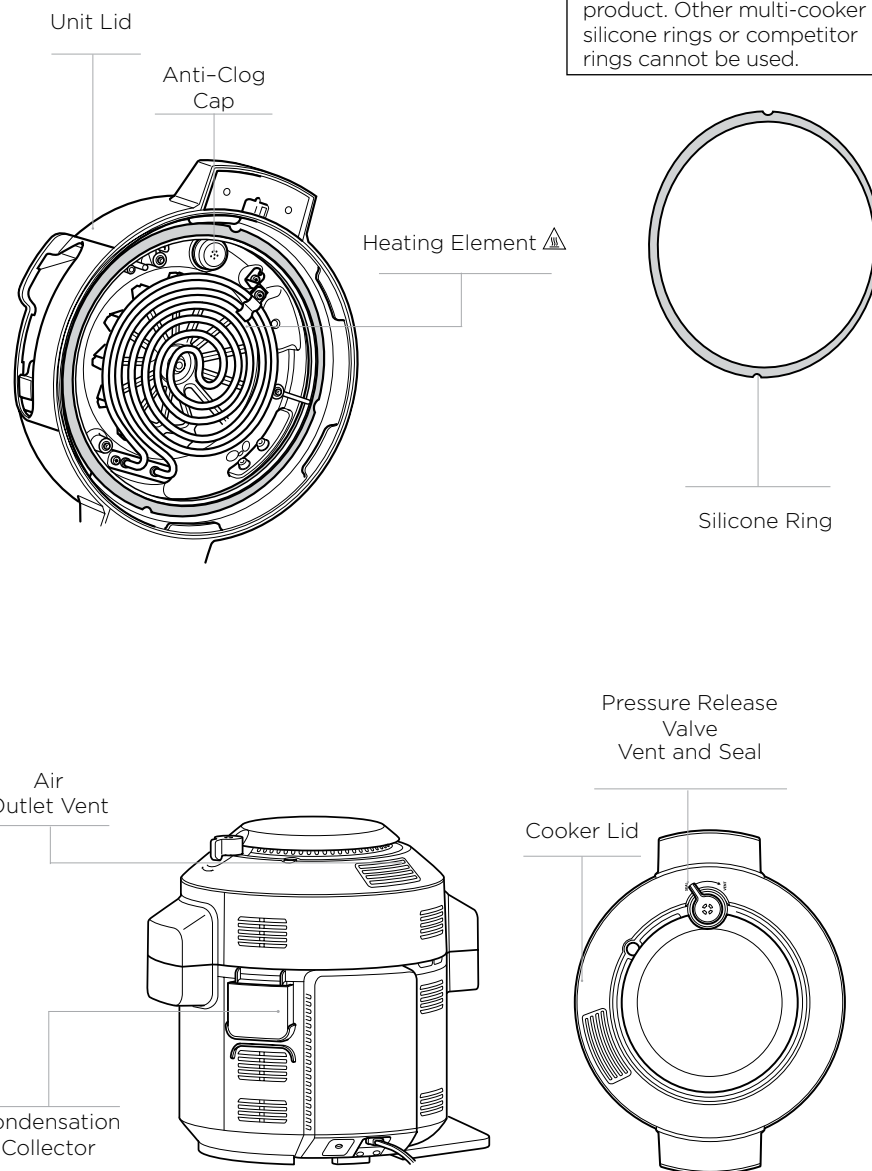
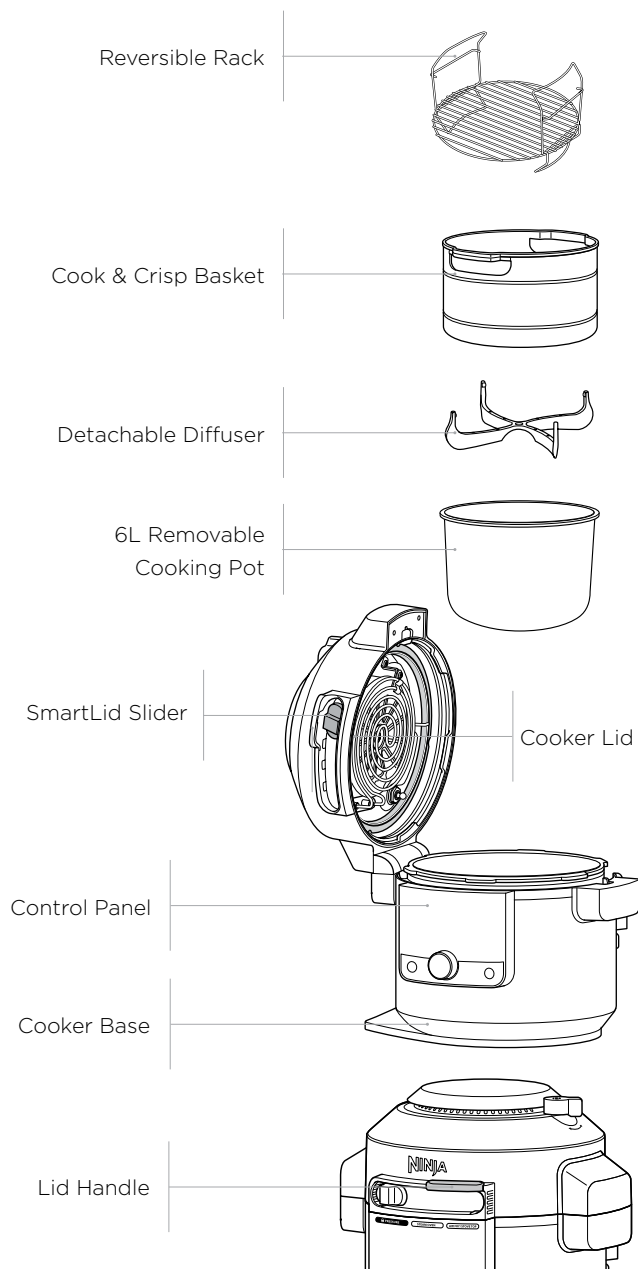


For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

Accessories Included

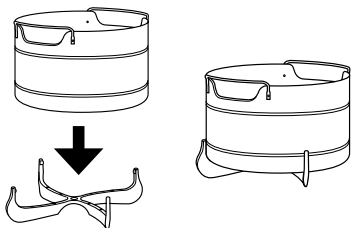


NOTE: Only a silicone ring specific to SmartLid Multi-cookers can be used in this product. Other multi-cooker silicone rings or competitor rings cannot be used.

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.

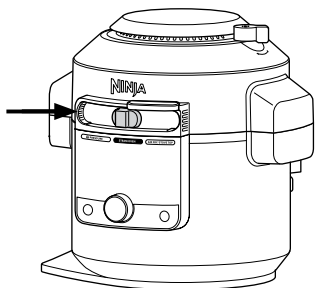
NOTE: Diffuser helps with airflow and should always be installed on the basket before use.

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

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

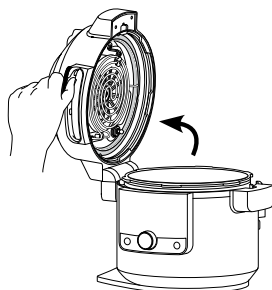


HOW TO OPEN AND CLOSE THE LID

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.

STEAM AIR FRY: Crisp vegetables and proteins with little to no oil.

STEAM BAKE: Bake fluffy cakes and sweet treats.

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

GRILL: Use high temperature to caramelize 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.

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.

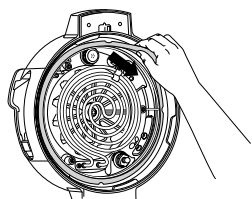
RIGHT ARROWS: Press these to choose a cook time. Use these arrows to set the food

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

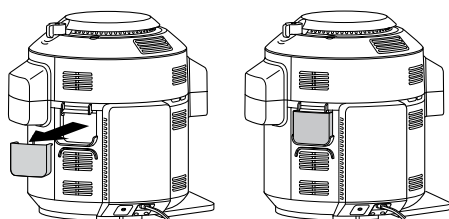
- 1 Remove and discard any packaging material, stickers and tape from the unit.
- 2 Pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp Basket, reversible rack and 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.

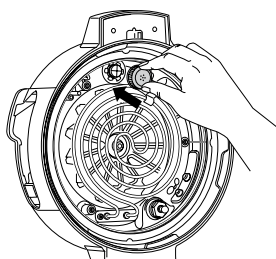
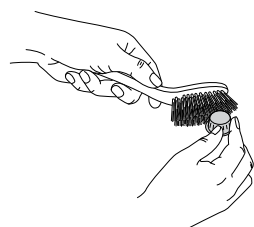
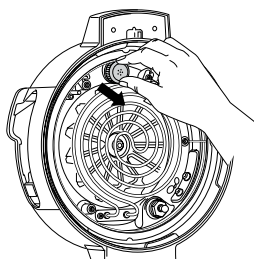
NOTE: Make sure to empty out excess water collected in the condensation collector after cooking.



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.



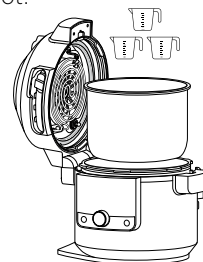
NOTE: Prior to each use, make sure the silicone ring is well-seated in the silicone ring rack and the anti-clog cap is mounted properly on the pressure release valve.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS

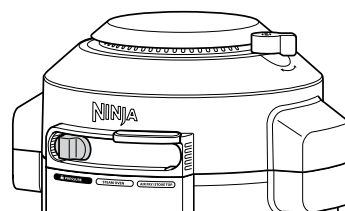
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

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 700ml 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.



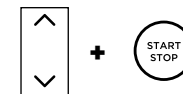
SEAL
for Pressure functions



VENT
for all other functions and all other slider positions

NOTE: Valve will be loose when fully installed. Do not force valve over the ridge.

- 4 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.

USING THE PRESSURE COOKING FUNCTIONS - CONT

NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

NATURAL: When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take up to 20 minutes or more, depending on the amount of liquid and food in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the unit will display "OPN Lid".

DELAYED: Use ONLY if your recipe calls for it. When pressure cooking is complete and the KEEP WARM light is on, turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. For recipes that require more time at pressure once the cook time has ended (for example, rice and grains).



NOTE: For larger food loads that require more depressurisation, you can release pressure by moving the valve to the **VENT** position.

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.

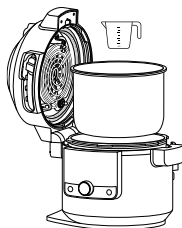
USING THE PRESSURE FUNCTION

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

Pressure

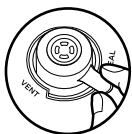
- 1 Place ingredients and at least 250ml of liquid in the pot, as well as any necessary accessory. **DO NOT** fill the pot past the PRESSURE MAX line.

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. Use the up and down arrows to the left of the display to select Hi or LO.



- 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.

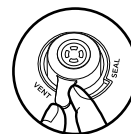
NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

- 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, turn the pressure release valve to VENT position.



NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off. Or press the START/STOP button.

- 7 When the unit displays "OPN Lid," it has depressurised and you can move the slider to the right to open the lid.

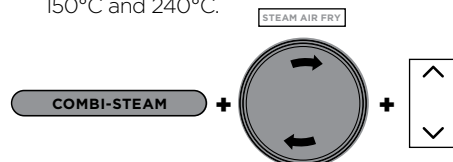
USING THE COMBI-STEAM MODE FUNCTIONS

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 Air Fry

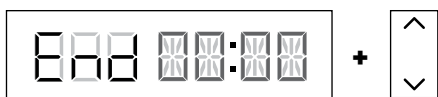
- 1 Place ingredients in the pot with Cook & Crisp Basket or the reversible rack. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Close the lid.
- 2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM AIR FRY. The default temperature and time settings will display. Use the up and down 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.



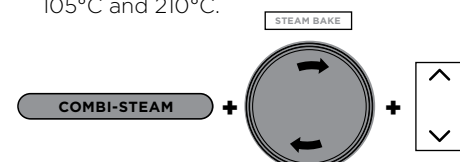
NOTE: If your food requires more time use the up arrows to the right of the display to add additional time. The unit will skip preheating.

Steam Bake

- 1 Place the reversible rack in the pot. Ensure there is liquid in the pot to create steam. Add a baking tin or foil on the bottom of the lower position of reversible rack.



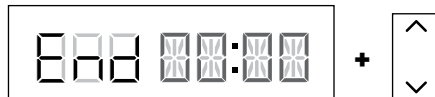
- 2 Move slider to COMBI-STEAM mode, then use the dial to select STEAM BAKE. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 105°C and 210°C.



- 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.

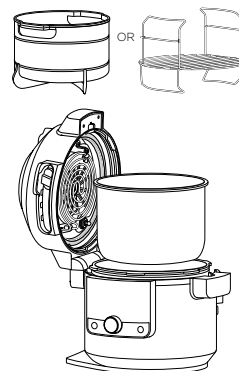
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS

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

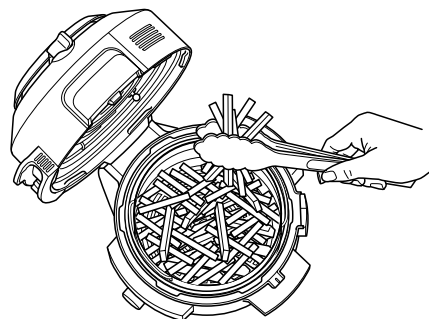
NOTE: Opening the lid when using Air Fry, Bake or Grill will pause cook time. Close lid to resume.

Air Fry

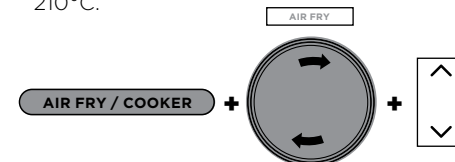
- 1 Place either the Cook & Crisp Basket or reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



- 2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or reversible rack. Close the lid.

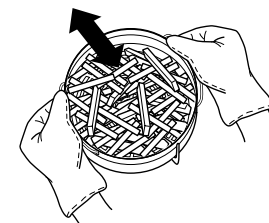


- 3 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select AIR FRY. The default temperature setting will display. Use the up and down arrows to the left of the display to choose a temperature in 5°C increments between 150°C and 210°C.

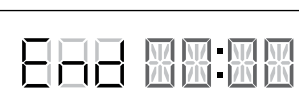


- 4 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour.
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket 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.



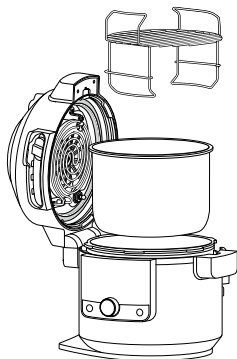
- 7 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



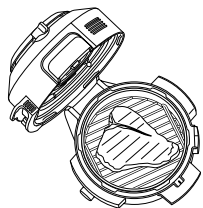
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS - CONT

Grill

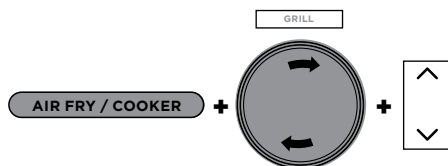
- 1 Place the reversible rack in the pot in the higher grill position or follow the directions in your recipe.



- 2 Place ingredients on the rack, then close the lid.

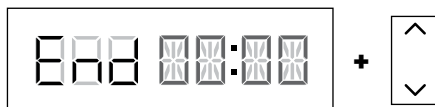


- 3 Move slider to AIR FRY/COOKER, then use the dial to select GRILL.



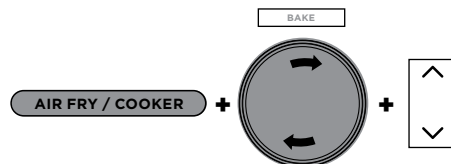
NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

- 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.

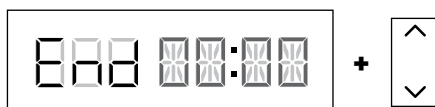


Bake

- 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.

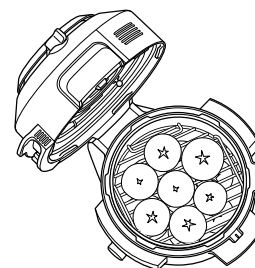


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.

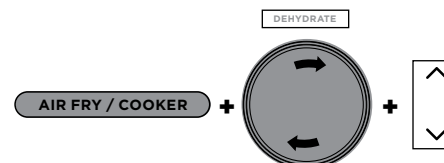


Dehydrate

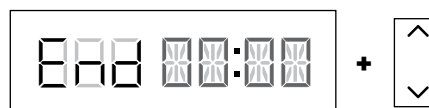
- 1 Place the reversible rack in the pot in the lower position, then place a layer of ingredients on the rack.



- 2 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.

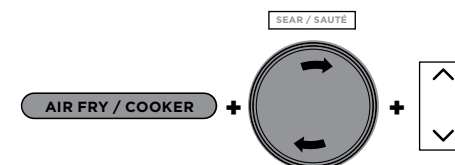


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 15-minute increments from 1 hour to 12 hours.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep and "End" will flash 3 times on the display.



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.

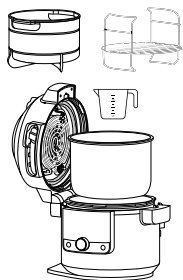
NOTE: ALWAYS use non-stick utensils in the cooking pot. **DO NOT** use metal utensils, as they will scratch the non-stick coating on the pot.

NOTE: SEAR/SAUTÉ will automatically turn off after 1 hour for "4" and "Hi 5" and 4 hours for "Lo 1," "2" and "3."

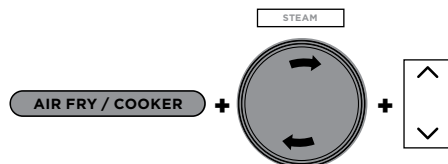
USING THE AIR FRY/COOKER FUNCTIONS - CONT

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.

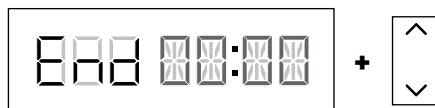


- 3 Use the up and down arrows to the right of the display to adjust the cook time in 5 minute increments up to 30 minutes.
- 4 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

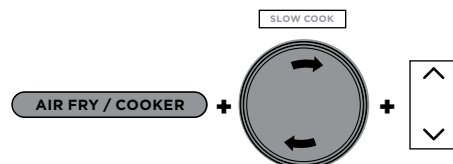
- 5 The unit will begin preheating to bring the liquid to a boil. The display will show "PrE". The preheating animation will show until the unit reaches temperature and then the display will show the timer counting down.

- 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.

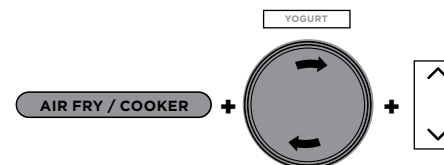
NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the KEEP WARM mode off.

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.

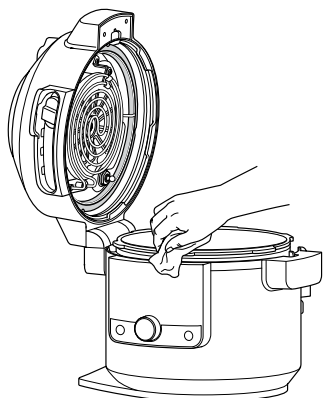
- 8 Open the lid and skim the top off the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Close the lid and press START/STOP to begin incubation process.
- 10 The display will show "FEr" and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and END will flash 3 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



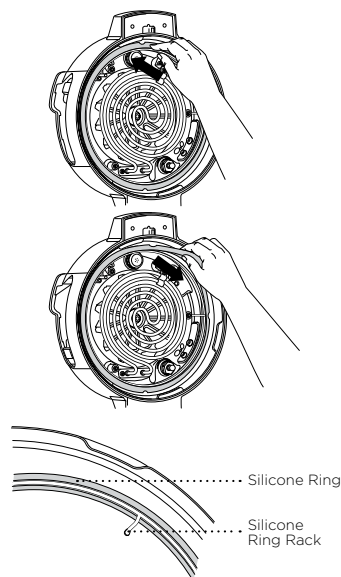
The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 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, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp Basket and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base 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.

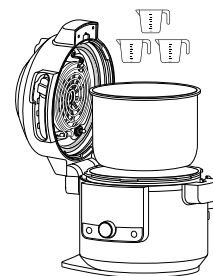
NOTE: The silicone ring must be replaced by one that is specific to a Foodi® SmartLid Multi-cooker.

CLEANING THE LID

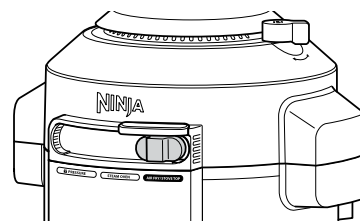
We recommend inspecting the interior of the lid and heating elements prior to cooking with “wet cooking functions,” which include Slow Cook, Steam, Sear/ Sauté, Pressure and all Combi-Steam modes. If you see any food residue or oil buildup, we recommend steam cleaning the unit (see instructions below), then wiping down the interior of the lid.

STEAM CLEANING INSTRUCTIONS:

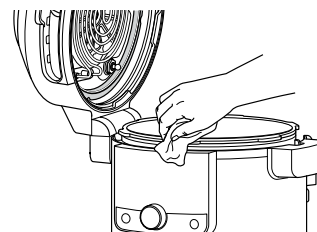
- 1 Fill pot with 700ml of water.



- 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 mode Function.

- 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.

"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.

PRODUCT REGISTRATION

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

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

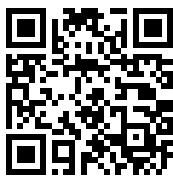
Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

MANGE TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi® SmartLid Multicookere



REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor
apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 230 V~, 50 Hz

Watt: 1460 W

Volumen: 6 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 strømkablet.



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	81
Dele og tilbehør	85
Instruktioner til samling af tilbehør	87
Sådan bruger du SmartLid Slider	87
Brug af kontrolpanelet	88
Tilberedningsfunktioner	88
Betjeningsknapper	88
Inden første brug	89
Isætning af kondensindsamler	89
Fjernelse og genindsættelse af antitilstopningshætten	89
Sådan bruger du Ninja® Foodi® Max SmartLid Multicookere	90
Sådan bruger du trykkogningsfunktionerne	90
Vandtest: Sådan kommer du i gang med trykkogning	90
Naturlig trykfrigivelse kontra hurtig trykfrigivelse	91
Opbygning af tryk	91
Sådan bruger du trykfunktionen	91
Sådan bruger du funktionerne til	
Combi-Steam (kombi-damp)-tilstand	93
Steam Air Fry (dampluftfriture)	93
Steam Bake (dampbagning)	93
Sådan bruger du Air Fry (luftfriture)/cooker-funktionerne	94
Luftfriture	94
Grill	95
Bake (bagning)	95
Dehydrering	96
Svitse/sautere	96
Damp	97
Slow Cook (Langsom tilberedning)	97
Yoghurt	98
Rengøring og vedligeholdelse	99
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden	99
Fjernelse og genplacering af silikoneringen	99
Rengøring af låget	100
Fejlfindingsguide	101
Nyttige tips	102
Produktregistrering	103

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 apparatet eller lege med det. 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 fjernbetjeningsystem.
- 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 sautes. 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, havregryn eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme op og sprutte, når de trykkes 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®. Sørg for, at silikoneringen er monteret, og at låget er lukket korrekt før brug. Brug den **IKKE**, hvis den er flænsat 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. Brug du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 25 Følg **ALTID** maksimal og minimumsmængderne 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 varmeelementerne. **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 udluftningsventilen. 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.
- 36 **UNDLAD** at manipulere, adskille eller på anden vis fjerne flydeventilen eller trykudligningssamlingen.

GEM DISSE ANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

- 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. Åbn 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 brugergrænsefladen 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 langskafte 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 i opvaskemaskinen eller nedsænk den 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.

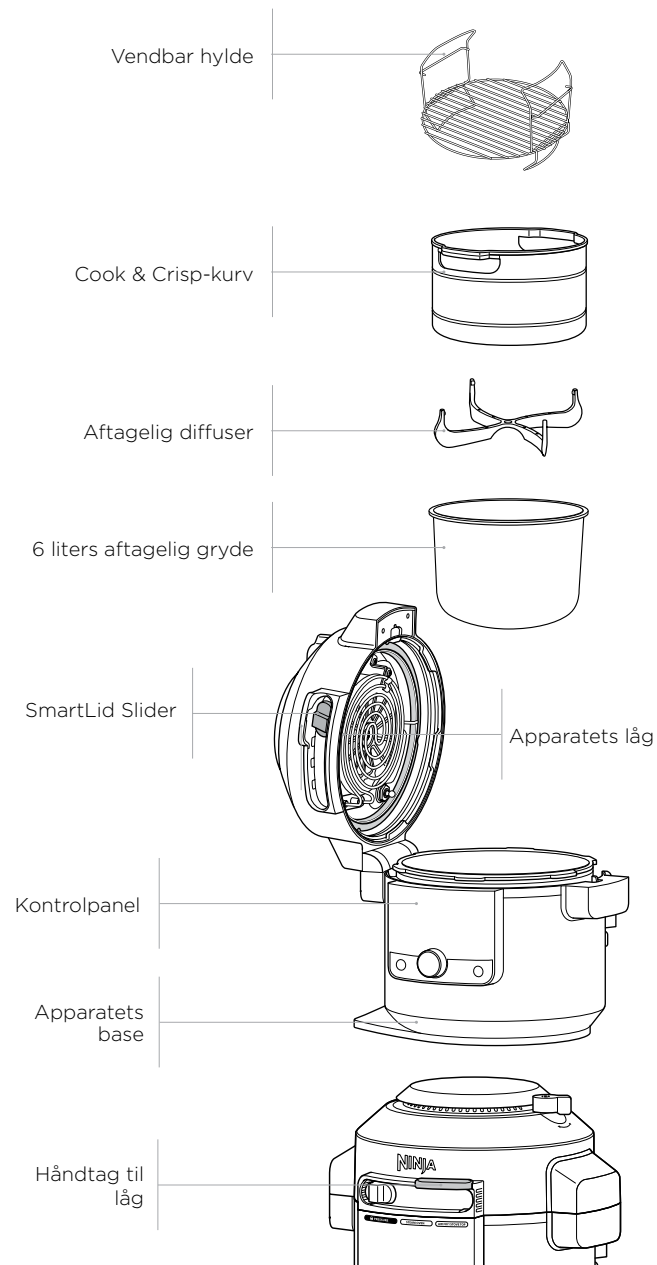


Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

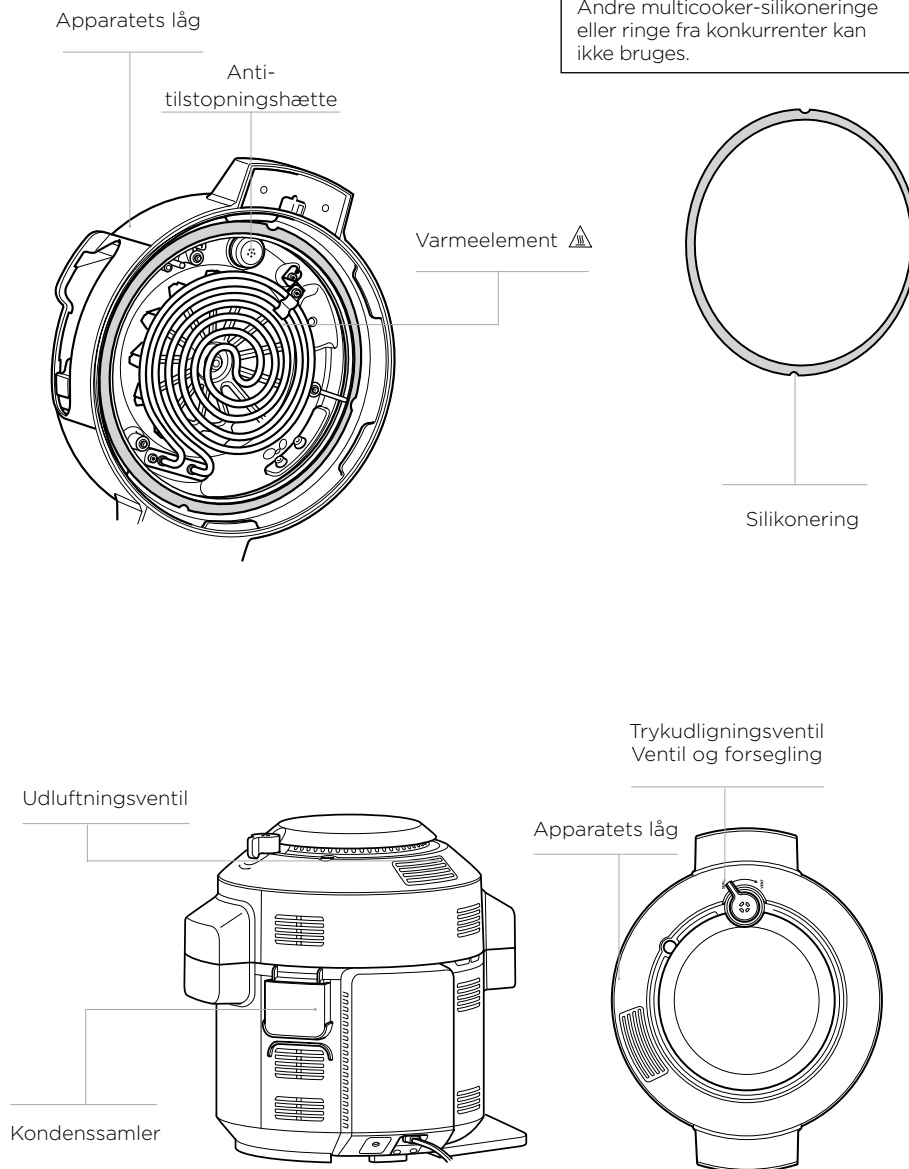
GEM DISSE ANVISNINGER

DELE OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør



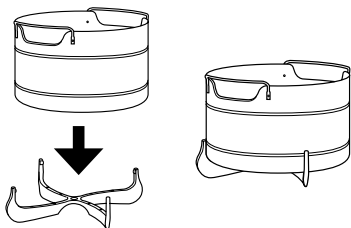
BEMÆRK: Kun en silikonering beregnet til SmartLid multicookere kan bruges med dette produkt. Andre multicooker-silikoneringe eller ringe fra konkurrenter kan ikke bruges.



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

INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

COOK & CRISP-KURV



- 1 For at fjerne diffuseren så den kan rengøres skal du trække to diffuserfinner af rillen på kurven og derpå trække diffuseren fast ned.

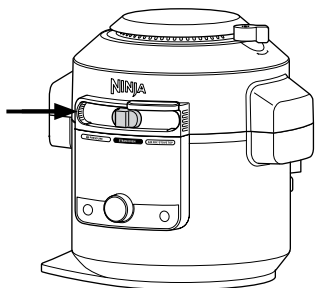
BEMÆRK: Diffuseren hjælper med luftstrømningen og bør altid være installeret på kurven før brug.

- 2 For at samle Cook & Crisp-kurven skal du placere kurven på toppen af diffuseren og presse den fast ned.

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 (luftfriture)/Cooker

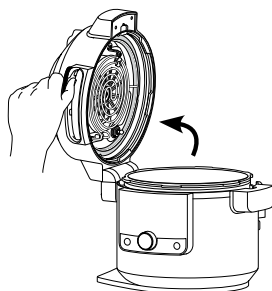


SÅDAN ÅBNER OG LUKKER DU LÅGET

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

TRYK: Tilbered mad hurtigt og bevar mørheden.

STEAM AIR FRY (DAMP-LUFTFRITURE): Sprøde grøntsager og kødstykker med kun lidt eller ingen olie.

STEAM BAKE (DAMPBAGNING): Bag luftige kager og søde sager.

LUFTSTEGNING: Giver mad sprødhed og knas med kun lidt eller ingen olie.

GRILL: Brug høj temperatur til at karamellisere og brune din mad.

BAGNING: Brug apparatet som en ovn til bagte lækkerier med mere.

DEHYDRÉR: For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugt og grøntsager.

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.

YOGURT (YOGHURT): Pasteuriseret og fermenteret mælk til cremet, hjemmelavet yoghurt.

KEEP WARM (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 at 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 en 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).

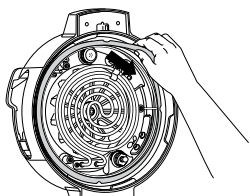
HØJREPILE: Tryk på disse for at vælge tilberedningstid. Brug disse pile til at vælge typen af mad.

START/STOP-knap: Tryk for at starte tilberedningen. Ved at trykke på knappen, mens enheden er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.

⏻ (POWER) (AFBRYDER): Afbryderen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

INDEN FØRSTE BRUG

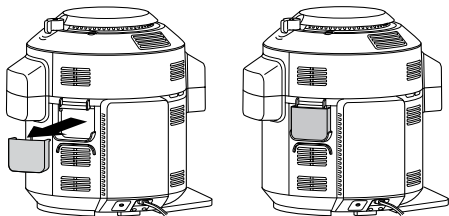
- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask silikoneringen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp-kurven, den vendbare hylde 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. Anbring 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 langskafte 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.

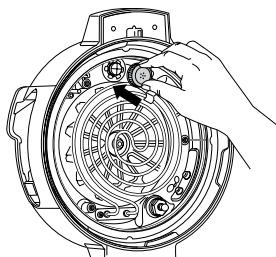
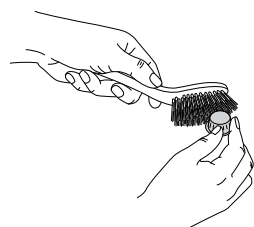
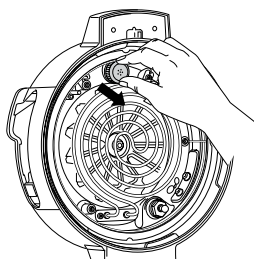
BEMÆRK: Sørg for at tømme overskydende vand, som er opsamlet i kondensindsamleren, efter tilberedning.



FJERNELSE OG GENISÆTTELSE 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.



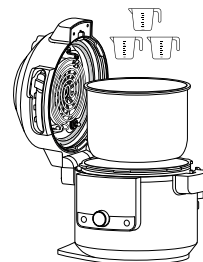
BEMÆRK: Før hver brug skal du sørge for, at silikoneringen sidder godt fast i holderen til silikoneringen, og at anti-tilstopningshætten er monteret korrekt på trykkudligningsventilen.

SÅDAN BRUGER DU TRYKKOGNINGSFUNKTIONERNE

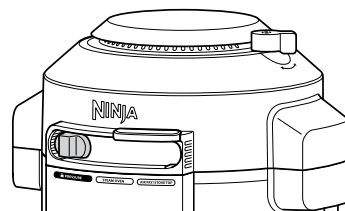
VANDTEST: SÅDAN KOMMER DU I GANG MED TRYKKOGNING

Det anbefales, at førstegangsbrugere laver vandtesten for at blive fortrolige med trykkogning.

- 1 Anbring gryden i apparatets base, og tilsæt 700 ml vand med stuetemperatur i gryden.



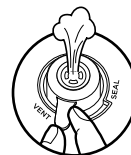
- 2 Luk låget og flyt skyderen til positionen PRESSURE (TRYK).



- 3 Sørg for, at trykkudligningsventilen er i positionen SEAL (FORSEGLET).



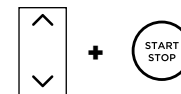
SEAL (FORSEGLET)
for trykfunktioner



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 Apparets 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 trykkudligningsventilen snart åbnes. Når trykkudligningsventilen 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.

SÅDAN BRUGER DU TRYKKOGNINGSFUNKTIONERNE - FORTS.

NATURLIG TRYKFRIGIVELSE VS. HURTIG TRYKFRIGIVELSE

AF SIG SELV: Når trykkogning er færdig, vil damp naturligt frigives fra apparatet, mens det køler ned. Dette kan tage op til 20 minutter eller mere, afhængigt af mængden af væske og mad i gryden. I løbet af denne tid til apparatet skifte til Hold varm-tilstand. Tryk på KEEP WARM-knappen, hvis du vil slå Hold varm-tilstanden fra. Når trykket er udlignet af sig selv, viser apparatets display "OPN Lid" ("ÅBN låg").

QUICK (HURTIG): Når trykkogningen er færdig, og HOLD VARM-lyset er tændt, skal du dreje trykkudligningsventilen til UDLUFT-position for øjeblikkeligt at udligne trykket gennem ventilen.

Selv efter at have frigivet trykket naturligt eller ved hjælp af frigivelsesventilen vil noget damp forblive i apparatet og komme ud, når låget åbnes.



BEMÆRK: Ved at flytte ventilen til positionen **VENT (VENTIL)** kan du udligne trykket for større mængder mad, der kræver mere trykkudligning.

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.

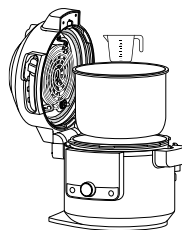
SÅDAN BRUGER DU TRYKFUNKTIONEN

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

Tryk

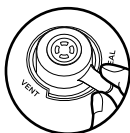
- 1 Tilsæt ingredienser og mindst 250 ml væske i gryden samt alt nødvendigt tilbehør. Fyld **IKKE** gryden over PRESSURE MAX (MAKS. TRYK)-linjen.

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 trykkudligningsventilen til positionen SEAL (FORSEGLET).



- 3 Flyt skyderen til PRESSURE (TRYK). Brug op- og nedpilene til venstre for displayet til at vælge Hi (højt) eller LO (lavt).



- 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.

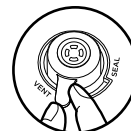
BEMÆRK: Hvis apparatet kører 1 time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører en time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter.

- 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: Trykkudligningstiden afhænger af det valgte tryk, grydens aktuelle temperatur og ingrediensernes temperatur/mængde.

- 6 Når tilberedningstiden når til 0, skal du dreje trykkudligningsventilen til positionen VENT (VENTIL).



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.

- 7 Når apparatet viser "OPN Lid" ("ÅBN låg"), er det blevet trykkudlignet, og du kan flytte skyderen til højre for at åbne låget.

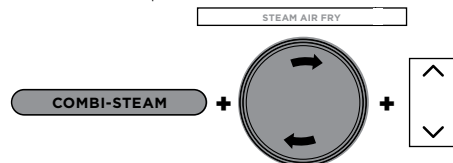
SÅDAN BRUGER DU FUNKTIONERNE TIL COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-TILSTAND

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 (FORSEGLT) eller VENT (VENTIL)-positionen.

Steam Air Fry (damp-luftfriture)

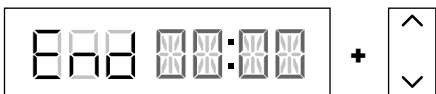
- 1 Anbring ingredienserne i gryden med Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Sørg for at der er væske i gryden til at lave damp. Luk låget.
- 2 Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand, og vælg STEAM AIR FRY (DAMP-LUFTFRITURE) med funktionsvælgeren. Standardindstillingerne for temperatur 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 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig") i 5 minutter.



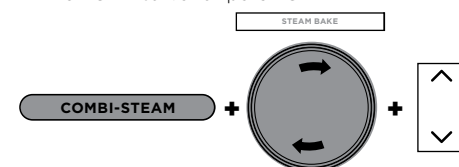
BEMÆRK: Hvis din mad har brug for mere tid, skal du bruge op-pilene til højre for displayet for at tilføje mere tid. Apparatet vil springe forvarmning over.

Steam Bake (dampbagning)

- 1 Anbring den vendbare hylde i gryden. Sørg for at der er væske i gryden til at lave damp. Anbring en bageform eller staniol i bunden af den vendbare hylde nedre position.



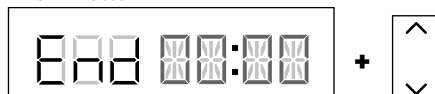
- 2 Flyt skyderen til COMBI-STEAM (KOMBI-DAMP)-tilstand, og vælg STEAM BAKE (DAMPBAGNING) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 105 °C and 210 °C i intervaller på 5 °C.



- 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 0, bipper apparatet og viser "End" ("færdig") i 5 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.

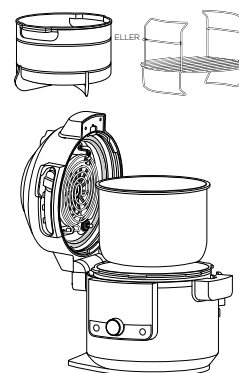
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER-FUNKTIONERNE

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

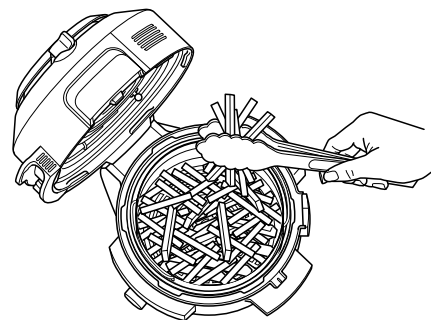
BEMÆRK: Hvis du åbner låget under brug af Air Fry (luftfriture), Bake (bagning) eller Grill, sættes tilberedningstiden på pause. Luk låget for at fortsætte.

Luftfriture

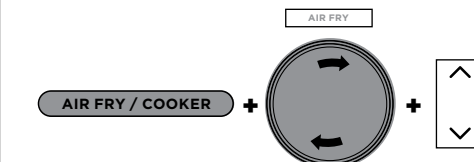
- 1 Anbring enten Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde i gryden. Kurven skal have diffuser påsat.



- 2 Tilføj ingredienserne i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Luk låget.

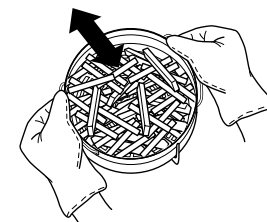


- 3 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER, og vælg AIR FRY (LUFTFRITURE) med funktionsvælgeren. Standardtemperaturen vises. Brug op og ned-pilene til venstre for displayet til at vælge en temperatur mellem 150 °C and 210 °C i intervaller på 5 °C.

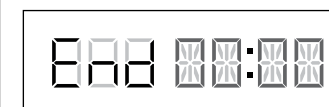


- 4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time.
- 5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
- 6 Under tilberedning kan du åbne låget og løfte kurven ud for at ryste eller omrøre ingredienser, selv til brunng, 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 brunng. Når det er gjort, skal du sætte kurven tilbage i gryden og lukke låget godt til. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget er lukket.



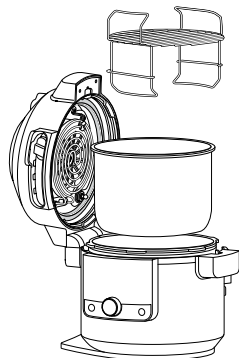
- 7 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.



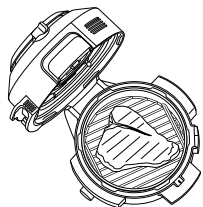
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER-FUNKTIONERNE -FORTS.

Grill

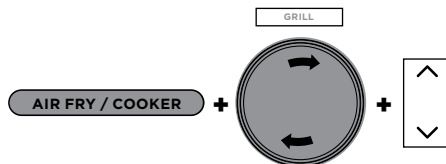
- 1 Placér den vendbare hylde i gryden i den højere grillposition, eller følg instruktionerne i din opskrift.



- 2 Placér ingredienserne på hylden, og luk låget.

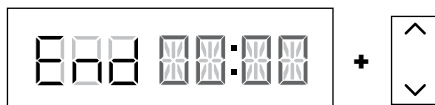


- 3 Flyt skyderen til AIR FRY (LUFTFRITURE)/ COOKER, og vælg GRILL med funktionsvælgeren.



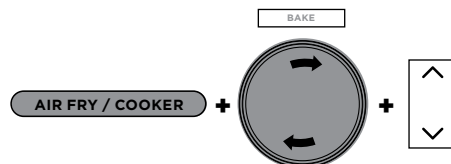
BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger grillfunktionen.

- 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") 3 gange på displayet.

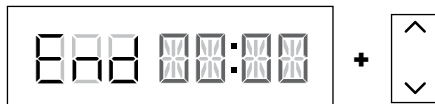


Bake (bagning)

- 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.

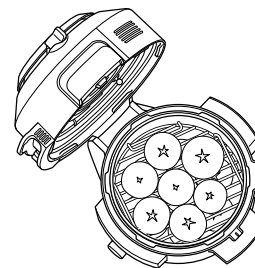


- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på et minut op til en time og i intervaller på fem minutter fra en til fire timer.
- 4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.

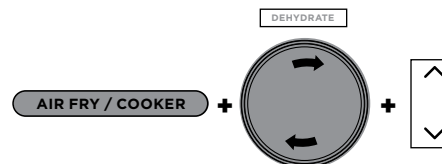


Dehydrering

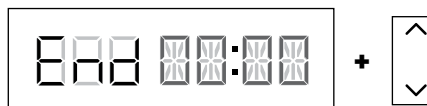
- 1 Anbring den aftagelige hylde i gryden i den nedre position, og placér derpå et lag af ingredienser på hylden.



- 2 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.

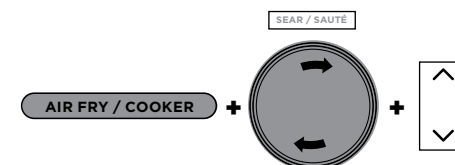


- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 15 minutter fra 1 til 12 timer.
- 4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.



Svitse/sautere

- 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 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.

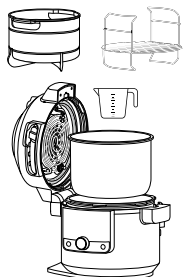
BEMÆRK: Brug **ALTID** nonstick-redskaber i gryden. Brug **IKKE** metalredskaber, da de vil ridse nonstick-overfladen i gryden.

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."

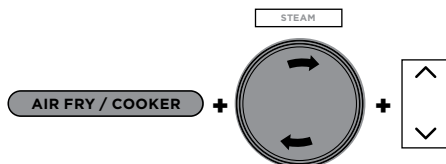
SÅDAN BRUGER DU AIR FRY (LUFTFRITURE)/COOKER-FUNKTIONERNE -FORTS.

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 STEAM (DAMP) med funktionsvælgeren..



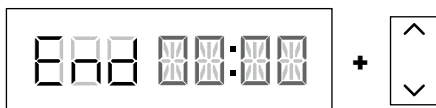
- 3 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 5 minutter op til 30 minutter.
- 4 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

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.

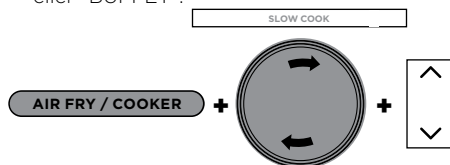


- 6 Når tilberedningstiden når til 0, bipper apparatet og "End" ("færdig") blinker 3 gange på displayet.



Slow Cook (Langsom tilberedning)

- 1 Kom ingredienserne i gryden. Fyld IKKE gryden over MAX (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 (høj)-tidsindstillingen for SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING) kan indstilles til mellem 4 og 12 timer.

- 5 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle fremad.

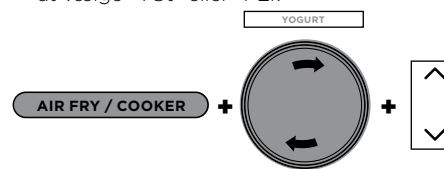
BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på KEEP WARM (HOLD VARM)-knappen for at slukke for KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden.

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 trinene 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".



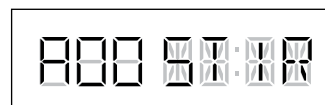
- 4 Brug op- og nedpilene til højre for displayet til at indstille tilberedningstiden i intervaller på 30 minutter mellem 6 og 12 timer.

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 pasteuriseringstemperaturen 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.



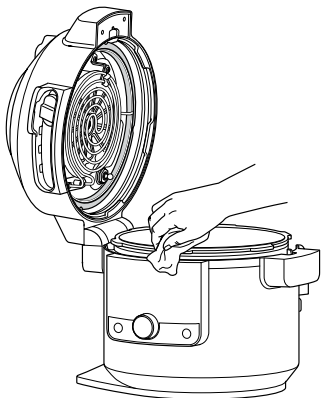
- 8 Åbn låget og skum toppen af mælken.
- 9 Tilføj yoghurtkultur til mælken, og rør sammen. Luk låget og tryk på START/STOP for at påbegynde inkubationsprocessen.
- 10 Displayet vil vise "FER" og begynde at tælle ned. Når inkubationstiden er færdig, bipper apparatet, og END (FÆRDIG) blinker tre gange på displayet. Enheden vil bippe hvert minut i op til 4 timer, eller indtil den slukkes.



- 11 Afkøl yoghurten op til 12 timer inden servering.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden



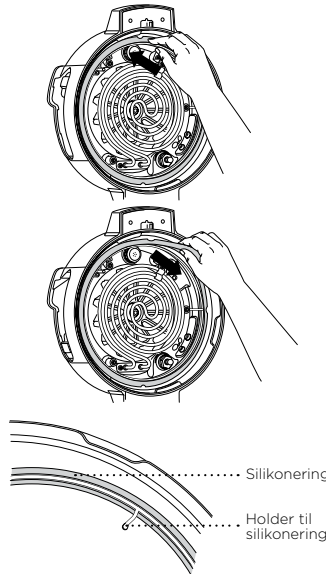
Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 3 Gryden, silikoneringsen, den vendbare hylde, Cook & Crisp-kurven og den aftagelige diffuser kan vaskes i opvaskemaskinen.

BEMÆRK: Sæt **ALDRIG** apparatets base i opvaskemaskinen eller nedsænk den i vand eller anden væske.

- 4 Trykkudligningsventilen 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 silikoneringsen



For at fjerne silikoneringsen skal du forsigtigt trække den ud, sektion efter sektion, fra holderen til silikoneringsen. 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 silikoneringsen og anti-tilstopningshætten.

Hold silikoneringsen 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 silikoneringsen på ninjakitchen.eu.

Træk **ALDRIG** silikoneringsen ud med overdreven styrke, da det kan ødelægge dens form og holderen samt påvirke trykforseglingsfunktionen. En silikoneringsen med sprækker, revner eller andre skader skal udskiftes øjeblikkeligt.

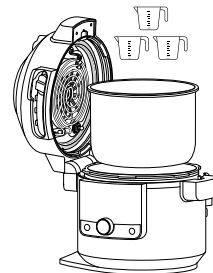
BEMÆRK: Silikoneringsen skal udskiftes med en, som er beregnet til en Foodi® SmartLid multicookere.

RENGØRING AF LÅGET

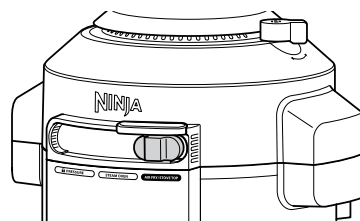
Vi anbefaler at undersøge undersiden af låget og varmeelementerne før du tilbereder med "våde tilberedningsfunktioner", der omfatter Slow Cook (langsom tilberedning), Steam (damp), Sear/Sauté (svits/sautér), Pressure (tryk) og alle Combi-Steam (combi-damp)-tilstande. Hvis du ser madrester eller olie, der har ophobet sig, anbefaler vi at damprengøre apparatet (se vejledningen nedenfor), og derefter tørre lågets inderside af.

VEJLEDNING TIL DAMPRENGØRING:

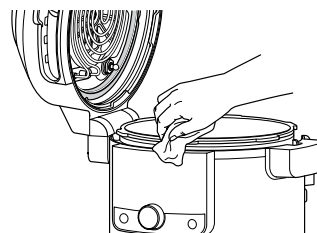
- 1 Fyld gryden med 700 ml vand.



- 2 Flyt SmartLid Slider (skyder) til Air Fry (luftstegning)/Cooker.



- 3 Vælg STEAM (DAMP), og indstil tiden til 30 minutter. Tryk på START/STOP.
- 4 Når tiden når til 0 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, 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.

FEJLFINDINGSGUIDE

Hvorfor tager det så lang tid for mit apparat at opbygge tryk? Hvor lang tid tager det at opbygge tryk?

- Tilberedningstid kan variere baseret på 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)-tilstandsfunktionerne.

- Dette indikerer, at apparatet opbygger tryk eller forvarmer, når du bruger DAMP eller 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 UDLUFT-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 FORSEGLET og UDLUFT 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 FORSEGLET-positionen, når du trykkoger, og så langt som muligt mod UDLUFT-positionen ved hurtig frigivelse.

Apparatet sprutter og opbygger ikke tryk.

- Sørg for, at trykudligningsventilen er drejet til 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.

Fejlmeddelelse "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 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 "SLIDE" ("SKYDER") vises på displayet.

- Flyt skyderen til den ønskede position, før du vælger en tilberedningsfunktion.

Fejlmeddelelsen "LOCK LID" ("LÅS 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 hyld, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller foliebakke.
- 3 Brug KEEP WARM (HOLD VARM)-tilstanden for 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

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.

PRODUKTREGISTRERING

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

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

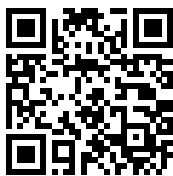
Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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

GRACIAS

por comprar el robot de cocina Ninja® Foodi® SmartLid



REGISTRA TU PRODUCTO

 ninjakitchen.es/registerguarantee

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRA ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 230 V~, 50 Hz

Potencia: 1460 W

Volumen: 6 litros

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, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medioambiente.

ÍNDICE

Instrucciones importantes	107
Piezas y accesorios	111
Instrucciones de montaje de accesorios	113
Uso del SmartLid Slider	113
Uso del panel de control	114
Funciones de cocción	114
Botones de funcionamiento	114
Antes del primer uso	115
Instalación del recolector de condensación	115
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción	115
Uso del robot de cocina Ninja® Foodi® Max SmartLid	116
Uso de las funciones Pressure Cooking (cocción a presión)	116
Prueba de agua: Introducción al cocinado a presión	116
Liberación de presión natural frente a liberación de presión rápida	117
Presurización	117
Uso de la función Pressure (Cocinar a presión)	117
Uso de las funciones del modo Combi-Steam (combi al vapor)	119
Steam Air Fry (freír con aire al vapor)	119
Steam bake (horneado al vapor)	119
Uso de las funciones Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocina)	120
Air Fry (Freír con aire)	120
Grill (parrilla)	121
Hornear	121
Dehydrate (Deshidratar)	122
Sear/Sauté (sofreír/saltear)	122
Steam (vapor)	123
Slow Cook (cocción lenta)	123
Yogurt (yogur)	124
Limpieza y mantenimiento	125
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano	122
Retirada y reinstalación del anillo de silicona	122
Limpieza de la tapa	126
Solución de problemas y preguntas frecuentes	127
Consejos útiles	128
Registro del producto	129

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. **EVITA** 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 podrías quemarte.
- 8 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocinado.
- 9 **NUNCA** 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 del robot, 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, pues hacerlo pueda causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
- 12 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 13 **NO** tape las válvulas de presión.
- 14 **NO** saltee ni fría 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** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice 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** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento. **NO** coloques el aparato sobre una cocina eléctrica.
- 18 **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame 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 Multicooker. Asegúrate de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner el aparato en funcionamiento. **NO** lo use si está roto o deteriorado. Reemplaza el anillo de silicona antes de utilizar el aparato.
- 24 **NO** utilice 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 Respete **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, coloque el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 27 **NUNCA** use el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.
- 28 **NO** mueva el aparato mientras esté en uso. Mueve únicamente el aparato con el botón deslizante en posición PRESSURE (Cocinar a 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 exceda 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** use 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** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **EN TODO MOMENTO** manoplas o guantes para horno aislantes y use 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 el robot 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 esté 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

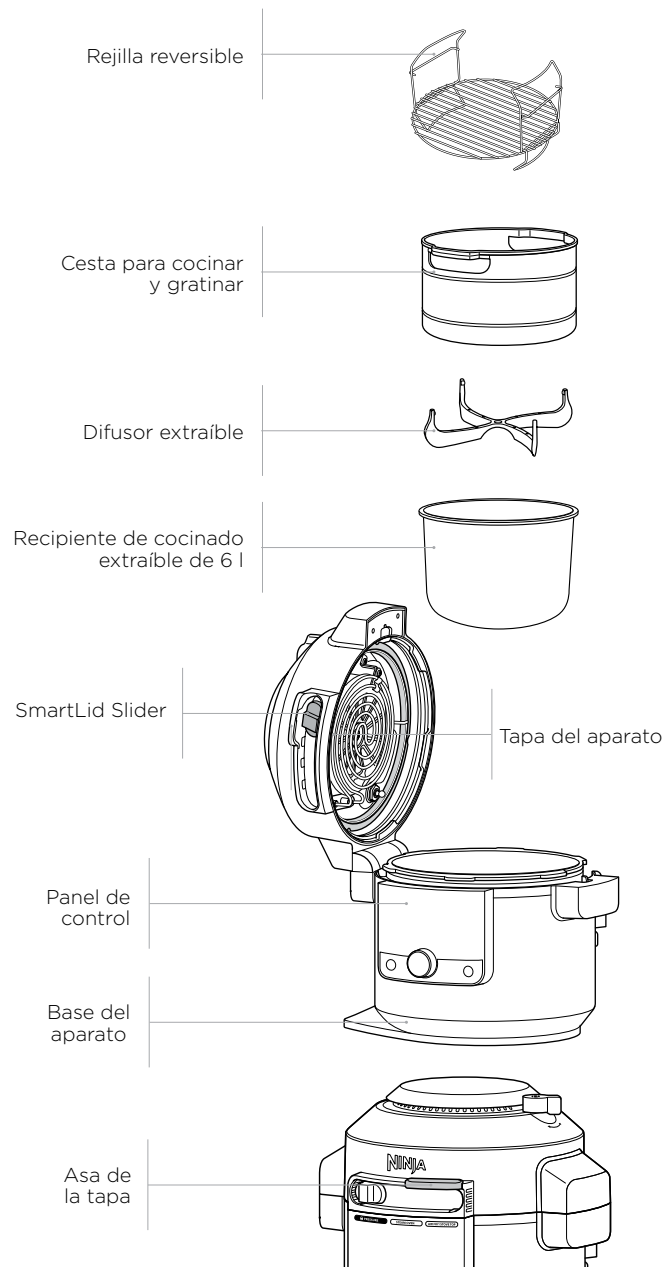
- 35 Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloca el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes, muebles u otros aparatos. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 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. Tenga cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando se expulse el vapor, la IU mostrará el mensaje "OPN LID" (abrir tapa), que indica que la tapa puede abrirse. Si el vapor no se expulsa cuando la válvula de liberación de presión cambie a la posición VENT (ventilación), desconecta el aparato y deja que la presión se libere 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 caliente 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** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 42 El recipiente de cocinado puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base del robot.
- 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 limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 48 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 49 **NUNCA** pongas la base del robot en el lavavajillas, ni la 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.

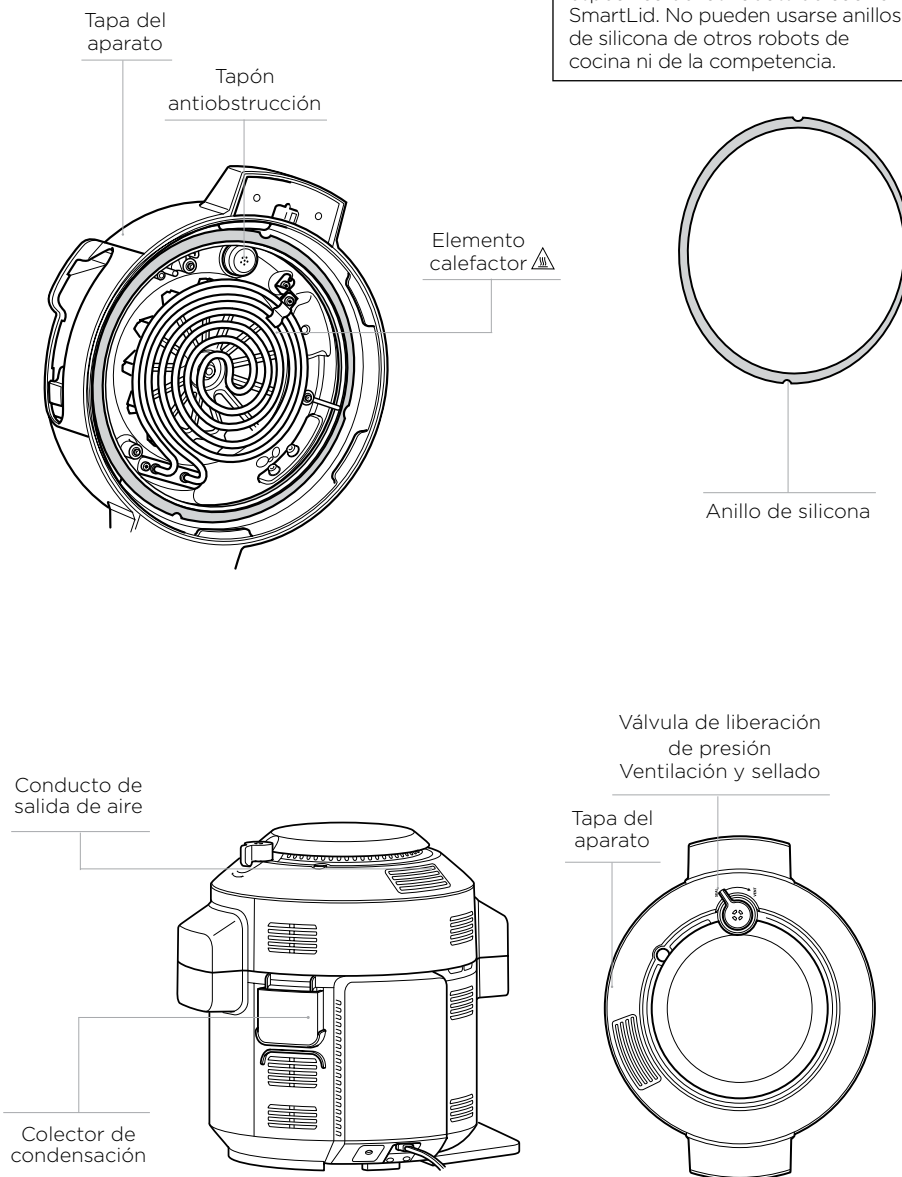
GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS Y ACCESORIOS

Accesorios incluidos



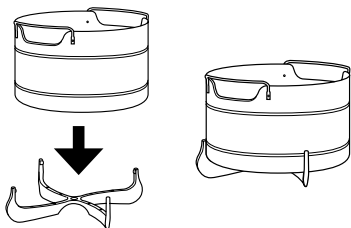
NOTA: En este producto solo puede utilizarse un anillo de silicona específico de los robots de cocina SmartLid. No pueden usarse anillos de silicona de otros robots de cocina ni de la competencia.



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es o contacta con Atención al cliente en el **900 839 453**.

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.

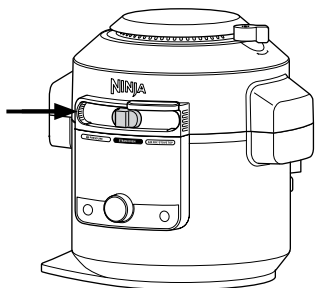
NOTA: El difusor ayuda con el flujo de aire y debe instalarse siempre en la cesta antes de cada uso.

- 2 Para montar la cesta para cocinar y gratinar, pon la cesta en la parte superior del difusor y presiona firmemente.

USO DEL SMARTLID SLIDER

El botón deslizante te permite cambiar de modo de cocción y le notifica a la tapa acerca de qué función estás usando.

- Pressure (Cocinar a presión)
- Modo Combi-Steam (combi al vapor)
- Air Fry (freír con aire)/Cociner (cocina)

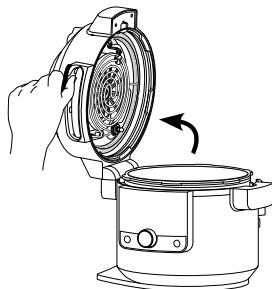


CÓMO ABRIR Y CERRAR LA TAPA

Utiliza siempre el asa situada sobre el botón deslizante para abrir y cerrar la tapa.

Puedes abrir y cerrar la tapa cuando el botón deslizante esté en el MODO COMBI-STEAM (combi al vapor) y en la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA). Cuando el botón deslizante está en la posición PRESSURE (Cocinar a presión), no se puede abrir la tapa. Si no hay presión en el aparato, mueve el botón deslizante al MODO COMBI-STEAM (combi al vapor) o a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA) para abrir la tapa.

NOTA: La tapa no se desbloqueará hasta que el aparato no esté completamente despresurizado. El botón deslizante inteligente no podrá desplazarse hacia la derecha hasta que el aparato no 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): úsela para cocinar alimentos con rapidez mientras estos se mantienen tiernos.

STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor): Verduras y proteínas crujientes sin apenas aceite.

STEAM BAKE (horneado al vapor): Hornea bizcochos esponjosos y todo tipo de dulces.

AIR FRY (freír con aire): Dale a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

GRILL (parrilla): utilice una temperatura elevada para caramelizar y dorar sus alimentos.

BAKE (hornear): Utiliza el aparato como horno para hornear delicias y mucho más.

DEHYDRATE (deshidratar): Prepara sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear): Utiliza el aparato como fogón para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

STEAM (vapor): úsela 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): pasteurice y fermenta leche para hacer cremoso yogur casero.

KEEP WARM (mantener caliente): Al utilizar los modos 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: Al mover el botón deslizante, se iluminan las funciones disponibles para cada modo.

SELECTOR: Una vez elegido el modo, utiliza el selector para desplazarte 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).

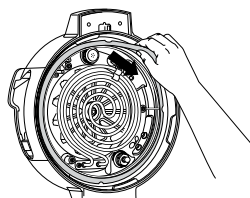
FLECHAS HACIA LA DERECHA: Púlsalas para elegir un tiempo de cocción. Utilízalas para elegir el alimento.

Botón START/STOP (inicio/parada): 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

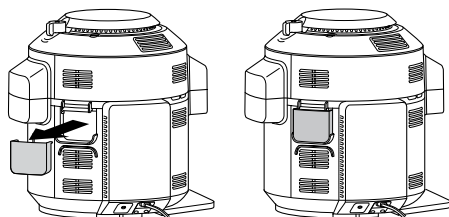
- 1 Retira del aparato todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva y deséchalos.
- 2 Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lava el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta para cocinar y gratinar, la rejilla reversible, y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuágalos y sécalos a conciencia. **NUNCA** limpie la base del robot 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. Deslízelo hacia fuera para retirarlo y lavarlo a mano después de cada uso.

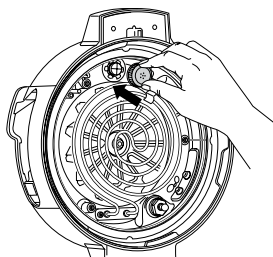
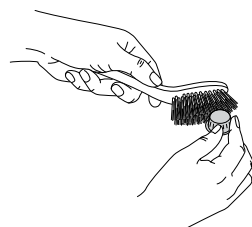
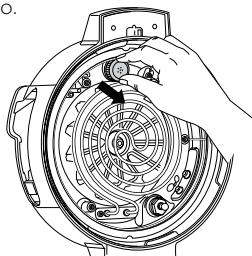
NOTA: Asegúrate de vaciar el exceso de agua que haya podido quedar en el colector de condensación tras utilizar el aparato.



RETIRADA Y REINSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTI OBSTRUCCIÓN

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 el sentido de las agujas del reloj. Para volver a instalarlo, colócalo en su lugar y haz presión hacia abajo. Asegúrate de que el tapón antiobstrucción está en la posición correcta antes de usar el aparato.



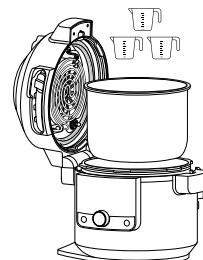
NOTA: Antes de cada uso, asegúrate de que el anillo de silicona esté bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y de que el tapón antiobstrucción esté montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DE LAS FUNCIONES PRESSURE COOKING (COCCIÓN A PRESIÓN)

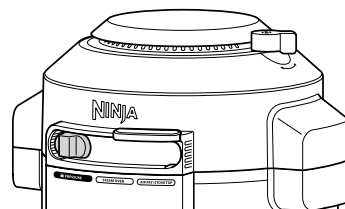
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL COCINADO A PRESIÓN

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 del robot y añade 700 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



- 2 Cierra la tapa y mueve el botón deslizante a la posición PRESSURE (Cocinar a presión).



- 3 Asegúrate de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado).



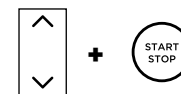
SEAL (Sellado) para las funciones de presurización (Pressure)



VENT (Ventilación) para el resto de funciones y posiciones del botón deslizante

NOTA: La válvula quedará suelta cuando esté totalmente instalada. No la fuerces sobre el borde.

- 4 El aparato se pondrá por defecto en el modo de alta presión (Hi). Utiliza la flecha derecha hacia abajo para ajustar el tiempo a 2 minutos. Pulse el botón START/STOP 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 cuanto el aparato indique "OPN LID" (abrir tapa), mueve el botón deslizante 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.

USO DE LAS FUNCIONES PRESSURE COOKING (COCCIÓN A PRESIÓN) (cont.)

LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

NATURAL: Cuando el cocinado a presión haya terminado, el vapor saldrá de manera natural del aparato conforme se enfríe. Esto puede llevar hasta 20 minutos o más, dependiendo de la cantidad de líquido y comida que haya en el recipiente de cocinado. Durante este tiempo, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Presione el botón KEEP WARM si le gustaría apagar el modo Keep Warm. Cuando se haya completado la liberación natural de la presión, el aparato mostrará el mensaje "OPN LID" (abrir tapa).

QUICK (rápida): úsela SOLO si su receta lo requiere. Cuando el cocinado a presión haya terminado y la luz de KEEP WARM (Mantener caliente) esté encendida, gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (Ventilación) para liberar al instante la presión por la válvula.

Incluso después de liberar la presión de manera natural o usando la válvula de liberación de presión, quedará algo de vapor en el aparato, que se escapará cuando se abra la tapa.



NOTA: Para cantidades más grandes de comida que requieran una mayor despresurización, puedes liberar presión moviendo la válvula hasta la posición **VENT (ventilación)**.

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.

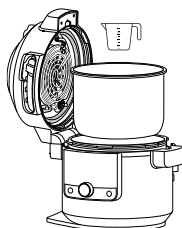
USO DE LA FUNCIÓN PRESSURE (Cocinar a presión)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón

Pressure (cocinar a presión)

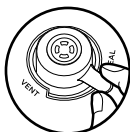
- 1 Ponga los ingredientes y al menos 250 ml de líquido en el recipiente, así como cualquier accesorio necesario. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea que indica PRESSURE MAX (máxima presión).

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 (Cocinar a presión). Usa las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar Hi (alta presión) o LO (baja presión).



- 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.

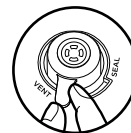
NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

- 5 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) 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, gira la válvula de liberación de la presión hasta la posición VENT (ventilación).



NOTA: Una vez terminada la cocción, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo. Si no, presiona el botón START/STOP (inicio/parada).

- 7 Cuando el aparato muestre el mensaje "OPN LID" (abrir tapa), se habrá despresurizado del todo y puede mover el botón deslizable hacia la derecha para abrir la tapa.

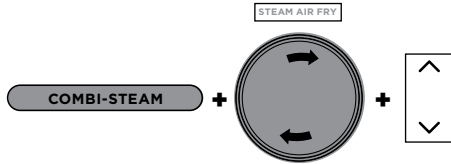
USO DE LAS FUNCIONES DEL MODO COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR)

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 Air Fry (freír con aire al vapor)

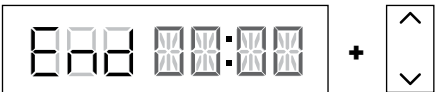
- 1 Pon los ingredientes con la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Cierra la tapa.
- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM AIR FRY (freír con aire al vapor). Se visualizarán los ajustes de temperatura y tiempo predeterminados. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C 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 (inicio/parada) 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.



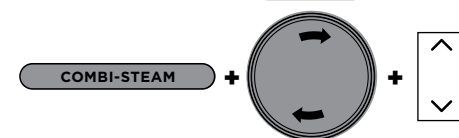
NOTA: Si los alimentos necesitan más tiempo, utiliza las flechas ascendentes de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

Steam bake (horneado al vapor)

- 1 Coloca la rejilla reversible en el recipiente. Asegúrate de que haya líquido en el recipiente para que se cree vapor. Coloca un molde o papel de horno en el fondo de la posición inferior de la rejilla reversible.



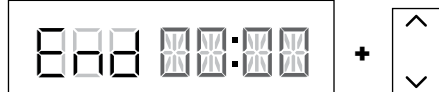
- 2 Mueve el botón deslizable al modo COMBI-STEAM (COMBI AL VAPOR) y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM BAKE (horneado al vapor). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 105 °C 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 (inicio/parada) 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 elegida 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, utiliza la flecha ascendente de la derecha de la pantalla para añadir tiempo adicional. El aparato no hará la fase de precalentamiento.

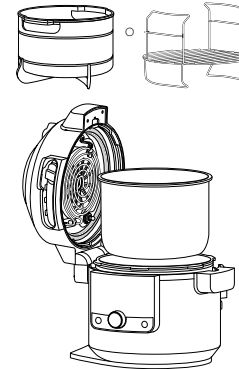
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA)

Para encender el aparato, enchufa el cable de corriente en una toma, y luego presiona el botón .

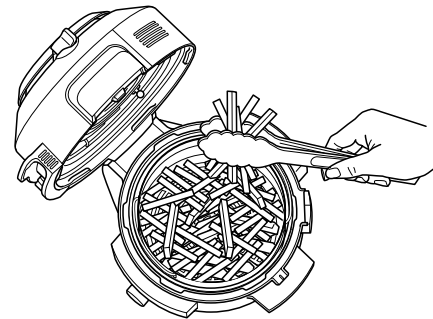
NOTA: Si abres la tapa al utilizar las funciones Air Fry (freír con aire), Bake (hornear) o Grill (parrilla), el tiempo de cocción entrará en pausa. Cierra la tapa para reanudar el cocinado.

Air Fry (freír con aire)

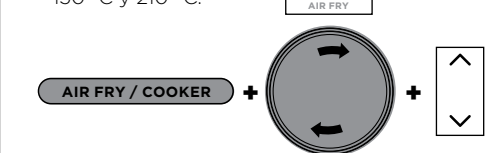
- 1 Pon la cesta para cocinar y gratinar o la rejilla reversible en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.



- 2 Añade ingredientes a la cesta para cocinar y gratinar o a la rejilla reversible. Cierra la tapa.

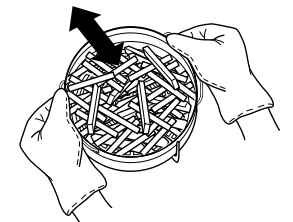


- 3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción AIR FRY (freír con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 150 °C 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 (inicio/parada) 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 cierre 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 colocar 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.



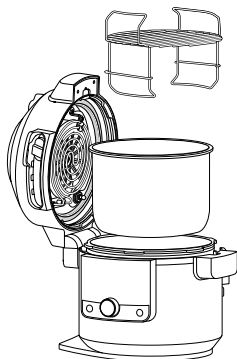
- 7 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.



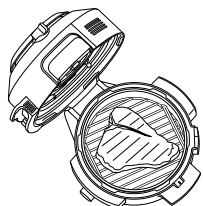
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA) (cont.)

Grill (parrilla)

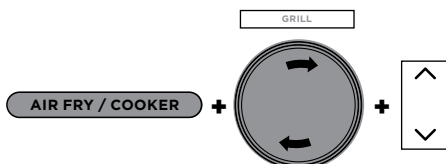
- 1 Ponga la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o siga las instrucciones de su receta.



- 2 Ponga los ingredientes en la rejilla; luego cierre la tapa.

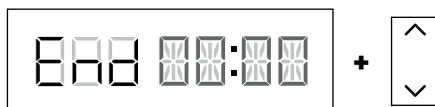


- 3 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción GRILL (parrilla).



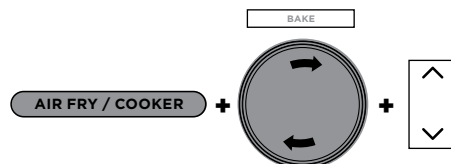
NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

- 4 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 5 minutos hasta 30 minutos.
- 5 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) 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.

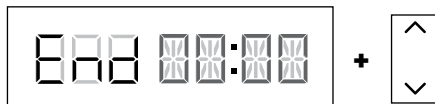


Bake (hornear)

- 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 (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción BAKE (hornear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza las flechas ascendente y descendente a la izquierda de la pantalla para seleccionar la temperatura en incrementos de 5 °C entre 120 °C y 210 °C.

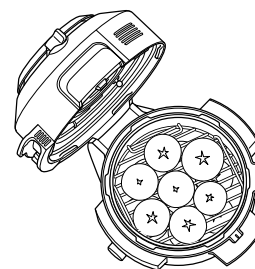


- 3 Usa las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "End" (Fin) en la pantalla tres veces.

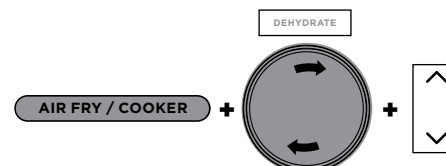


Dehydrate (deshidratar)

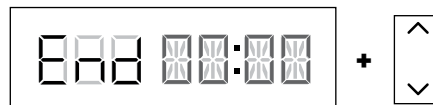
- 1 Coloca la rejilla reversible de dos niveles en la posición inferior y, a continuación, pon una capa de ingredientes en la rejilla.



- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción DEHYDRATE (deshidratar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utiliza 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.

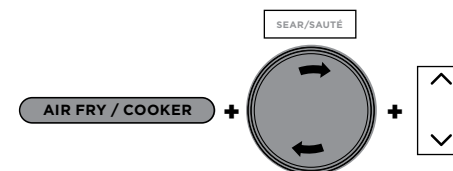


- 3 Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 15 minutos desde 1 hora hasta 12 horas.
- 4 Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, el aparato emitirá un pitido y se iluminará el mensaje "END" (Fin) en la pantalla tres veces.



Sear/Sauté (sofreír/saltear)

- 1 Incorpora los ingredientes al recipiente de cocinado.
- 2 Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA) 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 (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 4 Pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulsa START/STOP (inicio/parada) para finalizar la función de cocinado y, a continuación, gira el selector a la función que desees.

NOTA: Puedes usar esta función con la tapa abierta o cerrada.

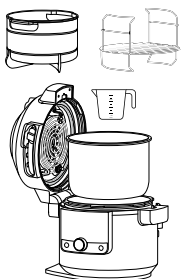
NOTA: SIEMPRE utilice utensilios antiadherentes en el recipiente de cocinado. **NO** use utensilios de metal, pues arañarán el recubrimiento antiadherente del recipiente.

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".

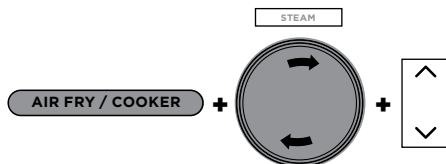
USO DE LAS FUNCIONES AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/COOKER (COCINA) (cont.)

Steam (vapor)

- 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.



- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (FREÍR CON AIRE)/Cooker (cocina), y luego utiliza el selector para elegir la opción STEAM (vapor).



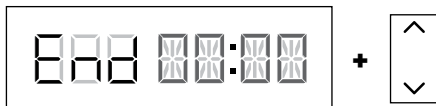
- Utiliza las flechas ascendente y descendente a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción, en incrementos de 5 minutos, hasta 30 minutos.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura al usar la función STEAM (VAPOR).

- 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.

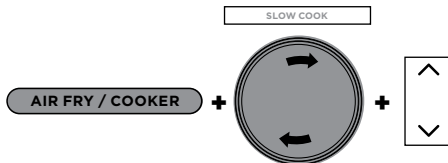
888 88:88

- 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)

- Incorpora los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llenes el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).
- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción 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".



- 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.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo Slow Cook BUFFET (BUFFET para la cocción lenta) se puede ajustar entre las 2 y las 12 horas; el tiempo HI (alto) para la cocción lenta se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas.

- 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.

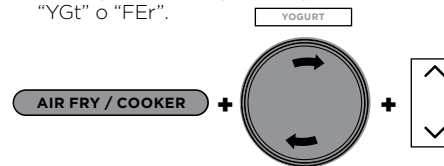
NOTA: Una vez terminada la cocción, puedes presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

Yogurt (yogur)

- Incorpore la cantidad deseada de leche al recipiente.

NOTA: Si prefieres pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omite los pasos 1-9. En su lugar pulse TEMP, seleccione "FEr" (fermentación), pulse TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar.

- Cierra la tapa.
- Mueve el botón deslizable a la posición AIR FRY (freír con aire)/COOKER (COCINA), y luego utiliza el selector para elegir la opción 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".



- 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.

- Pulsa START/STOP (inicio/parada) para iniciar la pasteurización.
- 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).

888 88:88

- Una vez que se haya enfriado la leche, el aparato mostrará ADD (añadir) y STIR (mezclar) sucesivamente y el tiempo de incubación.

888 57:88

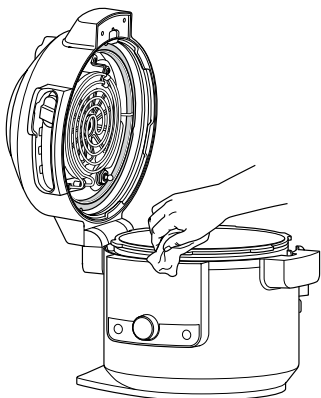
- Abre la tapa y quita la nata de la parte superior de la leche.
- Añade fermentos de yogur a la leche y agita para mezclarlos. Cierra la tapa y pulsa START/STOP (inicio/parada) para iniciar el proceso de incubación.
- El visor mostrará "FEr" (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine 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.



- Enfría el yogur durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano



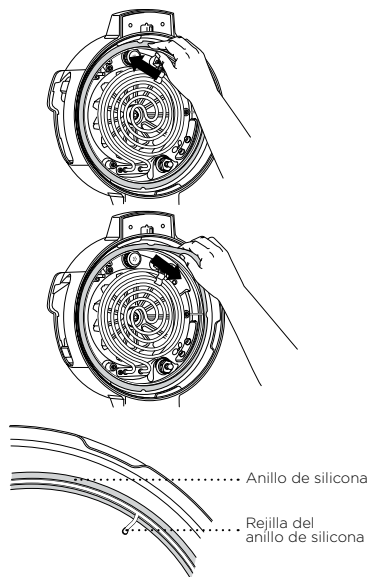
El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
- 2 Para limpiar la base del robot y el panel de control, páselos un paño húmedo limpio.
- 3 El recipiente de cocinado, 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 del robot en el lavavajillas, ni la 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** utilice un estropajo. Si es necesario frotar, usa un producto de limpieza no abrasivo o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nailon.
- 6 Deje 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, retire 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 tira 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.

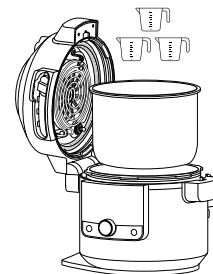
NOTA: El anillo de silicona debe reemplazarse por otro que sea específico del robot de cocina Foodi® SmartLid.

LIMPIEZA DE LA TAPA

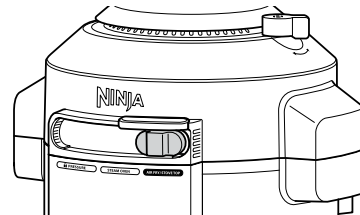
Recomendamos inspeccionar el interior de la tapa y los elementos calefactores antes de cocinar con las “funciones de cocción húmeda”, entre las que se incluyen Slow Cook (cocción lenta), Steam (vapor), Sear/Sauté (sofreír/saltear), Pressure (Cocinar a presión) y todos los modos Combi-Steam (combi al 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:

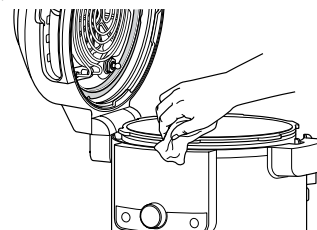
- 1 Llena el recipiente con 700 ml de agua.



- 2 Mueve el SmartLid Slider a la posición Air Fry (freír con aire)/Cooker (cocina).



- 3 Selecciona STEAM (vapor) y ajusta el tiempo a 30 minutos. Pulsa el botón START/STOP (inicio/parada).
- 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, debería 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 haya 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 de Pressure (Cocinar a presión) o Steam (vapor) o cualquiera de los modos Combi-Steam (combi al 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 usted ha 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 no 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. Asegúrese de girarla lo más posible hacia la posición de SEAL cuando cocine a presión y lo más lejos posible hacia la posición de VENT cuando se libere rápidamente.

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está girada hacia la posición SEAL. 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 (inicio/parada) para parar el cocinado, VENT (ventilación) si es necesario, y retira la tapa. Presione sobre el anillo de silicona, asegurándose 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. Compruebe 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 espera a que baje la válvula flotante antes de abrir la tapa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES (cont.)

Aparece el mensaje de error “POT” (añadir recipiente) en la pantalla del visor.

- El recipiente de cocinado no está dentro de la base del robot. 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 (Cocinar a presión).

- El nivel del agua está demasiado bajo. Añade más agua al aparato para que la función continúe.

El mensaje de error “ADD WATER” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure (Cocinar a presión).

- Añade más líquido al recipiente de cocinado antes de que el ciclo de cocinado a presión vuelva a empezar.
- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellar).
- Asegúrese de que el anillo de silicona está instalado correctamente.

Aparece el mensaje “ERR” (error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacte con Atención al cliente en el 900 839 453.

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 (Cocinar a presión) para cerrar la tapa.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 Para lograr un dorado uniforme, asegúrese 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 hayas 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 Usa 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, usa 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.

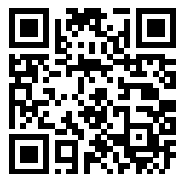
¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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 Foodi® SmartLid di Ninja®



REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu

 Leggere il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò di
acquisto del prodotto: _____

DETTAGLI TECNICI

Tensione: 230V~, 50Hz

Potenza: 1460W

Volume: 6 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.

SOMMARIO

Precauzioni importanti	133
Componenti e accessori	137
Istruzioni per l'assemblaggio degli accessori	139
Uso dell'interruttore scorrevole SmartLid	139
Uso del pannello di controllo	140
Funzioni di cottura	140
Pulsanti operativi	140
Prima del primo utilizzo	141
Posizionamento della bacinella raccogli condensa	141
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento	141
Uso del multicooker Foodi® Max SmartLid di Ninja®	142
Uso delle funzioni di cottura a pressione	142
Test dell'acqua: Avvio della cottura a pressione	142
Rilascio della pressione naturale e rilascio della pressione rapido	143
Accumulo di pressione	143
Uso della funzione a pressione	143
Uso delle funzioni in modalità Combi-Steam	145
Frittura ad aria con vapore	145
Cottura al forno al vapore	145
Uso delle funzioni Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria)	146
Frittura ad aria	146
Cottura alla griglia	147
Bake (Cottura al forno)	147
Essiccazione	148
Scottatura/Cottura saltata	148
Vapore	149
Cottura lenta	149
Yogurt	150
Pulizia e manutenzione	151
Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano	151
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone	151
Pulizia del coperchio	152
Guida alla risoluzione dei problemi	153
Consigli utili	154
Registrazione del prodotto	155

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 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'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 6** Se cadono, gli alimenti possono causare ustioni gravi. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli e piani di lavoro.
- 7** Sollevare il coperchio **UNICAMENTE** servendosi del manico frontale. **NON** sollevare il coperchio di lato in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.
- 8** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la pentola 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 pentola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, verificare che la pentola e l'alloggiamento siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 11** Se la pentola 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 pentola di cottura rimovibile, soprattutto quando si aggiungono nuovi 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** collocare 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 pentola 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 per multicooker Foodi®. 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 pentola, 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 pentola 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 lesioni personali, ricorrere **SEMPRE** alle presine o ai guanti da forno isolanti e utilizzare i manici e i pomelli disponibili.
- 34** Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata e/o se la pentola si trova sotto pressione. Un uso errato, come lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali, ad esempio ustioni gravi. 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 gli alimenti 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, i mobili o altri dispositivi. Le mani e il viso devono sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.
- 36** **NON** manomettere, smontare o rimuovere in altro modo 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 raffreddata leggermente. Aprire subito il coperchio per evitare che la pentola 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, sull'interfaccia utente verrà visualizzato OPN LID (Apertura coperchio) 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 gli alimenti caldi contenuti nella pentola interna 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 dopo la cottura.
- 41** Durante la cottura la pentola di cottura, 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 pentola 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 diventano estremamente caldi. Per evitare ustioni o lesioni personali, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 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 nella lavastoviglie e non immergerlo 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.

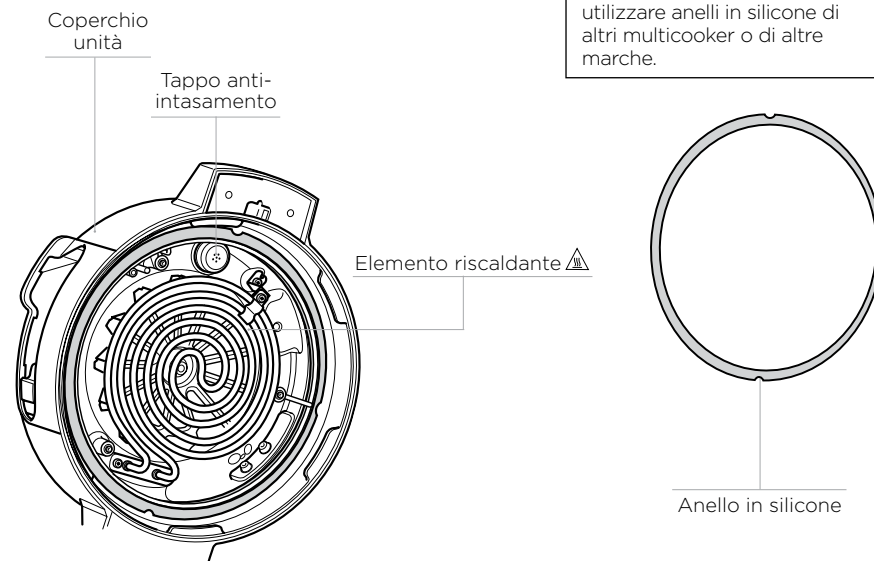
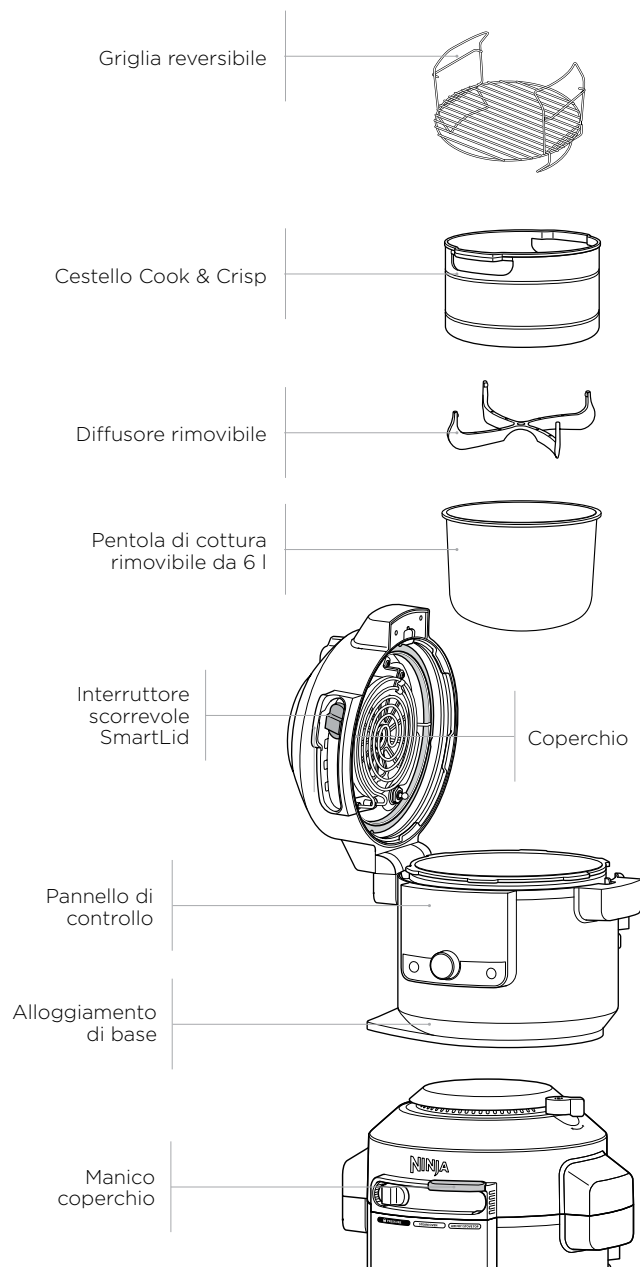


Per uso casalingo e al chiuso.

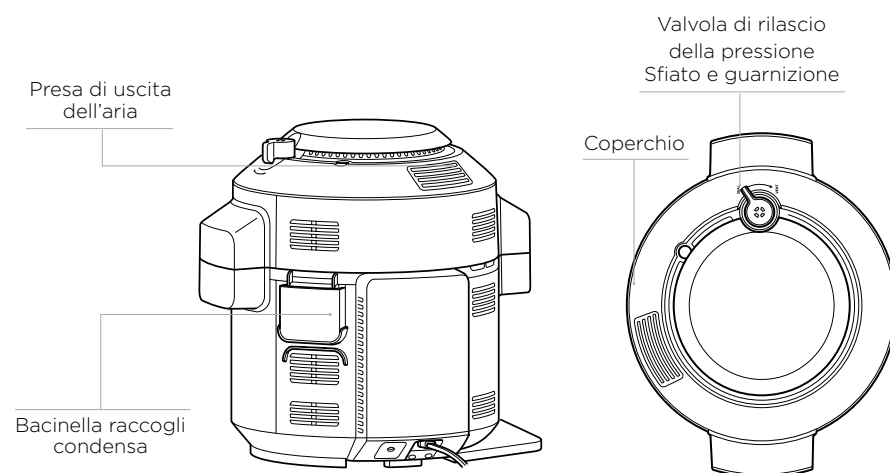
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI

Accessori inclusi



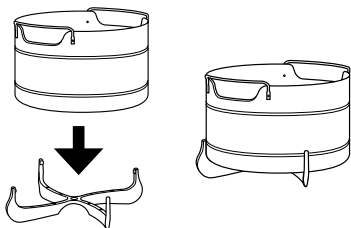
NOTA: Utilizzare solo anelli in silicone specifici per i multicooker SmartLid. Non utilizzare anelli in silicone di altri multicooker o di altre marche.



Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il servizio assistenza clienti al numero **+(1) 0800 961 655**.

ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

CESTELLO COOK & CRISP



- 1 Per rimuovere il diffusore per la pulizia, estrarre le 2 alette del diffusore dalla scanalatura del cestello, quindi tirare con decisione verso il basso.

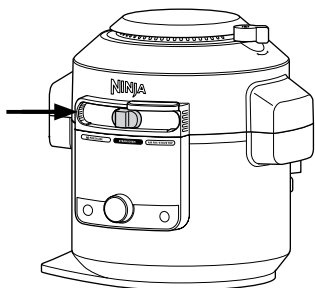
NOTA: Il diffusore favorisce il flusso d'aria e dovrebbe sempre essere installato sul cestello prima dell'uso.

- 2 Per assemblare il cestello Cook & Crisp, posizionarlo sopra il diffusore e premere con forza verso il basso.

USO DELL'INTERROTTORE SCORREVOLE SMARTLID

L'interruttore scorrevole permette di passare da una modalità di cottura all'altra e comunica al coperchio la funzione in uso.

- Pressione
- Modalità Combi-Steam
- Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria)

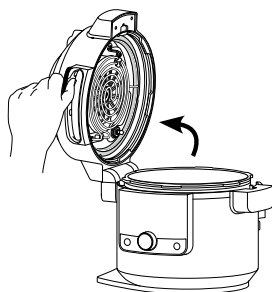


COME APRIRE E CHIUDERE IL COPERCHIO

Servirsi sempre del manico posto sopra all'interruttore per aprire e chiudere il coperchio.

È possibile aprire e chiudere il coperchio quando l'interruttore è in modalità COMBI-STEAM e in posizione 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 modalità COMBI-STEAM o in posizione 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 scorrevole intelligente non scorrerà verso destra finché l'unità non sarà depressurizzata completamente. Una volta depressurizzata, sull'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.

STEAM AIR FRY (FRITTURA AD ARIA CON VAPORE): Cottura croccante di verdure e proteine con poco o niente olio.

STEAM BAKE (COTTURA AL FORNO A VAPORE): Cottura al forno di dolci a impasto morbido e dolci sfiziosi.

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: Consente di utilizzare l'unità come forno per cuocere deliziosi prodotti da forno e altro.

DEHYDRATE (ESSICCAZIONE): è possibile essiccare carni, frutta e verdure per preparare sani spuntini.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): Consente di utilizzare l'unità 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): Cottura di 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 usa la cottura a vapore, quella lenta e quella a pressione l'unità passa alla modalità KEEP WARM (Riscaldamento) alla fine del ciclo. Premere il pulsante KEEP WARM (Riscaldamento) dopo avere avviato la funzione per disabilitare questo passaggio automatico.

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 disattiva dopo 12 ore.

PULSANTI OPERATIVI

INTERRUTTORE SCORREVOLE SMARTLID: Quando si sposta l'interruttore, s'illuminano le funzioni disponibili per ciascuna modalità.

MANOPOLA: Una volta scelta una modalità, utilizzare la manopola per scorrere tra le funzioni disponibili fino a evidenziare quella desiderata.

FRECCE A SINISTRA: Premerle per scegliere una temperatura di cottura. Utilizzare le frecce a sinistra anche per impostare la cottura interna quando si utilizzano i pulsanti PRESET (Predefinito) e MANUAL (Manuale).

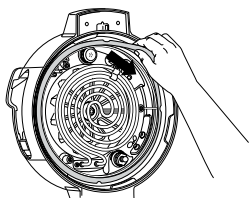
FRECCE A DESTRA: Premerle per selezionare un tempo di cottura. Utilizzarle per impostare gli alimenti.

Pulsante START/STOP: Premere per avviare la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione di cottura in corso.

POWER (ACCENSIONE): il pulsante Power (Accensione) spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

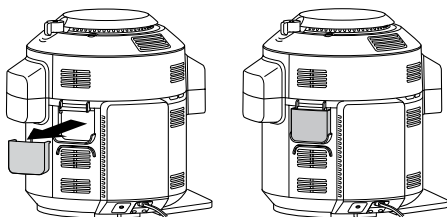
- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare con acqua calda e sapone l'anello in silicone, la pentola di cottura rimovibile, il cestello Cook & Crisp, la griglia reversibile e la bacinella raccogli condensa, 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 della relativa guida sul lato inferiore del coperchio. Assicurarsi che sia completamente inserito e che poggia in ogni punto sotto la guida dell'anello in silicone.
- 5 Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.



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.

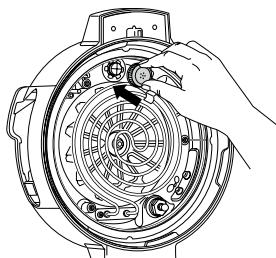
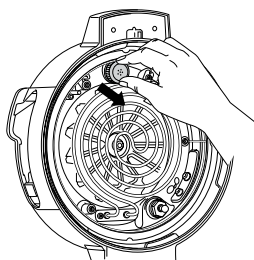
NOTA: Svuotare l'acqua in eccesso che si è raccolta nella bacinella raccogli condensa dopo la cottura.



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 pulente.

Per rimuoverlo, tenere il tappo anti-intasamento tra il pollice e l'indice, quindi 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.



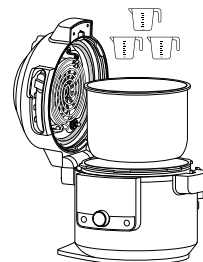
NOTA: Prima di ogni uso, assicurarsi che l'anello in silicone sia ben posizionato nella guida dell'anello di silicone e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA A PRESSIONE

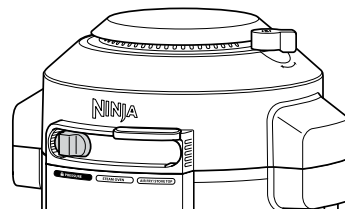
TEST DELL'ACQUA: AVVIO DELLA COTTURA A PRESSIONE

Si consiglia per il primo utilizzo di fare il test dell'acqua per acquisire familiarità con la cottura a pressione.

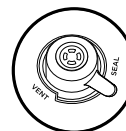
- 1 Collocare la pentola nell'alloggiamento di base e aggiungerci 700 ml di acqua a temperatura ambiente.



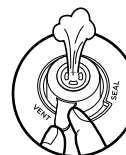
- 2 Chiudere il coperchio e spostare l'interruttore verso la posizione PRESSURE (Pressione).



- 3 Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL (Chiusura ermetica).



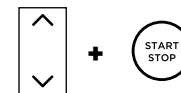
SEAL
(Chiusura ermetica) per le funzioni della Pressione



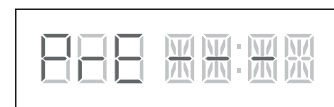
VENT
(Sfiato) per tutte le altre funzioni e posizioni dell'interruttore

NOTA: Se posizionata correttamente, la valvola sarà mobile. Non forzare la valvola oltre il limite.

- 4 L'unità passerà automaticamente alla modalità ad alta pressione (Hi). Utilizzare la freccia verso basso a destra per impostare il tempo di 2 minuti. Premere START/STOP per iniziare.



- 5 Verranno visualizzati "PrE" e una barra di avanzamento indicando che l'unità sta andando in pressione. Il timer inizierà il conto alla rovescia quando avrà raggiunto il punto di massima pressione.



NOTA: Il tempo alla pressione varierà in base alla quantità e alla temperatura degli ingredienti, oltre al livello di pressione selezionato.

- 6 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato "End" (Fine) prima di rilasciare automaticamente il vapore. Una suoneria indicherà che la valvola di rilascio della pressione sta per aprirsi. Una volta che si è aperta la valvola della pressione, fuoriesce il vapore. Non appena sull'unità verrà visualizzato "OPN Lid" (Apertura coperchio), spostare l'interruttore verso destra per sbloccare il coperchio. Quindi aprire il coperchio.



NOTA: L'unità andrà in modalità KEEP WARM (Riscaldamento) e l'elemento riscaldante rimarrà acceso.

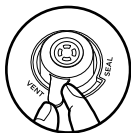
USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA A PRESSIONE - CONT.

RILASCIO DELLA PRESSIONE NATURALE E RILASCIO DELLA PRESSIONE RAPIDO

NATURALE: Una volta terminata la cottura a pressione, il vapore viene rilasciato naturalmente dall'unità man mano che si raffredda. Questo processo può durare più di 20 minuti a seconda della quantità di liquido e di cibo all'interno della casseruola. Durante questa fase, l'unità entra in modalità Riscaldamento. Premere il pulsante KEEP WARM se si desidera disattivare la modalità Riscaldamento. Una volta completato il rilascio naturale della pressione, sull'unità verrà visualizzato "OPN Lid" (Apertura coperchio).

QUICK (rapido): utilizzare questa opzione SOLO se la ricetta lo richiede. Quando viene completata la cottura a pressione e la spia KEEP WARM (Riscaldamento) si accende, ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT (Sfiato) per rilasciare immediatamente la pressione attraverso la valvola.

Anche dopo aver rilasciato la pressione naturalmente o aver usato la valvola di rilascio della pressione, all'interno dell'unità rimane comunque del vapore che fuoriesce quando si apre il coperchio.



NOTA: Per grandi quantità di alimenti che richiedono una maggiore depressurizzazione, rilasciare la pressione spostando la valvola verso la posizione **VENT**.

ACCUMULO DI PRESSIONE

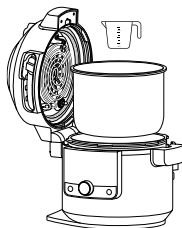
Man mano che la pressione aumenta nell'unità sul display del pannello di controllo vengono visualizzati "PrE" e le barre di avanzamento. Il tempo per raggiungere il punto di pressione varia in base alla quantità e alla temperatura degli ingredienti e al liquido nella pentola. Come misura di sicurezza il coperchio si bloccherà mentre va in pressione e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta che l'unità ha raggiunto il punto di pressione, inizia il ciclo di cottura e il timer avvia 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

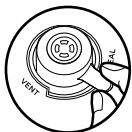
- 1 Collocare gli ingredienti e almeno 250 ml di liquido nella pentola insieme a eventuali accessori necessari. **NON** riempire la pentola oltre la riga **PRESSURE MAX** (pressione max.).



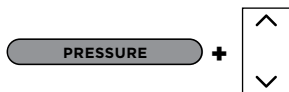
NOTA: L'unità non va in pressione se non c'è abbastanza liquido.

NOTA: Per cucinare riso, fagioli o altri ingredienti che hanno la tendenza a espandersi, **NON** riempire più della metà della pentola.

- 2 Chiudere il coperchio, poi ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione **SEAL** (Chiusura ermetica).



- 3 Spostare l'interruttore su **PRESSURE** (Pressione). Le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display consentono di selezionare **Hi** (ALTO) o **LO** (BASSO).



- 4 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display, impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.

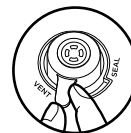
NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. Se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti.

- 5 Premere **START/STOP** per avviare la cottura. L'unità inizierà ad andare in pressione. Sul display verranno visualizzati "PrE" e la barra di avanzamento. Il timer avvierà il conto alla rovescia una volta raggiunto il punto di pressione.



NOTA: Il tempo di pressurizzazione varia a seconda della temperatura selezionata, delle temperature attuali della pentola di cottura e della temperatura/quantità degli ingredienti.

- 6 Quando il tempo di cottura arriva a zero, ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione **VENT**.



NOTA: Una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante **KEEP WARM** (Riscaldamento) per disattivare la modalità. O premere il pulsante **START/STOP**.

- 7 Quando viene visualizzato "OPN LID" (Apertura coperchio) significa che l'unità è depressurizzata ed è possibile spostare l'interruttore verso destra per aprire il coperchio.

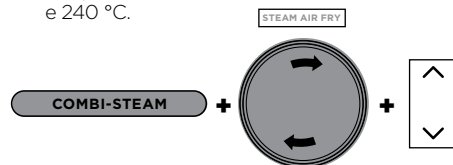
USO DELLE FUNZIONI IN MODALITÀ COMBI-STEAM

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 della pressione è indifferente. Può essere in posizione SEAL o VENT.

Steam Air Fry (Frittura ad aria con vapore)

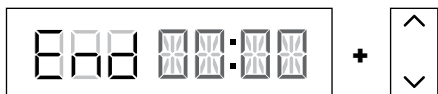
- 1 Collocare gli ingredienti nella pentola con il cestello Cook & Crisp o la griglia reversibile. Verificare che ci sia liquido sufficiente nella pentola per creare il vapore. Chiudere il coperchio.
- 2 Spostare l'interruttore in modalità COMBI-STEAM, quindi utilizzare la manopola per selezionare STEAM AIR FRY (Frittura ad aria con vapore). Verranno visualizzate le impostazioni di tempo e temperatura predefinite. Con le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display selezionare una temperatura in incrementi di 5 °C tra 150 °C e 240 °C.



- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display, impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Verranno visualizzati "PrE" e le barre di avanzamento indicanti che l'unità sta andando in pressione. Il tempo necessario alla generazione del vapore dipende dalla quantità di ingredienti nella pentola.



- 6 Quando l'unità avrà raggiunto il livello di vapore appropriato, sul display verrà visualizzata la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 7 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e viene visualizzato "End" (Fine) per 5 minuti.



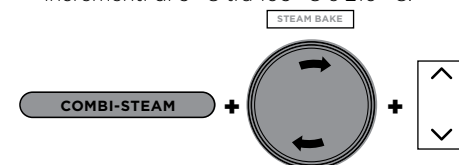
NOTA: Se il cibo necessita di più tempo spostare la freccia verso l'alto a destra del display per prolungare il tempo. L'unità eviterà il preriscaldamento.

Cottura al forno al vapore

- 1 Posizionare la griglia reversibile nella pentola. Verificare che ci sia liquido sufficiente nella pentola per creare il vapore. Aggiungere una teglia o un foglio di alluminio sulla posizione inferiore della griglia reversibile.



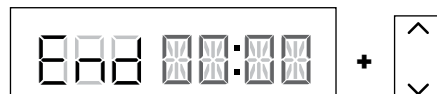
- 2 Spostare l'interruttore in modalità COMBI-STEAM, quindi usare la manopola per selezionare STEAM BAKE (Cottura al forno a vapore). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display selezionare una temperatura in incrementi di 5 °C tra 105 °C e 210 °C.



- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display, impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e 15 minuti.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Verranno visualizzati "PrE" e una barra di avanzamento indicante che l'unità sta generando il vapore. Il tempo necessario alla generazione del vapore è 20 minuti.



- 6 Una volta completato il preriscaldamento, sul display verrà visualizzata la temperatura impostata e il timer inizierà il conto alla rovescia.
- 7 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e viene visualizzato "End" (Fine) per 5 minuti.



NOTA: Se il cibo necessita di più tempo spostare la freccia verso l'alto a destra del display per prolungare il tempo. L'unità eviterà il preriscaldamento.

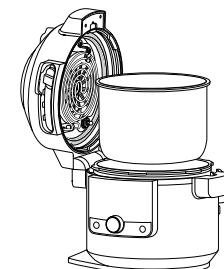
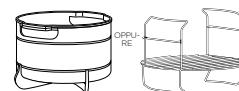
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA)

Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante .

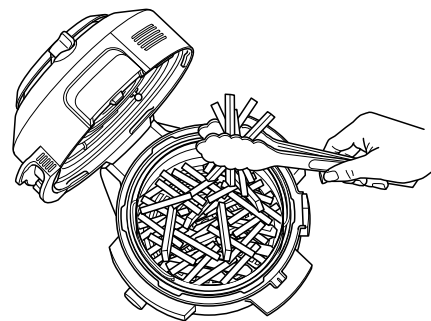
NOTA: L'apertura del coperchio quando si usa la funzione Air Fry (Frittura ad aria), Bake (Cottura al forno) o Grill (Griglia) mette in pausa il tempo di cottura. Chiudere il coperchio per riprendere.

Frittura ad aria

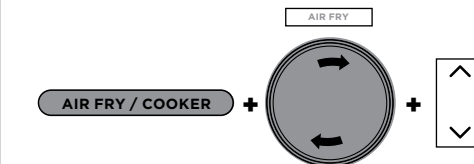
- 1 Collocare il cestello Cook & Crisp o la griglia reversibile nella pentola. Il cestello e il diffusore devono essere fissati insieme.



- 2 Aggiungere gli ingredienti nel cestello Cook & Crisp o sulla griglia reversibile. Chiudere il coperchio.

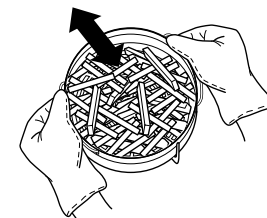


- 3 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (Cottura/Frittura ad aria), quindi usare la manopola per selezionare AIR FRY (Frittura ad aria). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display selezionare una temperatura in incrementi di 5 °C tra 150 °C e 210 °C.

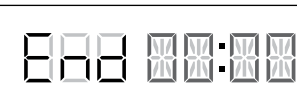


- 4 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora.
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere 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 risultati migliori, si raccomanda di scuotere periodicamente gli ingredienti durante la frittura ad aria. 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 pentola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.



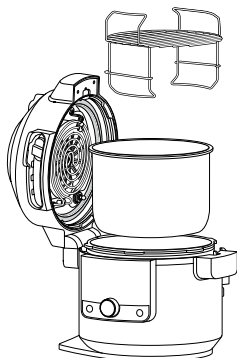
- 7 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia per 3 volte "End" (Fine).



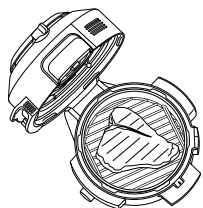
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA) - CONT.

Cottura alla griglia

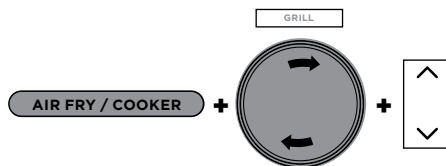
- 1 Collocare la griglia reversibile nella casseruola nella posizione della griglia superiore oppure seguire le indicazioni della ricetta.



- 2 Collocare gli ingredienti sulla griglia, quindi chiudere il coperchio.

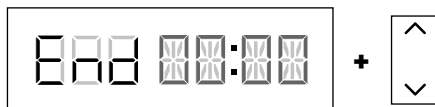


- 3 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA), quindi usare la manopola per selezionare GRILL (Griglia).



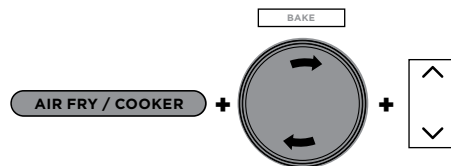
NOTA: Quando si usa la funzione Grill (Griglia), non è possibile o necessario regolare la temperatura.

- 4 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display, impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 30 minuti.
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Quando il tempo di cottura arriva a zero, sul display lampeggerà per 3 volte "End" (Fine).

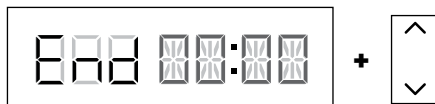


Cottura al forno

- 1 Aggiunta di eventuali ingredienti ed accessori nella pentola. Chiudere il coperchio.
- 2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA), quindi usare la manopola per selezionare BAKE (Cottura al forno). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display selezionare una temperatura in incrementi di 5 °C tra 120 °C e 210 °C.

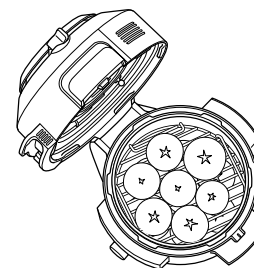


- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia per 3 volte "End" (Fine).

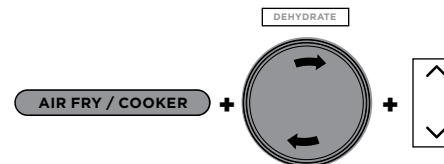


Essiccazione

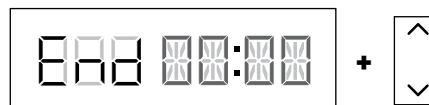
- 1 Posizionare la griglia reversibile nella pentola nella posizione inferiore, quindi collocare uno strato di ingredienti sulla griglia.



- 2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA), quindi usare la manopola per selezionare DEHYDRATE (Essiccazione). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Con le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display selezionare una temperatura in incrementi di 5 °C tra 40 °C e 90 °C.

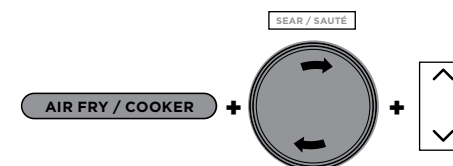


- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti da 1 ora fino a 12 ore.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emette un segnale acustico e sul display lampeggia per 3 volte "End" (fine).



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, quindi usare la manopola per selezionare SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display consentono di 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 una funzione di cottura, quindi spostare l'interruttore e la manopola sulla funzione desiderata.

NOTA: È possibile usare questa funzione con il coperchio aperto o chiuso.

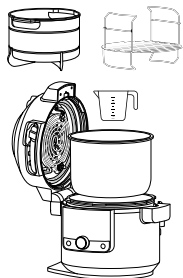
NOTA: Nella casseruola di cottura, usare **SEMPRE** utensili antiaderenti. **NON** utilizzare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: La funzione SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) si spegnerà automaticamente dopo 1 ora "4" e "Hi 5" e 4 ore per "Lo 1," "2" e "3."

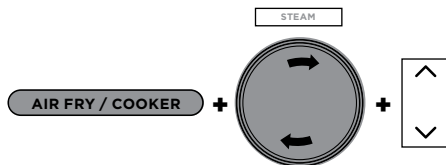
USO DELLE FUNZIONI AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA) - CONT.

Vapore

- 1 Aggiungere 250 ml di liquido (o la quantità di liquido richiesta dalla ricetta) nella pentola, quindi posizionare la griglia reversibile o il cestello Cook & Crisp con gli ingredienti all'interno della pentola.



- 2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/Cooker (Cottura/Frittura ad aria), quindi usare la manopola per selezionare STEAM (Vapore).



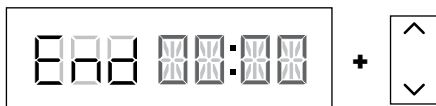
- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display, impostare il tempo di cottura in incrementi di 5 minuti fino a 30 minuti.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

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 sul display verrà visualizzato il timer quando inizia il conto alla rovescia.

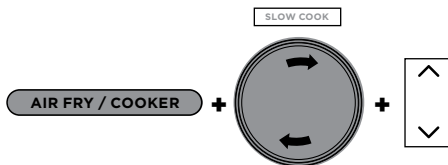
888 00:00

- 6 Quando il tempo di cottura arriva a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà per 3 volte "End" (Fine).



Cottura lenta

- 1 Aggiungere gli ingredienti nella pentola. **NON** riempire la pentola oltre la riga MAX (max.).
- 2 Spostare l'interruttore su AIR FRY/COOKER (COTTURA/FRITTURA AD ARIA), quindi usare la manopola per selezionare SLOW COOK (Cottura lenta). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display consentono di selezionare "HI", "LO" o "bUFFET".



- 3 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.
- 4 Premere START/STOP per avviare la cottura.

NOTA: È possibile regolare l'impostazione bUFFET della cottura lenta tra 2 e 12 ore, mentre l'impostazione HI della cottura lenta può essere regolata tra 4 e 12 ore.

- 5 Una volta che il tempo di cottura è arrivato a zero, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (Riscaldamento), quindi inizierà a contare.

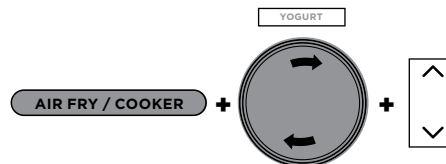
NOTA: Una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM (Riscaldamento) per disattivare la modalità.

Yogurt

- 1 Aggiungere la quantità desiderata di latte alla pentola.

NOTA: Se si preferisce pastorizzare, raffreddare e aggiungere culture batteriche senza usare l'unità, saltare i passaggi da 1 a 9. Al contrario 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), quindi usare la manopola per selezionare YOGURT. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Le frecce verso l'alto e verso il basso a sinistra del display consentono di selezionare "YGT" o "FEr".



- 4 Con le frecce verso l'alto e verso il basso a destra del display impostare il tempo di incubazione in incrementi di 30 minuti tra 6 e 12 ore.

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 viene raggiunta la temperatura per la pastorizzazione, l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà "COOL" (Raffreddamento).

888 00:00

- 7 Una volta raffreddato il latte, l'unità mostrerà ADD (Aggiungi) e STIR (Mescola) in successione e il tempo di incubazione.

888 00:00

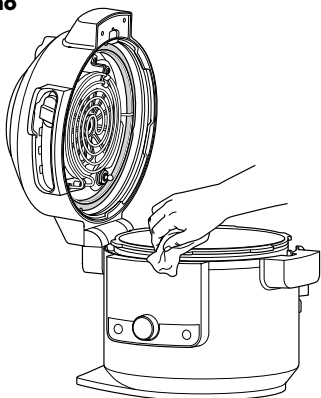
- 8 Aprire il coperchio e scremare la superficie del latte.
- 9 Aggiungere le culture per yogurt e mescolare per combinare. Chiudere il coperchio e premere START/STOP per iniziare il processo di incubazione.
- 10 Il display mostrerà "FEr" e inizierà il conto della rovescia. Al termine del tempo di incubazione l'unità emetterà un segnale acustico e sul display lampeggerà per 3 volte END (Fine). L'unità emetterà un segnale acustico ogni minuto fino a 4 ore o fino allo spegnimento.

888 00:00

- 11 Raffreddare lo yogurt fino a 12 ore prima di servirlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



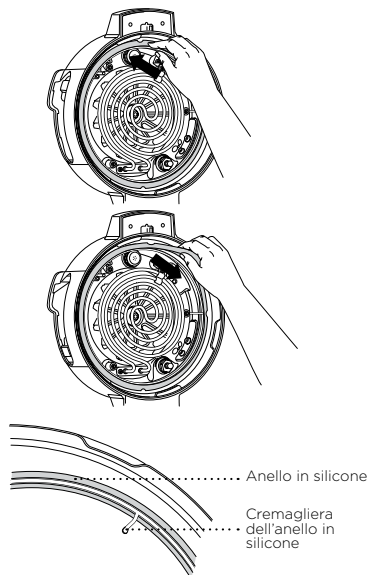
L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni uso.

- 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 pentola di cottura, 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 nella lavastoviglie e non immergerlo 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 pentola di cottura, nella griglia reversibile o nel cestello Cook & Crisp sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riempire la pentola con dell'acqua e lasciarla a mollo 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 con delicatezza sezione per sezione dalla relativa guida. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nella guida sezione per sezione (vedi immagine sopra).

Dopo l'uso, rimuovere eventuali frammenti di cibo dall'anello in silicone e dal tappo anti-intasamento.

Tenere sempre pulito l'anello in silicone per evitare cattivi odori, lavandolo con acqua calda e sapone o nella 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 la relativa guida e compromettere la funzione di chiusura a tenuta per la pressione. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

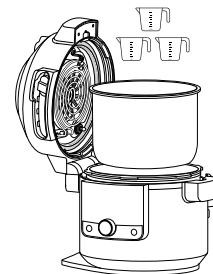
NOTA: L'anello di silicone deve essere sostituito con un altro specifico per un multicooker Foodi® SmartLid.

PULIZIA DEL COPERCHIO

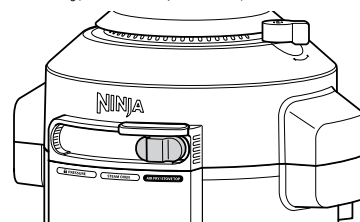
Raccomandiamo di controllare l'interno del coperchio e gli elementi riscaldanti prima di cuocere con le "funzioni di cottura umida", tra cui Slow Cook (Cottura lenta), Steam (Vapore), Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata), Pressure (Pressione) e tutte le modalità Combi-Steam. Se sono rimasti dei residui di cibo o un accumulo di olio, raccomandiamo la pulizia a vapore dell'unità (vedi istruzioni sotto), quindi la pulizia dell'interno del coperchio.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA A VAPORE:

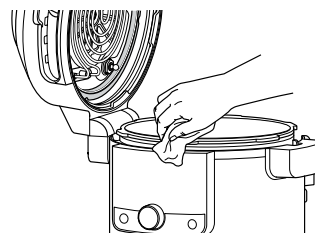
- 1 Riempire la pentola con 700 ml di acqua.



- 2 Spostare l'interruttore scorrevole SmartLid su Air Fry/Cooker (Cottura/Frittura ad aria).



- 3 Selezionare STEAM e impostare il tempo su 30 minuti. Premere START/STOP.
- 4 Quando il tempo arriva a zero e l'unità si è raffreddata, usare un panno o una spugna bagnati per pulire l'interno del coperchio e gli elementi riscaldati. **ATTENZIONE:** Quando si pulisce l'interno del coperchio, non toccare la ventola.



- 5 Ripetere le fasi 3 e 4 se necessario e pulire in punti precisi se necessario.

NOTA: Se l'unità non viene aperta dopo che il ciclo è terminato, passerà automaticamente a KEEP WARM (Riscaldamento) e l'elemento riscaldante continuerà a funzionare.

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 inserito totalmente 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 bloccato completamente e che la valvola di rilascio della pressione sia nella posizione SEAL.
- L'unità non va in pressione se non c'è abbastanza liquido.

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 andando in pressione.

Quando si usa la funzione Pressione o 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 si può aprire il coperchio dopo che è andato 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, 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 la 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 scende, 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 COPERCHIO)

- Il coperchio è aperto e deve essere chiuso perché possa avviarsi la funzione selezionata.

Quando si usa la funzione 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 0800 862 0453.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SLIDE" (SCORRERE).

- Spostare l'interruttore nella posizione desiderata prima di selezionare una funzione di cottura.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "LOCK LID" (BLOCCARE 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 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 gli alimenti 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 gli alimenti, 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 requisiti 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?

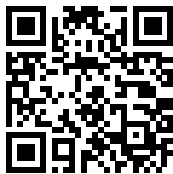
I ricambi e gli accessori Ninja sono progettati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il vostro apparecchio per la cucina Ninja. Puoi trovare una gamma completa di pezzi di ricambio, componenti sostitutivi e accessori Ninja per tutti gli apparecchi Ninja all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

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.

DANK U WEL

voor uw aankoop van de Ninja® Foodi® SmartLid Multicooker



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 230V~, 50Hz

Vermogen: 1460W

Volume: 6L

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 recycleren 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	159
Onderdelen en Accessoires	163
Instructies voor de Montage van Accessoires	165
De SmartLid Slider gebruiken	165
Het bedieningspaneel gebruiken	166
Kookfuncties	166
Bedieningsknoppen	166
Voor het eerste gebruik	167
Installeren van het condensreservoir	167
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstoppingsdop	167
De Ninja® Foodi® Max SmartLid Multicooker gebruiken	168
De Snelkookfuncties gebruiken	168
Watertest: Aan de slag met snelkoken	168
Natuurlijke decompressie versus snelle decompressie	169
Onder druk zetten	169
De Pressure (Druk)-functie gebruiken	169
De Combi-Steam Mode Functies gebruiken	171
Stomen Air Fry	171
Stomen Bakken	171
De Air Fry/Cooker Functies gebruiken	172
Air Fry	172
Grillen	173
Bakken	173
Drogen	174
Dichtschroeien/sauteren	174
Stoom	175
Slow Cook	175
Yoghurt	176
Reiniging en onderhoud	177
Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand	177
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring	177
Het deksel schoonmaken	178
Handleiding voor het oplossen van problemen	179
Handige tips	180
Productregistratie	181

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 warme oppervlakten, zoals op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookplaat, 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 het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 6 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Het snoer **NIET** over de randen van tafels of aanrecht laten hangen.
- 7 Til het deksel **ALLEEN** vanaf de handgreep aan de voorkant van het apparaat op. Til het deksel **NIET** van de zijkant op waar kokend 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 het dan **NIET** langer dan 10 minuten. Dat 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 snel koken.
- 15 Voorzichtigheid is geboden bij het dichtschroeien van vlees en 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 op 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 kookplaat.
- 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, havermost of andere granen, spliterwten, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti, kan gaan schuimen en spetteren als het wordt bereid onder druk en zo kan de decompressieklep 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 bovenste luchtinlaat of achterste luchtuitvoer **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 Gebruik alleen een Foodi® Multicooker siliconen ring om explosiegevaar en letsel te voorkomen. Zorg ervoor dat 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 voor 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 de eenheid 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. Verplaats het apparaat alleen met de slider op PRESSURE om te voorkomen dat het deksel onbedoeld open springt.
- 29 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Overschrijd het maximale vulniveau van de pan en de Cook & Crisp Mand of Plaat **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 cooker 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 geplaatst en vergrendeld is, als het apparaat als snelkookpan wordt gebruikt. Voedsel staat onder hoge druk tijdens het snelkoken. Het incorrect opvolgen van instructies voor wat betreft het juiste gebruik van het product kan resulteren in onbedoeld contact met heet eten of vloeistoffen die onder druk gekookt zijn, met serieuze brandwonden als resultaat.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 35 Als het apparaat aan staat, kan hete stoom uit het ontluchtingsventiel komen. Plaats het apparaat zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.
- 36 Het drijfventiel of de 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 via de decompressieklep en de eenheid iets is afgekoeld. Open het deksel direct om te voorkomen dat de binnenste pan weer onder druk komt te staan.
- 38 Als u de SLOW COOK instelling gebruikt, hou dan **ALTIJD** het deksel gesloten.
- 39 Als het deksel niet open gaat, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat. Alle achtergebleven druk kan gevaarlijk zijn. Laat het apparaat zelf druk verlichten of druk op de Steam Release-knop om stoom af te blazen. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de vrijkomende stoom om brandwonden of verwondingen te voorkomen. Als stoom wordt afgeblazen, staat op het scherm OPN LID, ter indicatie dat het deksel geopend kan worden. Als er geen stoom vrijkomt zodra de decompressieklep op ventileren staat, koppel het apparaat dan los en laat het zelf druk verminderen.
- 40 Door de stoom en heet voedsel in de binnenste pan kunnen ernstige brandwonden ontstaan. Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen **ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de decompressie, en bij het verwijderen van het drukdeksel na het koken.
- 41 De kookpan, Cook & Crisp-mand en 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 uit 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 accessoires, inclusief de thermometer (als die bij het model geleverd wordt) **NIET** aan tijdens of direct na het koken, want deze worden extreem heet 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 verwijdt of het opbergt.
- 46 Om los te koppelen, zet u het apparaat uit en trekt u de stekker uit het stopcontact, als het niet gebruikt wordt en voordat u het reinigt.
- 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 **NOOIT** in de vaatwasser of dompel hem 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.

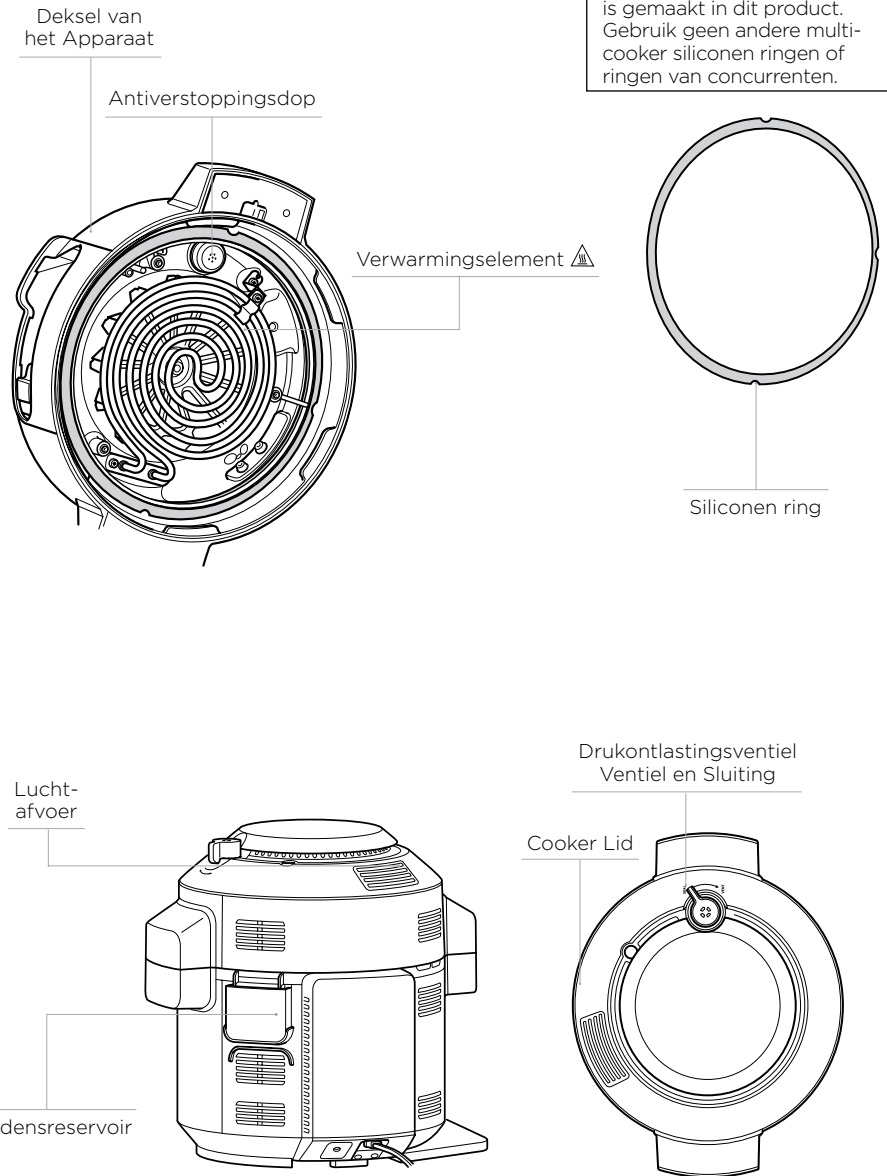
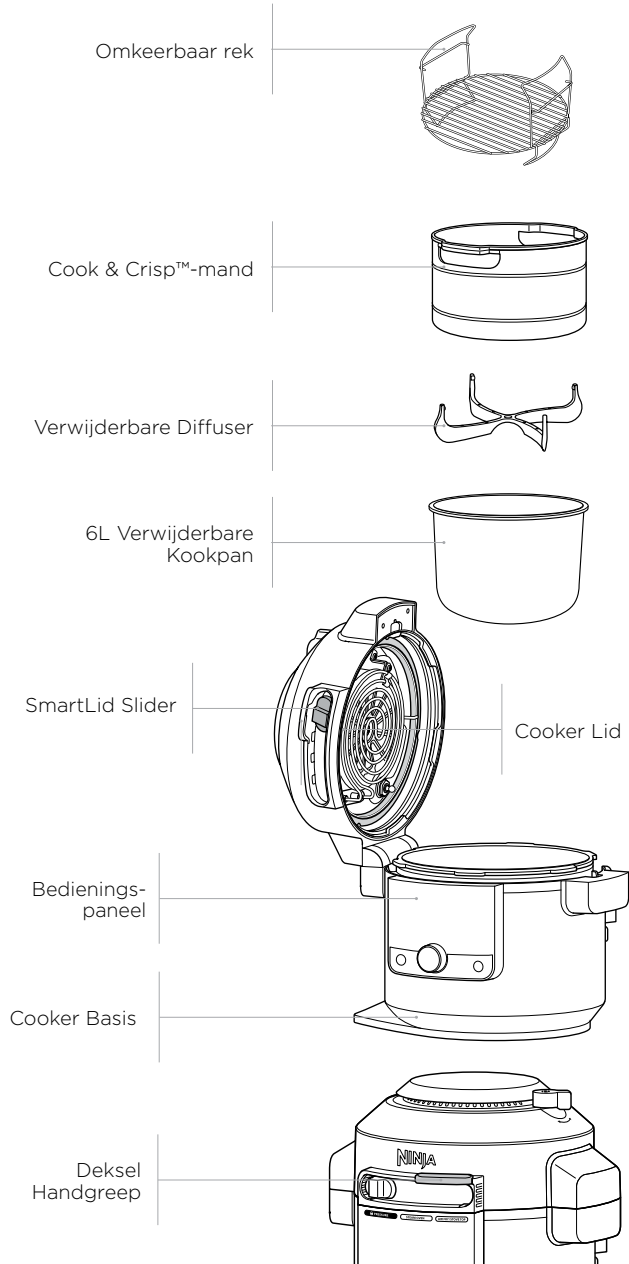


Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

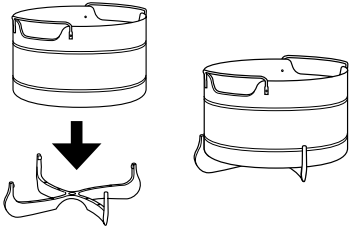
Accessoires inbegrepen



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.

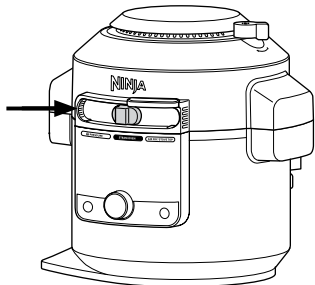
LET OP: Verdeler helpt met de luchtstroom en moet altijd op de mand gemonteerd worden voor gebruik.

- 2 Om de Cook & Crisp-mand te monteren, plaatst u de mand bovenop de diffuser en drukt u deze stevig naar beneden.

DE SMARTLID SLIDER GEBRUIKEN

De slider laat u schakelen tussen kookmanieren en laat het deksel weten welke functie u gebruikt.

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

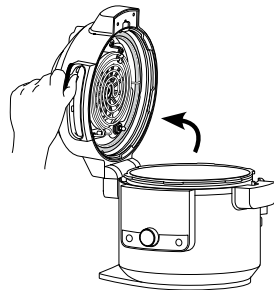


HOE HET DEKSEL TE OPENEN EN SLUITEN

Gebruik altijd de handgreep boven de slider om het deksel te openen en te sluiten.

U kunt het deksel openen en sluiten als de sluiters op COMBI-STEAM mode en AIR FRY/COOKER positie staat. Als de slider op PRESSURE staat, kan het deksel niet geopend worden. Als het apparaat niet onder druk staat, schuift u de slider naar de COMBI-STEAM mode of AIR FRY/COOKER positie om het deksel te openen.

OPMERKING: Het deksel wordt niet ontgrendeld tot het apparaat volledig is gedecomprimeerd. De smart slider schuift niet naar rechts totdat het apparaat volledig is gedecomprimeerd. Op het apparaat verschijnt "OPN LID" als het gedecomprimeerd is.



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.

STOOM AIR FRY: Knapperige groenten en proteïnen met weinig tot geen olie.

STOOM BAKKEN: Bak malse cakes en zoete traktaties.

AIR FRY: Maak voedsel knapperig en krokant met weinig tot geen olie.

GRILL: Gebruik een hoge temperatuur voor het karamelliseren en aanbraden van voedsel.

BAKKEN: Gebruik het apparaat als oven voor gebak en meer.

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

DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN: Gebruik het apparaat als 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 voor een langere periode op een lagere temperatuur.

YOGHURT: Pasteuriseer en fermenteer melk voor romige zelfgemaakte yoghurt.

WARM HOUDEN: Als u stoom, slow cooking en snelkoken gebruikt, schakelt het apparaat over naar KEEP WARM aan het einde van het programma. Druk op de KEEP WARM-knop 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 wordt na 12 uur onderbroken.

BEDIENINGSKNOPPEN

SMARTLID SLIDER: Als u de slider schuift, lichten de beschikbare functies bij elke modus op.

KNOP: Als u een modus gekozen heeft, gebruikt u de knop om door de beschikbare functies te scrollen, totdat de door u gewenste functie wordt weergegeven.

PIJLEN LINKS: Druk op deze pijlen om een kooktemperatuur te kiezen. Gebruik de pijlen links ook om de interne uitkomst in te stellen als u PRESET en de MANUAL knoppen gebruikt.

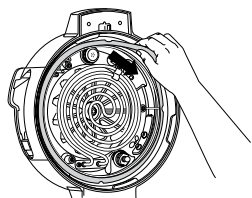
PIJLEN RECHTS: Druk op deze pijlen om een kooktijd te kiezen. Gebruik deze pijlen om het eten te selecteren.

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.

⏻ (POWER): Met de aan-/uitknop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden stop gezet worden.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

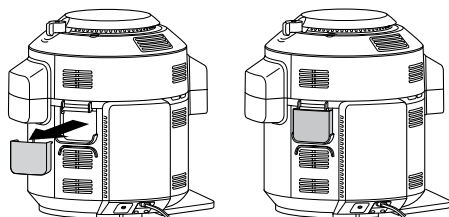
- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsvoorzieningen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de siliconen ring, verwijderbare kookpan, Cook & Crisp-mandje, omkeerbaar rek en condensreservoir met heet zeepsop, spoel af en droog grondig af. Reinig de basis **NOOIT** in de vaatwasmachine.
- 4 De siliconen ring is omkeerbaar en kan in beide richtingen worden geïnstalleerd. Plaats de ring rond de buitenrand van het rek met siliconen ring, aan de onderkant van het deksel. Zorg ervoor dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek voor de siliconen ring.
- 5 Gebruik langwerpige keukengerei en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen wanneer u voedsel verwijderd.



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.

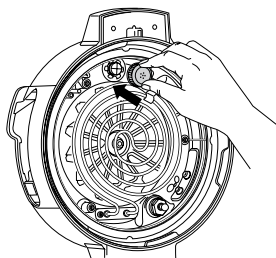
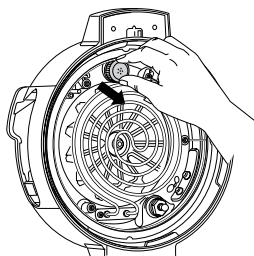
LET OP: Zorg ervoor dat overtollig water dat verzameld is in het condensreservoir na het koken verwijderd wordt.



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 deze te verwijderen, houdt u de anti-verstoppingsdop tussen duim en gebogen wijsvinger. Draai uw pols daarna met de klok mee. Om terug te zetten drukt u hem op zijn plek en drukt hem naar beneden. Zorg ervoor dat de anti-verstoppingsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het apparaat gebruikt.



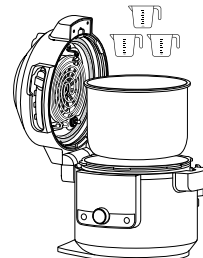
LET OP: Zorg er voor elk gebruik voor dat de siliconen ring correct geplaatst is in het rek voor de siliconen ring en de anti-verstoppingsdop correct gemonteerd is op de decompressieklep.

DE SNELKOOKFUNCTIES GEBRUIKEN

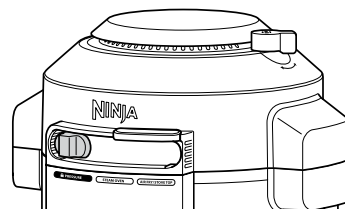
WATERTEST: AAN DE SLAG MET SNELKOKEN

Het wordt beginnende gebruikers aanbevolen de watertest te doen om zich vertrouwd te maken met snelkoken.

- 1 Plaats de pan op de basis en doe 700 ml water, op kamertemperatuur, in de pan.



- 2 Sluit het deksel en schuif de slider naar de PRESSURE positie.



- 3 Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat.



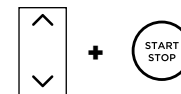
SEAL
voor Pressure functies



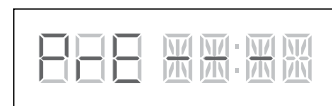
VENT
voor alle andere functies en alle andere slider-posities

OPMERKING: Het ventiel is los als het volledig geïnstalleerd is. Forceer het ventiel niet over de rand.

- 4 Het apparaat begint standaard op hoge (Hi) druk. Gebruik de pijl rechtoonder om de tijd op 2 minuten te zetten. Druk op START/STOP om te beginnen.

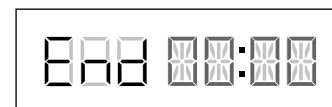


- 5 Het display toont "PrE" en een voortgangsbalk laat zien dat het apparaat druk opbouwt. De timer begint af te tellen als de druk in het apparaat maximaal is.



LET OP: De nodige tijd om op druk te koken varieert op basis van hoeveelheid en temperatuur van ingrediënten en het geselecteerde drukniveau.

- 6 Als de kooktijd op nul staat, zal het apparaat piepen en "End" laten zien voordat het automatisch snel opgebouwde stoom vrijlaat. Een waarschuwingspiepje klinkt, om aan te geven dat het overdrukventiel bijna open gaat. Als het overdrukventiel opent, komt er stoom vrij. Zodra het apparaat "OPN LID" laat zien, schuift u de slider naar rechts om het deksel te ontgrendelen. Open dan het deksel.



LET OP: Het apparaat schakelt over naar KEEP WARM modus en het verwarmingselement zal aan blijven.

DE SNELKOOKFUNCTIES GEBRUIKEN - VERDER

NATUURLIJKE DECOMPRESSIE VERSUS SNELLE DECOMPRESSIE

NATURAL (NATUURLIJK): Als het snelkoken klaar is, wordt de stoom vanzelf uit het apparaat gelaten als deze afkoelt. Dit kan tot 20 minuten of langer duren, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof en voedsel in de pan. Tijdens deze handeling schakelt de eenheid over in de Keep Warm-stand. Druk op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen. Als deze natuurlijke drukverlaging klaar is, staat op het display "OPN Lid".

QUICK (SNELLE): ALLEEN gebruiken als dit in het recept wordt vermeld. Zet als het snelkoken is afgerond en het KEEP WARM-lampje brandt, het decompressieventiel op VENT om de druk direct door de klep te laten ontsnappen.

Zelfs na de natuurlijke compressie of het gebruik van het decompressieventiel, blijft er wat stoom achter in de eenheid en dit komt vrij als het deksel wordt geopend.



LET OP: Voor grotere hoeveelheden voedsel die meer drukverlaging nodig hebben kunt u de druk verlagen door het ventiel naar de VENTpositie te zetten.

ONDER DRUK ZETTEN

Als de druk wordt opgebouwd in het apparaat, wordt er op het besturingspaneel "PrE" getoond en ziet u voortgangsbalkjes. 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, zal de snelkookcyclus beginnen en de timer af gaan tellen.

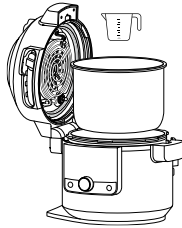
DE PRESSURE (DRUK)-FUNCTIE GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de knop.

Druk

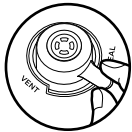
- 1 Doe de ingrediënten en ten minste 250ml vloeistof in de pan, evenals eventueel benodigde accessoires. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXIMALE PRESSURE-lijn.

LET OP: Als u niet genoeg vloeistof gebruikt, gaat het apparaat geen druk opbouwen.



LET OP: De pan **NIET** hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

- 2 Doe het deksel dicht, zet dan het decompressieventiel op SEAL.



- 3 Schuif de slider naar PRESSURE. Gebruik de pijlen naar boven en beneden in het display om Hi of Lo te selecteren.



- 4 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

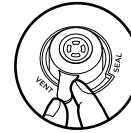
LET OP: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Het apparaat begint dan druk op te bouwen. Het display laat "PrE" zien en een voortgangsbalkje. De eenheid begint af te tellen als de druk maximaal is.



LET OP: De tijd voor snelkoken varieert afhankelijk van de geselecteerde druk, de huidige temperatuur van de kookpan en de temperatuur/kwaliteit van ingrediënten.

- 6 Als de kooktijd 0 bereikt, zet dan het drukventiel in de VENT-positie.



LET OP: Druk na het koken op KEEP WARM om de KEEP WARM-stand uit te schakelen. Of druk op de START/STOP-knop.

- 7 Als het display "OPN Lid" zegt, dat is de druk verlaagd en kunt u de slider naar rechts bewegen om het deksel te openen.

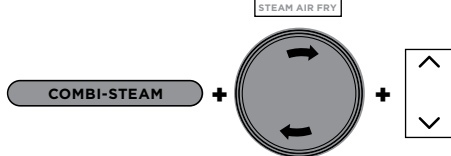
DE COMBI-STEAM MODE FUNCTIES GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de  knop.

LET OP: De positie van het drukventiel maakt niet uit. Het kan in de SEAL of VENT positie staan.

Steam Air Fry

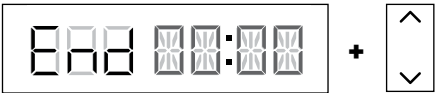
- Plaats de Cook & Crisp™-mand of het omkeerbare rek in de pan. Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creëren. Sluit het deksel.
- Zet de slider op COMBI-STEAM modus, en selecteer STEAM AIR FRY op de schijf. De instellingen voor de standaardtemperatuur en tijd worden weergegeven. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 240°C.



- Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Het display laat "PrE" zien en u ziet voortgangsbalkjes die laten zien dat het apparaat stoom opbouwt. De stoomtijd hangt af van het aantal ingrediënten in de pan.



- Als het apparaat het juiste stoomlevel heeft bereikt, laat het display de temperatuur zien en begint de timer af te tellen.
- Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er 5 minuten lang "End".



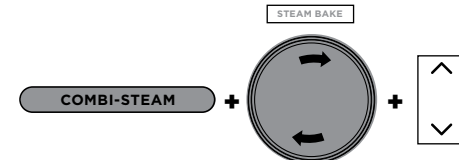
OPMERKING: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

Stomen Bakken

- Zet het omkeerbare rek in de pan. Zorg ervoor dat er vloeistof in de pan zit om stoom te creëren. Voeg een bakblik of folie toe aan de bodem van de onderste positie van het omkeerbare rek.



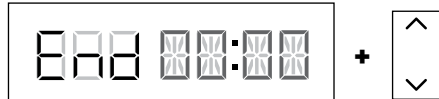
- Zet de slider op COMBI-STEAMmodus en zet de schijf op STEAM BAKE. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 105°C en 210°C.



- 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.
- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Het display laat "PrE" zien en een voortgangsbalk die laat zien dat er stoom wordt opgebouwd. De stoomtijd is 20 minuten.



- Als het apparaat voorverwarmd is, laat het display de gekozen temperatuur zien en begint de timer met aftellen.
- Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en staat er 5 minuten lang "End".



OPMERKING: Als uw voedsel meer tijd nodig heeft, gebruik dan de pijltjes aan de rechterkant van het display om meer tijd toe te voegen. Het apparaat zal voorverwarmen overslaan.

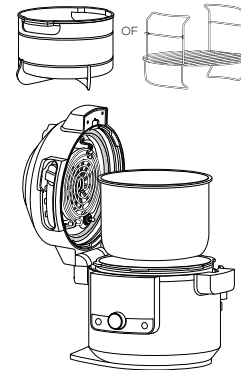
DE AIR FRY/COOKER FUNCTIES GEBRUIKEN

Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de  knop.

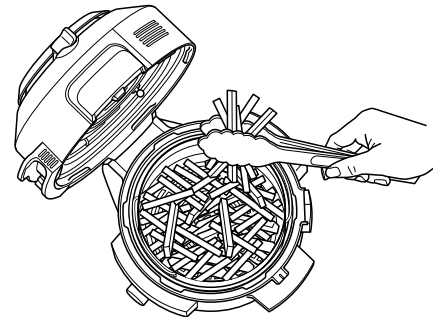
LET OP: Als u de deksel opent in de Air Fry, Bake of Grill modus, pauzeert de kooktijd. Sluit het deksel om verder te gaan.

Air Fry

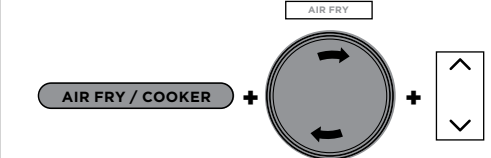
- Plaats de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek in de pan. De diffuser moet aan de mand bevestigd zijn.



- Plaats de ingrediënten in de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek. Sluit het deksel.

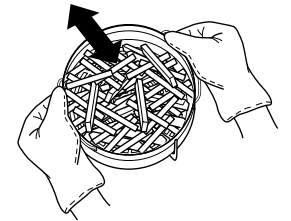


- Zet de slider op AIR FRY/COOKER en gebruik de schijf om AIR FRY te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 150°C en 210°C.

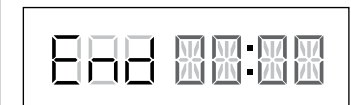


- Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 1 minuut, tot max. 1 uur.
- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de mand worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige 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 aangeraden om de ingrediënten af en toe te schudden tijdens het airfryen. 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.



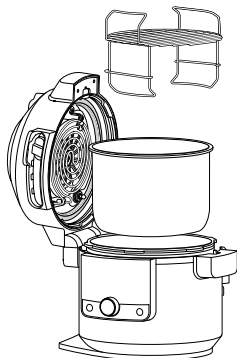
- Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en verschijnt er drie keer "End" op het display.



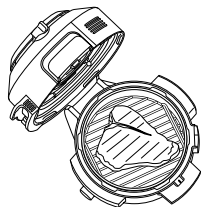
DE AIR FRY/COOKER FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

Grillen

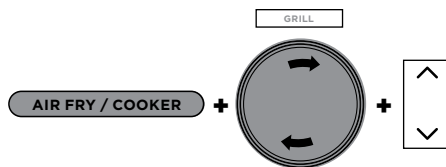
- 1 Plaats het omkeerbare rek in de hoge grillpositie in de pan, of volg de aanwijzingen van uw recept.



- 2 Plaats de ingrediënten op het rek, sluit dan het deksel.

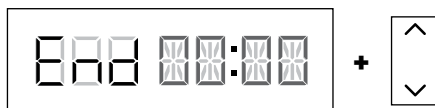


- 3 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer GRILL op de schijf.



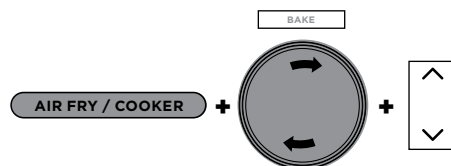
LET OP: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Grill-functie.

- 4 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.
- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 6 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en verschijnt er drie keer "End" op het display.

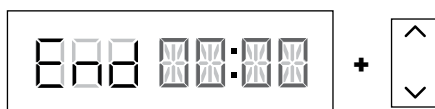


Bakken

- 1 Plaats de accessoires en ingrediënten in de pan. Sluit het deksel.
- 2 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer daarna BAKE op de schijf. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om een temperatuur te kiezen in stappen van 5°C tussen 120°C en 210°C.

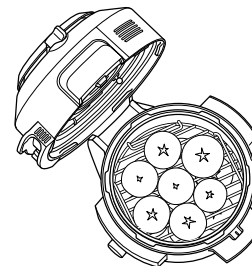


- 3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de rechterkant van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 5 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en verschijnt er drie keer "End" op het display.

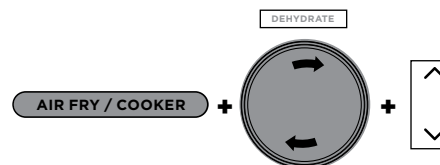


Drogen

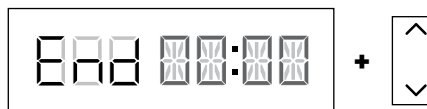
- 1 Plaats het omkeerbare rek op de onderste positie van de pan, en leg de ingrediënten vervolgens op het rek.



- 2 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer DEHYDRATE op het wiel. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5°C van 40°C tot 90°C.

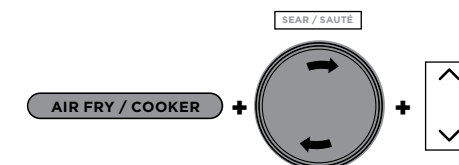


- 3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd aan te passen, in stappen van 15 minuten, tot max. 12 uur.
- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 5 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en "End" verschijnt drie keer op het display.



Dichtschroeien/sauteren

- 1 Doe ingrediënten in de pan.
- 2 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER of open de deksel, en gebruik de schijf om SEAR/SAUTÉ te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om "LO 1," "2," "3," "4," OR "Hi 5." TE SELECTEREN.



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-functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op FUNCTION en draait u vervolgens de START/STOP-knop naar de gewenste kookfunctie.

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het deksel open of dicht.

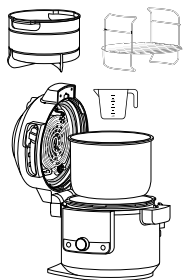
OPMERKING: Gebruik **ALTIJD** anti-aanbak kookgerei in de kookpan. Gebruik **GEEN** metalen kookgerei, aangezien dit krassen kan maken in de anti-aanbaklaag van de pan.

OPMERKING: SEAR/SAUTÉ sluit automatisch af na 1 uur voor "4" en "Hi 5" en 4 uur voor "Lo 1," "2" en "3."

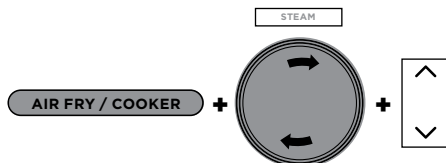
DE AIR FRY/COOKER FUNCTIES GEBRUIKEN - VERVOLG

Stoom

- 1 Doe 250 ml vloeistof in de pan (of de hoeveelheid zoals aangegeven in het recept) en plaats vervolgens het omkeerbare rek of Cook & Crisp™-mandje met ingrediënten in de pan.



- 2 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer STEAM op het wiel.



- 3 Gebruik de pijlen rechts van het display om de uitdroogtijd 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 temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STOOM-FUNCTIE.

- 5 Het apparaat zal met voorverwarmen beginnen om de vloeistof aan de kook te brengen. Het display zal "PrE" vertonen. Het teken voor voorverwarmen wordt weergegeven totdat het apparaat de temperatuur bereikt, en vervolgens geeft het display BOIL weer en begint de timer met aftellen.

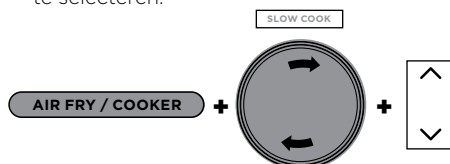
888 88:88

- 6 Als de kooktijd 0 bereikt, gaat het apparaat piepen en verschijnt er 3 keer "End" op het display.

888 88:88 + ↑ ↓

Slow Cook

- 1 Doe ingrediënten in de pan. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXIMALE lijn.
- 2 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer SLOW COOK op het wiel. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag aan de linkerkant van het display om "Hi", "LO" of "bUFFEt" te selecteren.



- 3 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag 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 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint met optellen.

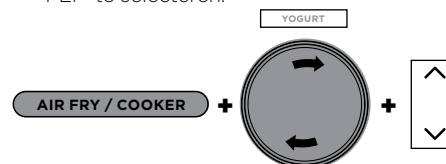
LET OP: Druk na het koken op KEEP WARM om de KEEP WARM-stand uit te schakelen.

Yoghurt

- 1 Plaats de gewenste hoeveelheid melk in de pan.

LET OP: Als u liever pasteuriseert, koelt en culturen toevoegt door geen gebruik te maken van het apparaat, slaat u stappen 1-9 over. Druk in plaats daarvan op TEMP, selecteer "FER", druk op TIME, selecteer de gewenste incubatietijd en druk vervolgens op START/STOP om te beginnen.

- 2 Sluit het deksel.
- 3 Verplaats de slider naar AIR FRY/COOKER, en selecteer YOGURT op het wiel. De standaard temperatuurstelling verschijnt op het display. Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om "YGT" of "FER" te selecteren.



- 4 Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd 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.

888 88:88

- 7 Zodra de melk afgekoeld is, geeft het apparaat achtereenvolgens ADD en STIR en de incubatietijd weer.

888 57:88

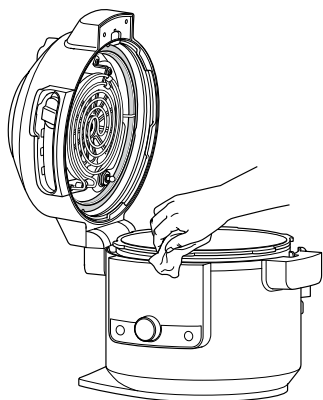
- 8 Open het deksel en schep de bovenkant van de melk eraf.
- 9 Voeg yoghurtculturen aan de melk toe en meng het geheel. Sluit het deksel druk op START/STOP om het incubatieproces te starten.
- 10 Het display geeft "FER" weer en zal beginnen met aftellen. Wanneer de incubatietijd is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt er 3 keer END op het display. Het apparaat piept elke minuut gedurende maximaal 4 uur of totdat het wordt uitgeschakeld.

888 88:88

- 11 Koel de yoghurt tot 12 uur voordat u het opdiert.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand



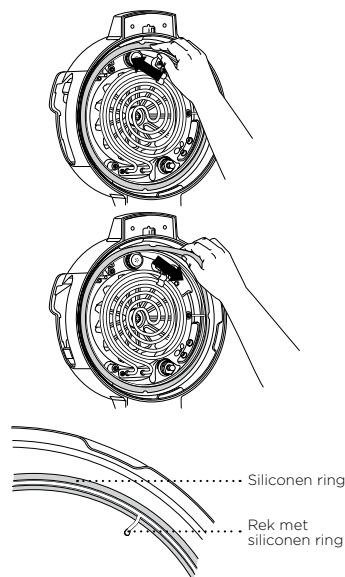
Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

- 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, siliconen ring, het omkeerbare rek, de Cook & Crisp™-mand en afneembare diffuser kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

LET OP: Doe de basis **NOOIT** in de afwasmachine of dompel hem nooit onder in water of een andere vloeistof.

- 4 Het drukdeksel en anti-verstopingsdop, 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 als dat nodig is 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, door hem sectie voor sectie naar buiten vanuit het rek te trekken. De ring kan worden geïnstalleerd met ongeacht welke kant naar buiten. Om hem opnieuw te installeren, drukt u hem sectie voor sectie terug in het rek (zie afbeelding hierboven).

Verwijder na gebruik alle voedselresten uit de siliconen ring en de anti-verstopingsdop.

Houd de siliconen ring schoon om stank te voorkomen. Door hem te wassen in warm water met zeep of door hem in de vaatwasser te stoppen kunt u nare geuren verwijderen. Het is echter normaal dat het de geur van bepaald zuurhoudend voedsel aanneemt. Het is raadzaam om meerdere siliconen ringen bij de hand te hebben. Koop extra siliconen ringen via ninjakitchen.eu.

Trek **NOOIT** hard aan de siliconen ring, aangezien het hierdoor kan vervormen en het rek van invloed kan zijn op de druk-sealfunctie. Een siliconen ring met barsten, scheuren of andere beschadiging dient direct te worden vervangen.

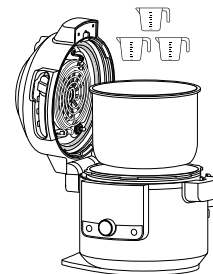
LET OP: De siliconen ring moet vervangen worden voor een exemplaar dat past bij de Foodi® SmartLid Multicooker.

HET DEKSEL SCHOONMAKEN

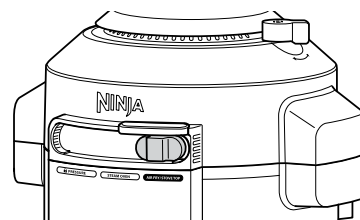
We raden aan om de inhoud van de pan en de verwarmingselementen te inspecteren voordat u iets u gaat koken met de "wet cooking functions", waaronder Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, Pressure en alle Combi-Steam modi. Als u nog voedselresten of olie ziet, raden we aan om het apparaat te stoomreinigen (zie de instructies hieronder) en de binnenkant van het deksel daarna af te vegen.

STOOMREINIGINSTRUCTIES:

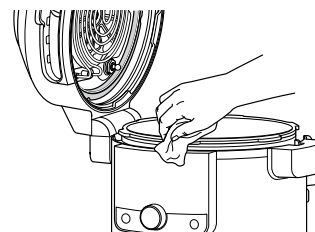
- 1 Vul de pan met 700ml water.



- 2 Verplaats de SmartLid Slider naar Air Fry/ Cooker.



- 3 Selecteer STEAM en stel de tijd in op 30 minuten. Druk op START/STOP.
- 4 Als de tijd op 0 staat en het apparaat is afgekoeld kunt u een natte doel of spons gebruiken om de binnenkant van het deksel en de verwarmingselementen schoon te vegen. **LET OP:** Raak de ventilator niet aan als u de binnenkant van het deksel schoonmaakt.



- 5 Herhaal de stappen 3 en 4 indien nodig en reinig vlekken als dat nodig is.

LET OP: Als het apparaat niet open is als de cyclus voorbij is, dan gaat het apparaat terug in KEEP WARM modus en gaat het verwarmingselement weer aan.

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 verschillen gebaseerd op de geselecteerde temperatuur, huidige temperatuur van de kookpan en 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 staat bij snelkoken.
- Het apparaat gaat niet snelkoken als er niet genoeg vloeistof inzit.

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?

- De voortgangsbalk wordt vertoond op het scherm om aan te geven dat de eenheid druk aan het opbouwen is.

“PrE” en bewegende lampjes worden op het display weergegeven bij het gebruik van de Pressure- of Steam functie.

- Dit geeft aan dat de eenheid druk aan het opbouwen is of aan het voorverwarmen is bij gebruik van STEAM of PRESSURE. 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 na het snelkoken?

- Als veiligheidsfunctie wordt het drukdeksel niet ontgrendeld tot het apparaat volledig is gedecomprimeerd. Zet het drukventiel op VENT 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 en VENT 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-positie is gedraaid bij het snelkoken en zo ver mogelijk naar de VENT-positie bij snelle decompressie.

Het apparaat sist en bereikt de druk niet.

- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL 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-stand.

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”-foutmelding op het display.

- de kookpan bevindt zich niet in de basis. Kookpan is vereist voor alle functies.

Er verschijnt een “SHUT LID”-foutmelding op het display.

- Het deksel staat open en moet gesloten worden voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

“ADD WATER”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Steam en Pressure.

- Het waterniveau is te laag. Voeg meer water toe aan het apparaat, zodat het de taak af kan maken.

“NO PRESSURE”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Pressure.

- Voeg meer vloeistof toe aan de kookpan, voordat u de snelkookcyclus opnieuw start.
- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL 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 “SLIDE”-foutmelding op het display.

- Verplaats de slider naar de gewenste positie voordat u een kookfunctie selecteert.

Er verschijnt een “LOCK LID”-foutmelding op het display.

- Verplaats de slider naar de PRESSURE positie om het deksel te sluiten.

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-stand 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.

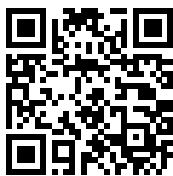
Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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® SmartLid trykkoker



REGISTRER KJØPET DITT



ninjakitchen.eu



Skann QR-koden med en mobilenhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 230V~, 50Hz

Watt: 1460 W

Volum: 6L

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.

INNHALDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak	185
Deler og tilbehør	189
Monteringsinstruksjon for tilbehør	191
Bruke SmartLid Slider	191
Bruk av betjeningspanelet	192
Matlagingsfunksjoner	192
Betjeningsknapper	192
Før første gangs bruk	193
Installere kondensoppsamlere	193
Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket	193
Bruke Ninja® Foodi® Max SmartLid trykkoker	194
Slik bruker du trykkokerfunksjonene	194
Vanntest: Kom i gang med trykkoking	194
Naturlig trykkavlastning kontra hurtig trykkavlastning	195
Trykksetting	195
Bruke trykkfunksjonen	195
Bruke funksjonene for kombi-dampmodus	197
Dampe og luftfrityrkoke	197
Dampbake	197
Bruke funksjoner for luftfrityrkoking	198
Luftfrityr	198
Grill	199
Bake	199
Dehydrate (dehydrere)	200
Steke/sautere	200
Damp	201
Langsom tilberedning	201
Yoghurt	202
Rengjøring og vedlikehold	203
Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask	203
Montering og demontering av silikonringen	203
Rengjøre lokket	204
Retningslinjer for feilsøking	205
Nyttige tips	206
Produktregistrering	207

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 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 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 matlagning 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** Enheten 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 spaghetti 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® 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, brødrister, 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 stikkkontakten 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 personskaader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter eller forede gryteovtter, 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 personskaade, 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.
- 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.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

- 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 brukergrensesnittet 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 kroppsdelene 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 grytevatner.
- 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** Sett **ALDRI** grytesokkelen i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.



Indikerer behov for å lese og gjennomgå instruksjoner for å lære om drift og bruk av produktet.



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på 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.

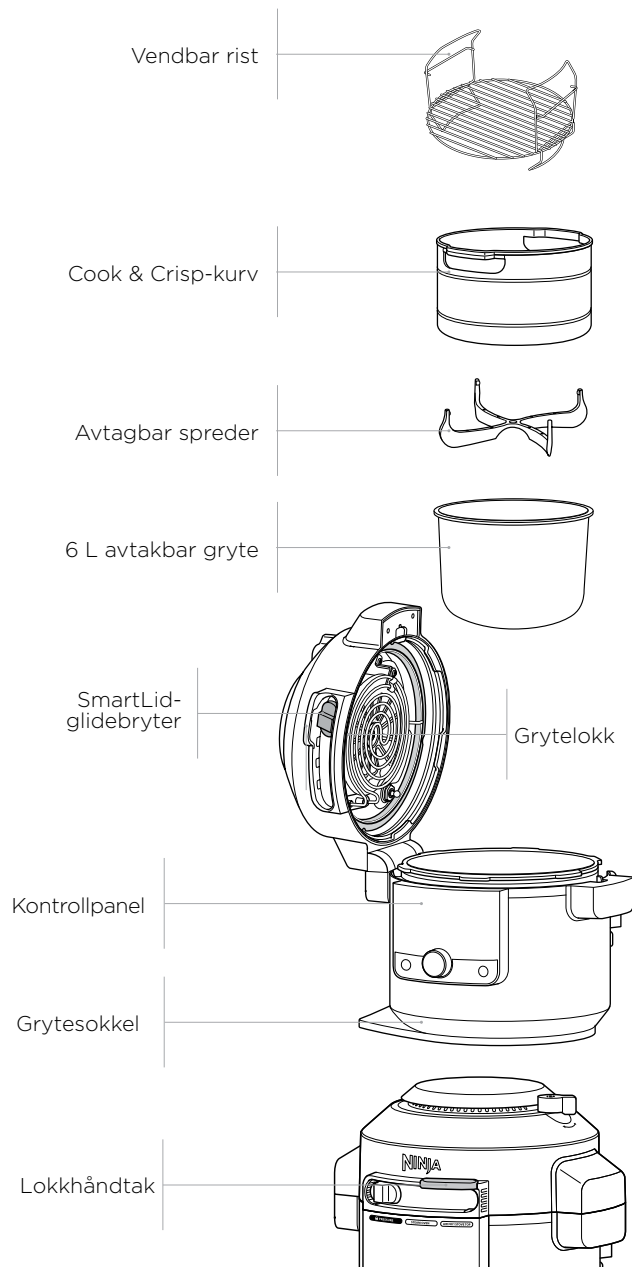


Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER OG TILBEHØR

Medfølgende tilbehør



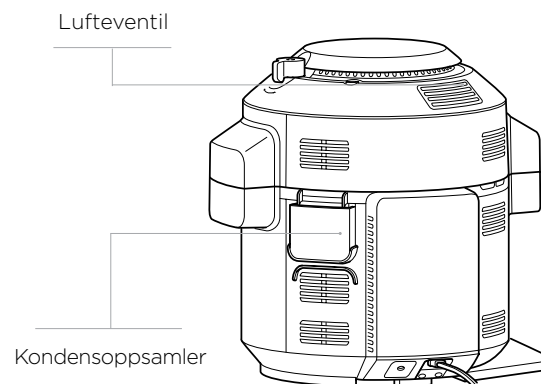
Enhetslokk

Antistoppingslokk

Varmeelement

Silikonring

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.

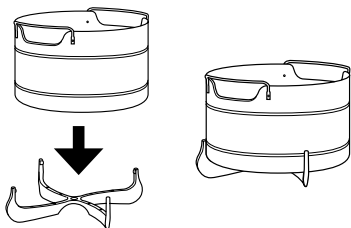


Grytelokk

Gå til ninjakitchen.eu ta 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.

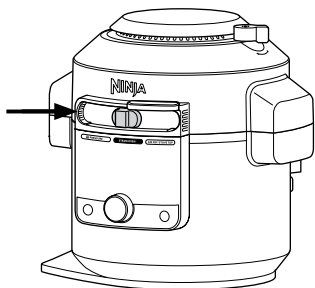
MERK: Diffuseren underletter luftflyten, og må alltid være installert på kurven før bruk.

- 2 For å montere kurven for kokning og sprøstekning, plasser kurven på silen og trykk ned.

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)

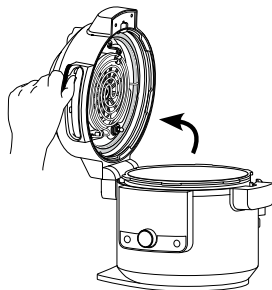


SLIK ÅPNER OG LUKKER DU LOKKET

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.

STEAM AIR FRY (DAMPE OG LUFTFRITYRSTEKE): Sprø grønnsaker og proteiner med lite eller ingen olje.

STEAM BAKE (DAMPBAKE): Bak luftige kaker og søte desserter.

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.

DEHYDRERE: Ovnstørking av kjøtt, frukt og grønnsaker for å lage sunne snacks.

BRUNING/SAUTÉRING: Bruk enheten som ovnsplate til brunng av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

DAMPING: Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

LANGSAM 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.

DRIFTSKNAPPER

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.

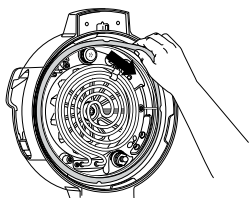
PILER MOT HØYRE: Trykk på disse for å velge matlagingstid. Bruk disse pilene til å stille inn maten

START/STOP: Trykk for å starte tilberedning. Et trykk på knappen under matlaging stanser gjeldende matlagingsfunksjon.

⏻ (STRØM): Av/på-knappen skruer enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

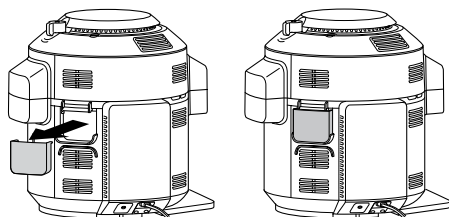
- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra apparatet.
- 2 Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask trykklokket, silikonringen, den avtakbare gryten, Cook & Crisp-kurven, den vendbare risten og kondensoppsamleren i varmt såpevann, 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.

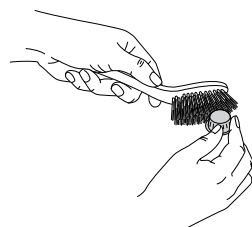
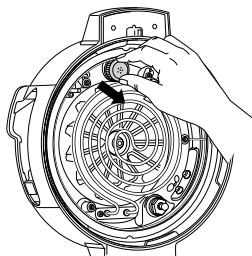
MERK: Pass på at du tømmer overflødig vann som har samlet seg opp i kondensatoroppsamleren etter matlaging.



FJERNE OG SETTE PÅ PLESS ANTILSTOPPINGSLOKKET

Antilstopningslokket beskytter trykklokkets indre ventil mot tilstopping, og beskytter brukere mot potensiell matsprut. Den bør rengjøres etter hver bruk med en rengjøringskost.

For å fjerne det, holder du antilstopningslokket mellom tommel og bøydd pekefinger, og roterer håndleddet med klokken. For å montere den på igjen, setter du den på plass og trykker ned. Sørg for at antilstopningslokket sitter godt på plass før du bruker apparatet.



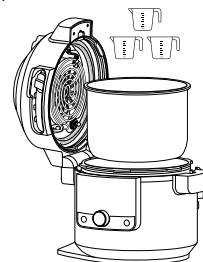
MERK: Før bruk må du kontrollere at silikonringen sitter på plass i silikonringsporet og at antilstopningslokket er plassert riktig på trykkbegrensningsventilen.

SLIK BRUKER DU TRYKKOKERFUNKSJONENE

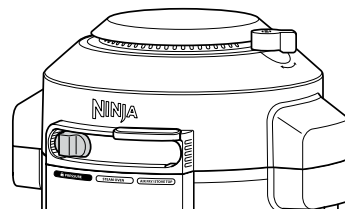
VANNTEST: KOM I GANG MED TRYKKOKING

Det anbefales at førstegangsbrukere gjør en vanntest for å bli kjent med trykkoking.

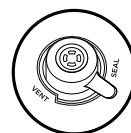
- 1 Plasser gryten i grytesokkelen og tilsett 700 ml med romtemperert vann i gryten.



- 2 Lukk lokket, og flytt glidebryteren til PRESSURE-posisjonen.



- 3 Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.



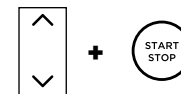
SEAL
for trykkfunksjoner



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 Enheten vil som standard ha høyt (Hi) trykk. 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.

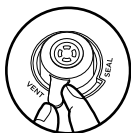
SLIK BRUKER DU TRYKKOKINGSFUNKSJONENE- FORTS.

NATURLIG TRYKKAVLASTNING KONTRA HURTIG TRYKKAVLASTNING

NATURLIG: Når tilberedningen med trykk er ferdig, frigis dampen naturlig fra enheten mens den kjøles ned. Dette kan ta opptil 20 minutter eller mer, avhengig av mengden væske og mat i gryten. I denne perioden går enheten inn i Keep Warm-modus. Trykk på KEEP WARM-knappen hvis du vil slå av Keep Warm-modus. Når naturlig trykkavlastning er fullført, viser enheten «OPN Lid».

QUICK (HURTIG): Brukes KUN dersom det står i oppskriften. Når tilberedningen med trykk er ferdig og KEEP WARM-lyset er på, vrir du trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjonen for å frigi trykk omgående via ventilen.

Selv etter naturlig trykkavlastning eller bruk av trykkbegrensningsventilen vil det være igjen litt damp i enheten som slipper ut når lokket åpnes.



MERK: For større matmengder som krever større trykkutløsning, kan du løse ut trykket ved å bevege ventilen til **VENT**-posisjonen.

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 trykkeses, 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.

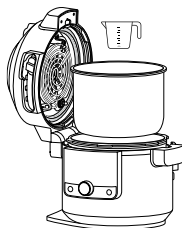
BRUKE TRYKKFUNKSJONEN

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på -knappen.

Trykk

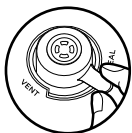
- 1 Legg ingredienser og minst 250 ml væske i gryten, sammen med nødvendig tilbehør. **IKKE** fyll gryten over PRESSURE MAX-linjen.

MERK: Enheten vil ikke trykkeses hvis det er for lite væske.

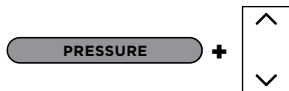


MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du **IKKE** fylle gryten mer enn halvveis.

- 2 Lukk lokket, og vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjon.



- 3 Flytt glidebryteren til PRESSURE. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge Hi eller LO.



- 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.

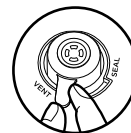
MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken ned med minutter.

- 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 trykkesse avhenger av valgt trykk, gjeldende temperatur for gryten og temperaturen/mengden ingredienser.

- 6 Når koketiden når null, vri trykkavlastningsventilen til VENT-stilling.



MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av KEEP WARM-modusen. Eller trykk på START/STOP-knappen.

- 7 Når apparatet viser «OPN Lid» er trykket utløst, og du kan flytte glidebryteren mot høyre for å åpne lokket.

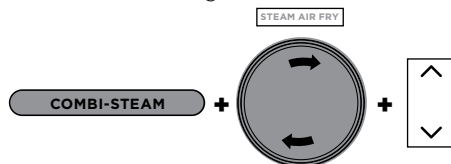
BRUKE FUNKSJONENE FOR KOMBI-DAMP-MODUS

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 og luftfrityrkoke

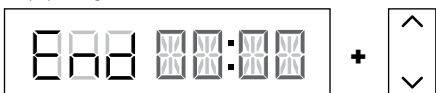
- 1 Plasser ingrediensene i gryten med Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Sjekk at det er væske i gryten for å skape damp. Lukk lokket.
- 2 Flytt glidebryteren til KOMBI-STEAM-modus, og bruk hjulet til å velge STEAM AIR FRY. Standardtemperaturen og tidsinnstillingene vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervall 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 å steke.
- 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.



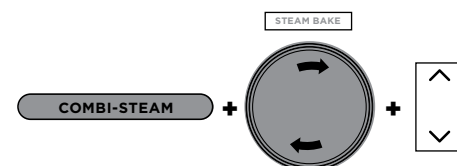
MERK: Hvis maten din trenger litt mer tid, kan du bruke pil opp til høyre for displayet for å legge til mer tid. Apparatet vil hoppe over forhåndsvarming.

Dampbake

- 1 Legg den vendbare risten i kjelen. Sjekk at det er væske i gryten for å skape damp. Legg på en stekeform eller folie på bunnen av den nedre posisjonen på den vendbare risten.



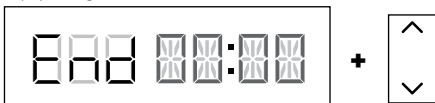
- 2 Flytt glidebryteren til KOMBI-STEAM (Kombidamp)-modus, og bruk hjulet til å velge STEAM BAKE (dampbake). Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervall mellom 105 °C og 210 °C.



- 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 å steke.
- 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.

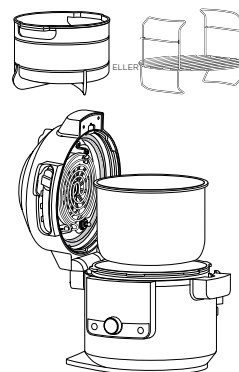
BRUKE FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYR/KOKING

For å slå på apparatet, plugg inn strømledningen i en veggkontakt, og trykk på -knappen.

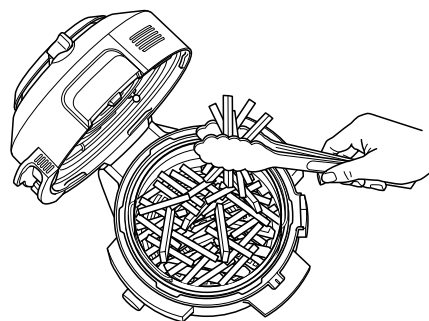
MERK: Hvis du åpner lokket ved bruk av luftfrityrkoking, baking eller grilling stanses matlagingstiden. Lukk lokket for å fortsette.

Luftfrityr

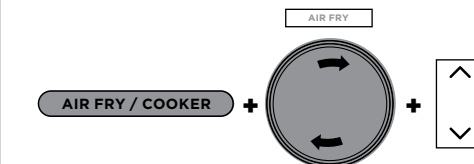
- 1 Plasser enten Cook & Crisp™-kurven eller den vendbare risten i gryten. Risten må være festet til kurven.



- 2 Legg ingredienser i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Lukk lokket.

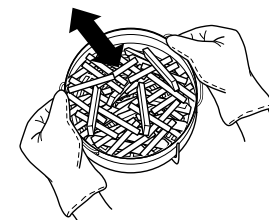


- 3 Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge AIR FRY. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk pil opp og ned til venstre for displayet for å velge en temperatur i 5 °C-intervall mellom 150 °C og 210 °C.

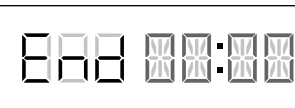


- 4 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time.
- 5 Trykk START/STOP for å begynne å steke.
- 6 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn brunig, ved behov. Når du er ferdig, 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 brunig. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket godt. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.



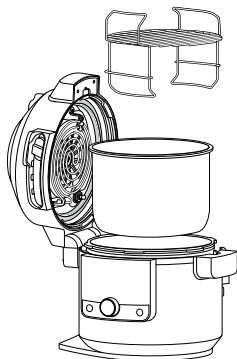
- 7 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



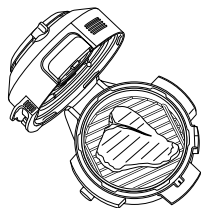
BRUKE FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYRSTEKING – FORTS.

Grill

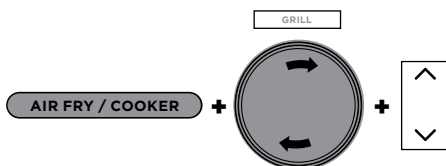
- 1 Plasser den vendbare risten i gryten i øvre grillposisjon eller følg instruksene i oppskriften.



- 2 Plasser ingrediensene på risten og lukk lokket.

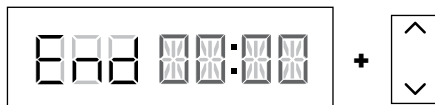


- 3 Flytt glidebryteren til AIR FRY/COOKER, og bruk hjulet til å velge GRILL.



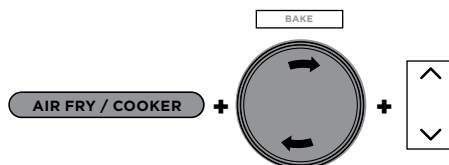
MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Grill-funksjonen.

- 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 blinke med «End» tre ganger i displayet.

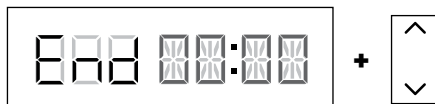


Bake

- 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.

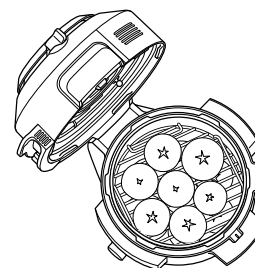


- 3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.
- 4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.
- 5 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.

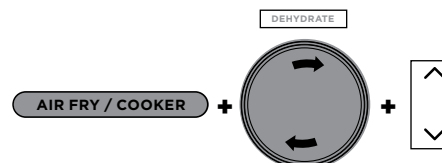


Dehydrate (dehydrere)

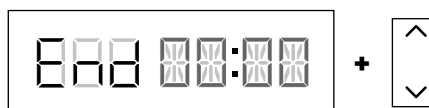
- 1 Legg den vendbare risten med to nivåer i nedre posisjon, og legg et lag med ingredienser på risten.



- 2 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.

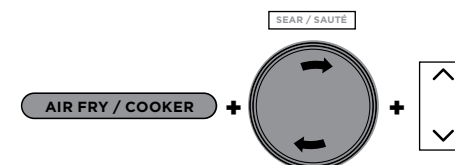


- 3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller fra 1 time til 12 timer.
- 4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.
- 5 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



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 å steke.
- 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.

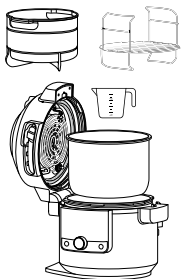
MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkenredskaper som ikke skrapes opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skrapes opp grytens teflonbelegg.

MERK: SEAR/SAUTÉ vil automatisk deaktiveres etter 1 time for «4» og «Hi 5», og 4 timer for «Lo 1», «2» og «3».

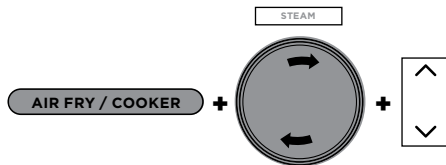
BRUKE FUNKSJONENE FOR LUFTFRITYRSTEKING - FORTS.

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.



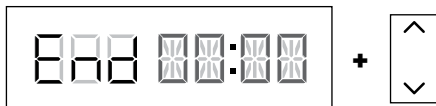
- 3 Bruk pil opp og ned til høyre for displayet for å justere matlagingstiden i 5-minuttersintervaller opp til 30 minutter.
- 4 Trykk START/STOP for å begynne å steke.

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.

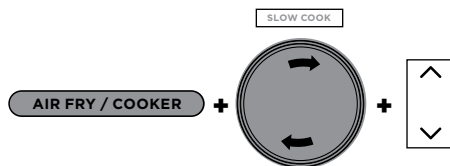


- 6 Når matlagingstiden når null, vil apparatet pipe, og «End» vil blinke tre ganger i displayet.



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 å steke.

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.

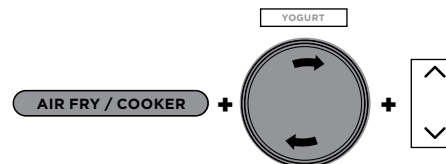
MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av KEEP WARM-modusen.

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.



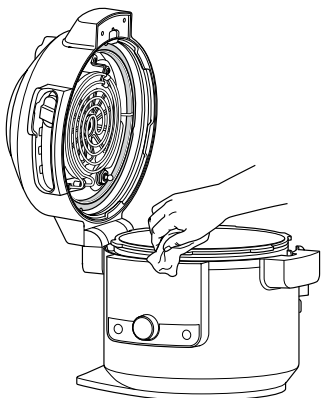
- 8 Åpne lokket og skum av toppen av melken.
- 9 Tilsett yoghurtkultur i melken og rør for å blande det sammen. Sett på trykklokket og trykk START/STOP for å starte inkubasjonsprosessen.
- 10 Displayet viser «FEr», og nedtellingen starter. Når inkubasjonstiden er over, piper apparatet, og END blinker tre ganger i displayet. Apparatet piper hvert minutt i opptil 4 timer, eller frem til strømmen slås av.



- 11 Kjøøl yoghurten i opptil 12 timer før servering.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask



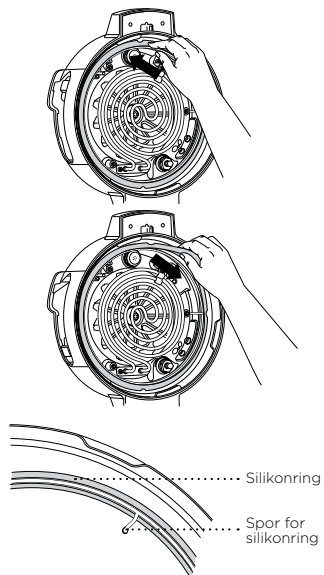
Enheden bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 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 sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.

MERK: ALDRI sett grytesokkelen i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.

- 4 Trykkgrensingsventilen og antilstoppingslokket 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 antilstoppingslokket 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. 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.

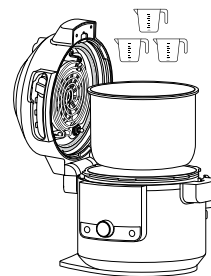
MERK: Silikonringen må skiftes ut med en som er laget for Foodi® SmartLid Multi-cooker.

RENGJØRE LOKKET

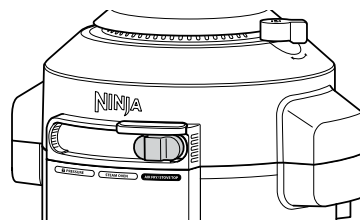
Vi anbefaler at du inspisierer innsiden av lokket og varmeelementene før matlaging med «våtkokefunksjoner» inkludert langsom tilberedning, damping, bruning/sautéring, trykk og alle COMBI-STEAM-moduser. Hvis du ser mat- eller oljerester, anbefaler vi at du damprengjør apparatet (se instruksjoner nedenfor) og tørker av innsiden av lokket.

INSTRUKSJONER FOR DAMPRENGJØRING:

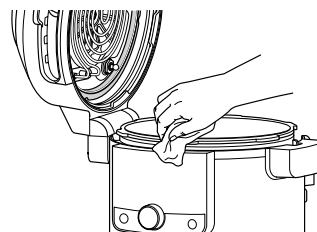
- 1 Fyll gryten med 700 ml vann.



- 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 varmelementet 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 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 trykkeses 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 funksjonene i Combi-Steam-modusen.

- 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 silikonringensporet. 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. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

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 halveis 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.

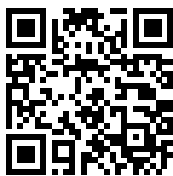
Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

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 cozinha Ninja® Foodi® SmartLid



REGISTE A SUA COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Leia o código QR com o telemóvel

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja de compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 230 V~, 50 Hz

Potência: 1460 W

Capacidade: 6L

Grupo de fluidos: 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.....	211
Peças e acessórios.....	215
Instruções de montagem de acessórios.....	217
Utilização do SmartLid Slider.....	217
Utilização do painel de controlo.....	218
Funções de cozedura.....	218
Botões de operações.....	218
Antes da primeira utilização.....	219
Colocar o coletor de condensação.....	219
Retirar e recolocar a tampa antiobstrução.....	219
Usar o robô de cozinha Ninja® Foodi® Max SmartLid.....	220
Usar as funções de cozedura a pressão.....	220
Teste da água: Começar a cozedura a pressão.....	220
Libertação natural da pressão	
vs. Libertação rápida da pressão.....	221
Pressurização.....	221
Usar a função de pressão.....	221
Usar as funções do modo Combi-Steam.....	223
Fritar a ar com vapor.....	223
Assar a vapor.....	223
Usar as funções de fritar a ar/fogão.....	224
Fritar a Ar.....	224
Grelhador.....	225
Assar.....	225
Desidratar.....	226
Tostar/Saltear.....	226
Vapor.....	227
Cozedura lenta.....	227
logurte.....	228
Limpeza e manutenção.....	229
Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão.....	229
Retirar e recolocar o anel de silicone.....	229
Limpar a tampa.....	230
Guia de resolução de problemas.....	231
Sugestões úteis.....	232
Registo do produto.....	233

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 aquecedor 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, dado que 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 do mesmo 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 é 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 orifícios superiores 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 sobre aqueça.
- 23 Para evitar o risco de explosão e ferimentos, use apenas um anel de silicone para o robô de cozinha Foodi®. 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 não 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, aquecedor 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 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 MAX de enchimento da panela e do recipiente ou do prato Cook & Crisp. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 30 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.
- 31 A tensão elétrica das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize uma sonda para verificar que a sua 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 Cook & Crisp.
- 33 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão 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 quentes ou líquidos que tenham sido pressurizados, resultando em queimaduras graves.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

- 35** Quando o aparelho estiver em funcionamento, o vapor quente é libertado através da abertura do ventilador de exaustão. Coloque o aparelho de modo que a libertação do vapor não seja dirigida para o cabo de alimentação, tomadas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da libertação.
- 36** **NÃO** altere, desmonte nem retire de algum outro modo 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 de libertação de vapor para libertar o mesmo. Tenha cuidado para evitar o contacto com a libertação de vapor para evitar queimaduras ou ferimentos. Quando o vapor for libertado, a Interface do Utilizador 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** Podem resultar queimaduras graves do vapor e dos alimentos quentes dentro da panela interior. 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 prato 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 prato 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 ser extremamente 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 a unidade em "off" (desligada) 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 Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 49** **NUNCA** coloque a base do robô na máquina de lavar loiça nem a mergulhe em água ou noutro líquido.



Indica a necessidade de ler e reler 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.

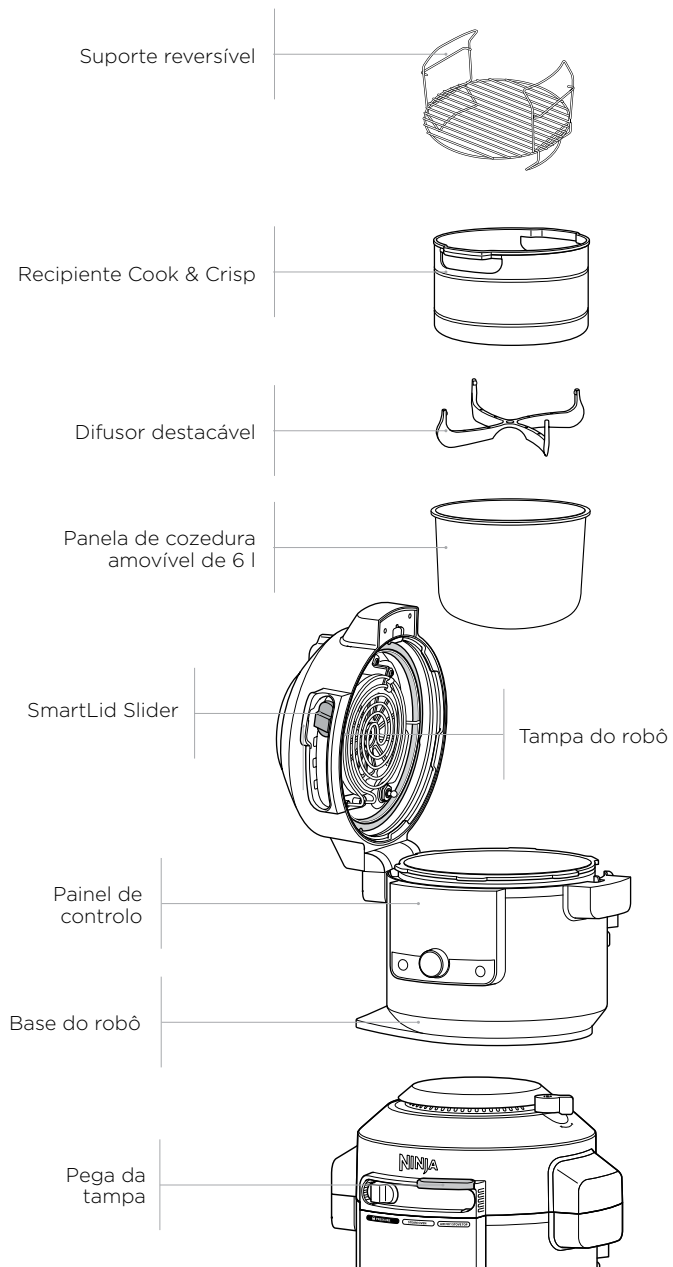


Apenas para utilização doméstica interior.

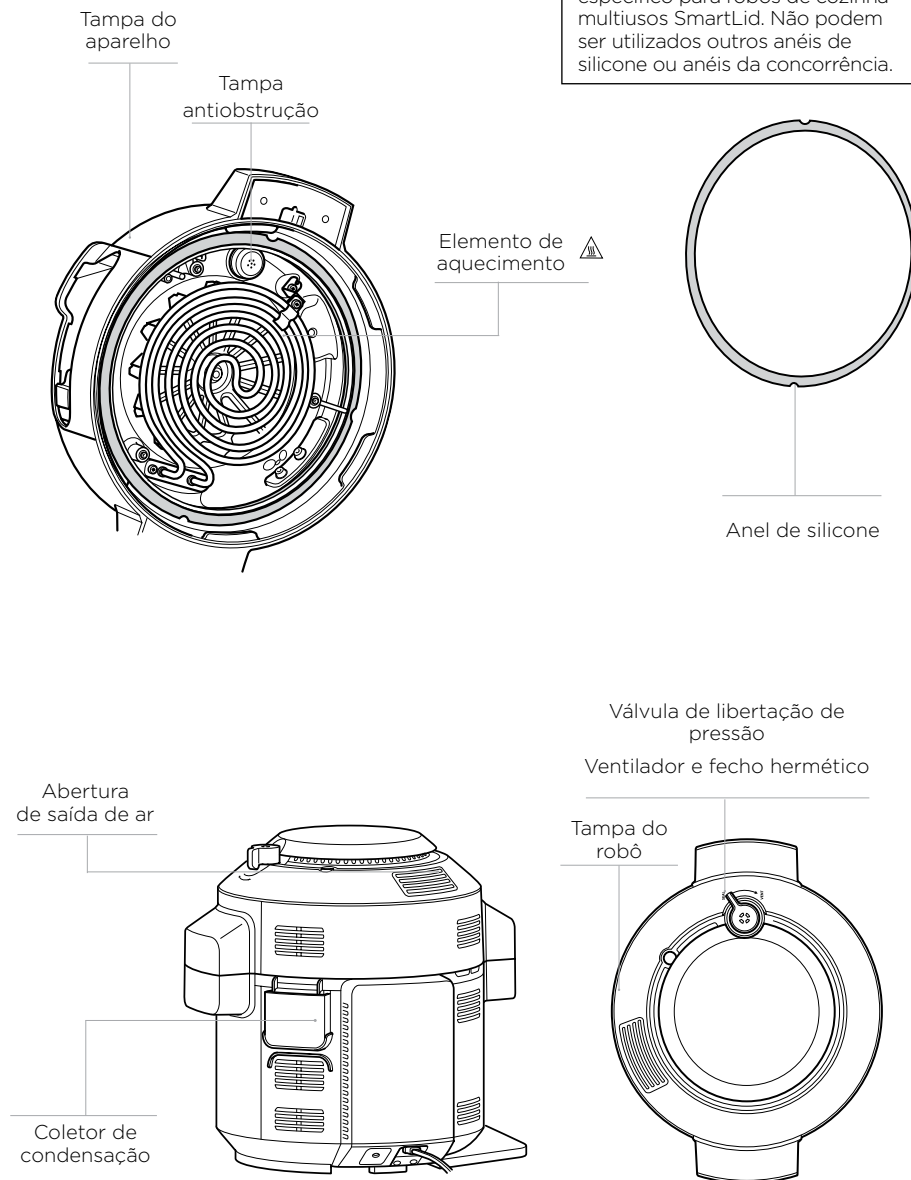
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS

Acessórios incluídos



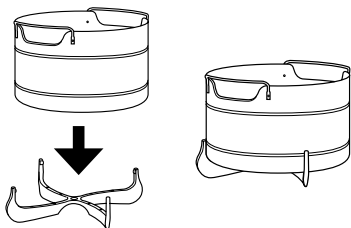
NOTA: Com este produto, só pode ser usado um anel de silicone específico para robôs de cozinha multiusos SmartLid. Não podem ser utilizados outros anéis de silicone ou anéis da concorrência.



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, em seguida, puxe para baixo com firmeza.

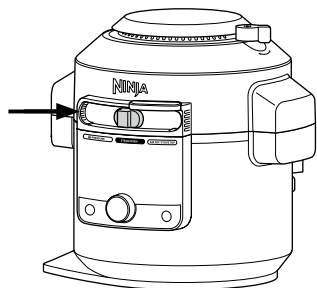
NOTA: O difusor ajuda com o fluxo de ar e deve ser sempre instalado no cesto antes da utilização.

- 2 Para montar o recipiente Cook & Crisp, coloque o recipiente em cima do difusor e pressione firmemente para baixo.

UTILIZAÇÃO DO SMARTLID SLIDER

O seletor permite alternar entre os modos de cozedura e indica à tampa qual a função que está a utilizar.

- Pressão
- Modo Combi-Steam
- Air Fry/Cooker (Fritar a ar/Fogão)

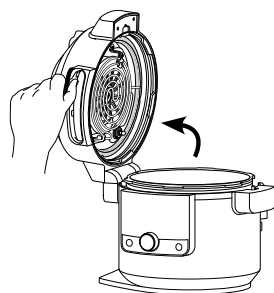


COMO ABRIR E FECHAR A TAMPA

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 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 enquanto os mantém tenros.

STEAM AIR FRY (FRITAR A AR COM VAPOR): Vegetais estaladiços e proteínas quase sem óleo.

ASSAR A VAPOR: Prepare bolos fofos e delícias doces.

FRITAR A AR: Prepare alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

GRELHAR: Utilizar temperaturas elevadas para caramelizar e alourar os alimentos.

COZER: Utilize o aparelho como forno para bolos e muito mais.

DESIDRATAR: Desidrate carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

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: Pasteurizar e fermentar leite para um iogurte cremoso caseiro.

MANTER QUENTE: Ao utilizar o vapor, o cozinhado lento e a 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 a 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 se move o SELETOR, as funções disponíveis para cada modo iluminar-se-ão.

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 interno ao usar os botões PRESET (PREDEFINIÇÃO) e MANUAL.

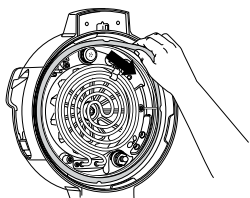
SETAS PARA A DIREITA: Prima-as para escolher um tempo de cozedura. Use estas setas para definir os alimentos.

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 (ENERGIA): O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozinhar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

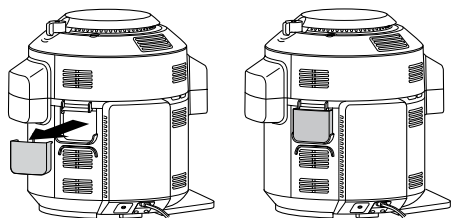
- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
- 2 Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave o anel de silicone, a panela de cozedura amovível, o recipiente Cook & Crisp, o suporte reversível 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.

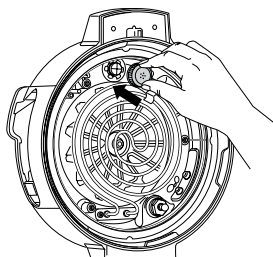
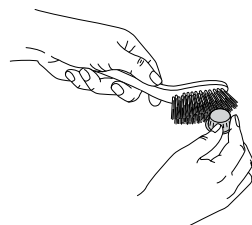
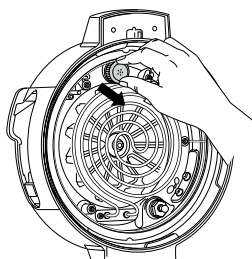
NOTA: Certifique-se de que esvaziou o excesso de água recolhida no coletor de condensação após a cozedura.



RETIRAR E RECOLOCAR A TAMPA ANTI-OBSTRUÇÃO

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 recolocar, posicione e pressione para baixo. Certifique-se de que a tampa antiobstrução está na posição correta antes de utilizar o aparelho.



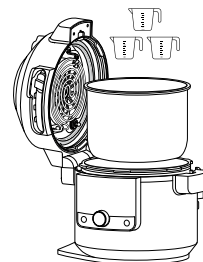
NOTA: Antes de cada utilização, certifique-se de que o anel de silicone está bem assente no suporte do anel de silicone e de que a tampa antiobstrução está montada corretamente sobre a válvula de libertação de pressão.

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA A PRESSÃO

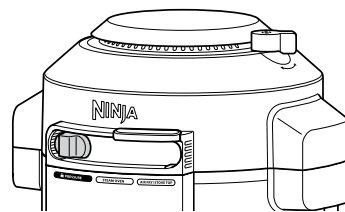
TESTE DA ÁGUA: COMEÇAR A COZEDURA A PRESSÃO

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 700 ml de água à temperatura ambiente.



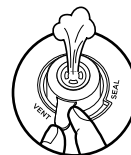
- 2 Feche a tampa e mova o seletor para a posição PRESSURE (PRESSÃO).



- 3 Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (FECHO HERMÉTICO).



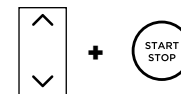
SEAL (FECHO HERMÉTICO)
para funções de pressão



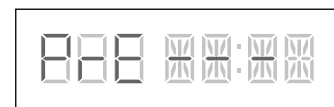
VENT (VENTILAR)
para todas as outras funções e todas as outras posições do seletor

NOTA: A válvula ficará solta depois de completamente instalada. Não force a válvula para além do limite.

- 4 O aparelho avançará, por defeito para a pressão elevada (Hi). Use a seta para a direita e para baixo para ajustar o tempo para 2 minutos. Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar.



- 5 Este mostrador apresentará "PrE" e uma barra de progressão indicará que o aparelho está a criar pressão. Quando o aparelho estiver completamente pressurizado começará a contagem decrescente.



NOTA: O tempo para levantar pressão variará com base na quantidade e na 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 se abre, o vapor escapar-se-á através dela. 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.

USAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA A PRESSÃO - CONT.

LIBERTAÇÃO NATURAL DA PRESSÃO VS. LIBERTAÇÃO RÁPIDA DA PRESSÃO

NATURAL: Quando a cozedura a pressão estiver concluída, o vapor começará a ser libertado naturalmente à medida que o aparelho arrefece. Isto pode demorar até 20 minutos ou mais, dependendo da quantidade de líquido e alimento na panela. Durante este tempo, o aparelho mudará para o modo Manter Quente. Prima o botão MANTER QUENTE se desejar desligar o modo Manter quente. Quando a libertação natural da pressão estiver completa, o aparelho apresentará a indicação "OPN Lid" (ABRIR TAMPA).

QUICK (RÁPIDA): Utilizar APENAS se a sua receita o exigir. Depois de cozinhar com pressão e de a luz KEEP WARM (MANTER QUENTE) se acender, rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) para libertar instantaneamente a pressão através da válvula. Mesmo depois de libertar a pressão naturalmente ou de usar a válvula de libertação de pressão, ainda permanecerá algum vapor no aparelho e irá sair quando a tampa for aberta.



NOTA: Para cargas de alimentos maiores, que exigem maior despressurização, pode libertar a pressão manualmente, movendo a válvula para a posição **VENT** (VENTILAR).

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.

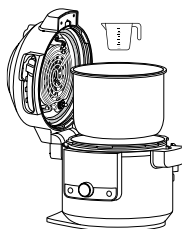
USAR A FUNÇÃO DE PRESSÃO

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão

Pressão

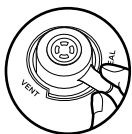
- 1 Coloque os ingredientes e, pelo menos, 250 ml de líquido na panela, bem como qualquer acessório necessário. **NÃO** encha a panela para além da linha de PRESSÃO MÁXIMA.

NOTA: O aparelho não levantará pressão se não houver líquido suficiente.

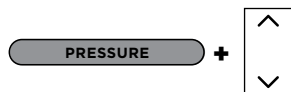


NOTA: Ao cozinhar arroz, feijão ou outros ingredientes que se expandam, **NÃO** encha a panela mais do que até meio.

- 2 Rode a tampa, depois rode a válvula de libertação de pressão para a posição SEAL (FECHO HERMÉTICO).



- 3 Mova o seletor para PRESSURE (PRESSÃO). Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar Hi ou LO.



- 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.

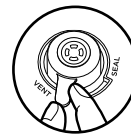
NOTA: Se funcionar durante 1 hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se funcionar durante mais de 1 hora, o relógio fará a contagem decrescente apenas em minutos.

- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura. A unidade começará a criar pressão. O mostrador apresentará a indicação "PrE" e uma barra de progressão. O temporizador começará a contagem decrescente até estar totalmente pressurizado.



NOTA: O tempo para levantar pressão varia, dependendo da pressão selecionada, das temperaturas atuais da panela de cozedura e da temperatura/quantidade dos ingredientes.

- 6 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (VENTILAR).



NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) para desligar o modo respetivo. Ou o botão START/STOP (INICIAR/PARAR).

- 7 Quando o aparelho apresentar a indicação "OPN Lid" (ABRIR TAMPA), é porque já despressurizou e pode mover o seletor para a direita, para abrir a tampa.

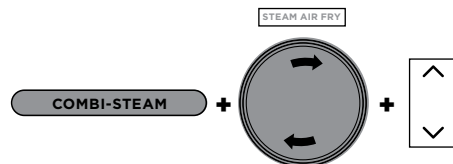
USAR AS FUNÇÕES DO MODO COMBI-STEAM

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão .

NOTA: A posição da válvula de libertação de pressão não tem importância. Pode ficar na posição SEAL (FECHO HERMÉTICO) ou VENT (LIBERTAR).

Fritar a ar com vapor

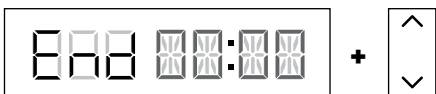
- 1 Coloque os ingredientes na panela com o recipiente Cook & Crisp ou o suporte reversível.. Certifique-se de que existe líquido na panela para criar vapor. Feche a tampa.
- 2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAM e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM AIR FRY (FRITAR A AR COM VAPOR). 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 um minuto até 1 hora.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 O mostrador 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 mostrador mostrará a temperatura definida e o temporizador começará a contagem decrescente.
- 7 Quando o tempo de cozedura chega a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará a indicação "End" (Fim) durante 5 minutos.



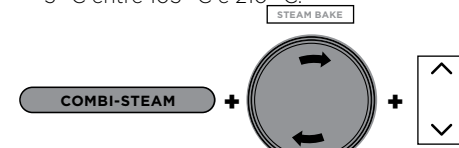
NOTA: Se o seu cozinhado precisar de mais tempo, use as setas para cima, à direita do mostrador, para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

Assar a vapor

- 1 Coloque o suporte reversível na panela. Certifique-se de que existe líquido na panela para criar vapor. Adicione uma forma ou folha de alumínio para cozedura ao fundo da posição inferior do suporte reversível.



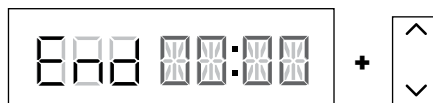
- 2 Mova o seletor para o modo COMBI-STEAM e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM BAKE (ASSAR A VAPOR). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 105 °C e 210 °C.



- 3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto até 1 hora e 15 minutos.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 O mostrador 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 é concluído, o mostrador 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 a seta para cima, à direita do mostrador, para adicionar algum tempo. O aparelho saltará a fase de pré-aquecimento.

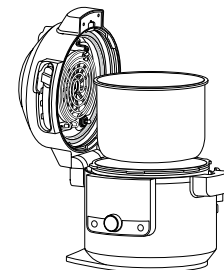
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO)

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão .

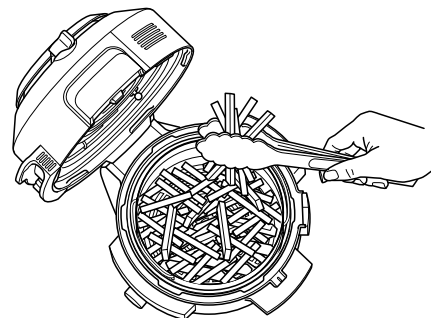
NOTA: Abrir a tampa ao utilizar as funções de fritar, assar, grelhar ou levedar fará uma pausa no tempo de cozedura. Feche a tampa para retomar.

Fritar a ar

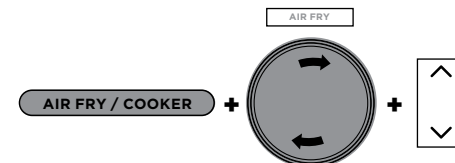
- 1 Coloque o recipiente Cook & Crisp ou o suporte reversível na panela. O recipiente deve ter o difusor fixado.



- 2 Adicione os ingredientes ao recipiente Cook & Crisp ou ao suporte reversível. Feche a tampa.

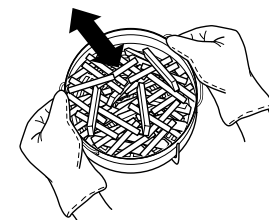


- 3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar AIR FRY (FRITAR A AR). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para escolher a temperatura em incrementos de 5 °C entre 150 °C e 210 °C.



- 4 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto 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.



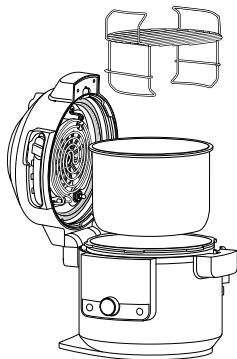
- 7 Quando o tempo de cozedura chega a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



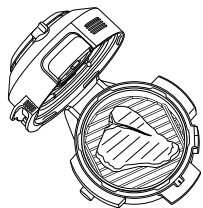
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Grelhador

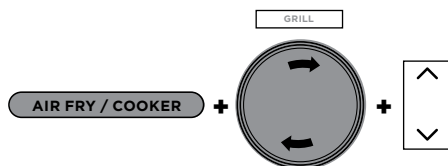
- 1 Coloque o suporte reversível na panela na posição mais alta do grelhador ou siga as instruções da sua receita.



- 2 Coloque os ingredientes no suporte e feche a tampa.

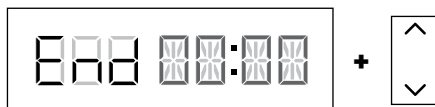


- 3 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar GRILL (GRELHAR).



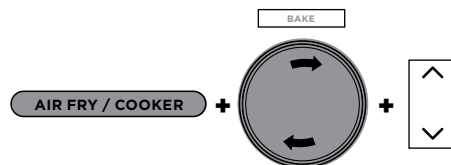
NOTA: O ajuste de tempo não está disponível nem é necessário quando utilizar a função de grelhador.

- 4 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto até 30 minutos.
- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura chega a zero, a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

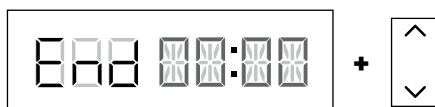


Pastelaria

- 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). A temperatura predefinida será apresentada. 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.

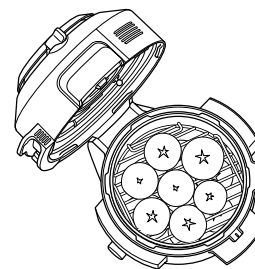


- 3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de um minuto até 1 hora e depois incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chega a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.

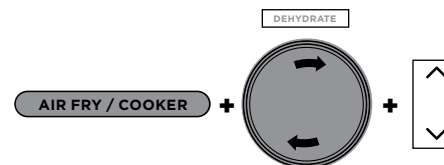


Desidratar

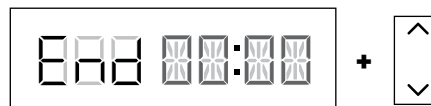
- 1 Coloque o suporte reversível na panela, na posição inferior e depois coloque uma camada de ingredientes no suporte.



- 2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar DEHYDRATE (DESIDRATAR). A temperatura predefinida será apresentada. 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.

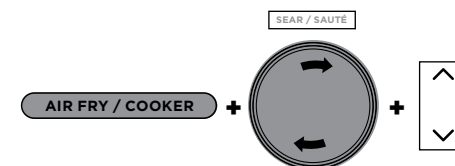


- 3 Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas.
- 4 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Tostar/Saltear

- 1 Coloque ingredientes na panela.
- 2 Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) ou abra a tampa e depois use o botão rotativo para selecionar SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). A temperatura predefinida será apresentada. 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 sua função desejada.

NOTA: Pode usar esta função com a tampa aberta ou fechada.

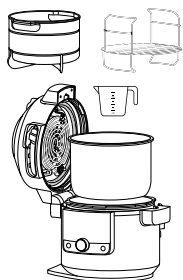
NOTA: Utilize **SEMPRE** utensílios antiaderentes na panela de cozedura. **NÃO** utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

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."

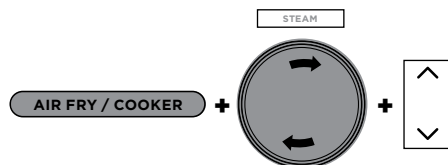
USAR AS FUNÇÕES DE AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) - CONT.

Vapor

- 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.



- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar STEAM (VAPOR).



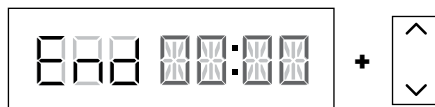
- Use as setas para cima e para baixo, à direita do visor, para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 5 minutos até 30 minutos.
- Prima START/STOP para começar a cozedura.

NOTA: Não há regulação de temperatura quando se utiliza a função STEAM (Vapor).

- 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.

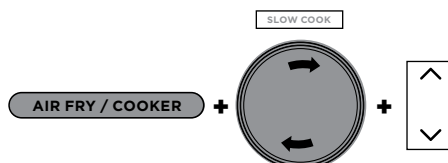
888 88:88

- Quando o tempo de cozedura chega a zero, a unidade emitirá um sinal sonoro e a indicação "End" (Fim) piscará 3 vezes no visor.



Cozedura lenta

- Coloque os ingredientes na panela. **NÃO** encha a panela para além da linha MÁX.
- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/Fogão) e depois use o botão rotativo para selecionar SLOW COOK (COZEDURA LENTA). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar "Hi", "Lo" ou "bUFFET".



- 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.
- 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; o ajuste do tempo de SLOW COOK HI (COZEDURA LENTA ALTO) pode ser ajustado entre 4 e 12 horas.

- Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começará a contagem crescente.

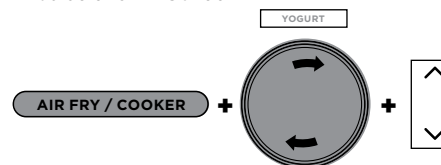
NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM (MANTER QUENTE) para desligar o modo respetivo.

Iogurte

- 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.

- Feche a tampa.
- Mova o seletor para AIR FRY/COOKER (FRITAR A AR/FOGÃO) e depois use o botão rotativo para selecionar YOGURT (IOGURTE). A temperatura predefinida será apresentada. Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor, para selecionar "YGT" ou "FEr".



- 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.

- Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar a pasteurização.
- O aparelho irá exibir BOIL (FERVER) durante a pasteurização. Quando a temperatura de pasteurização é atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e apresenta COOL (ARREFECER).

888 88:88

- Depois de o leite ter arrefecido, o aparelho irá exibir ADD (ADICIONAR) e depois STIR (MEXER), seguido do tempo de incubação.

888 88:88

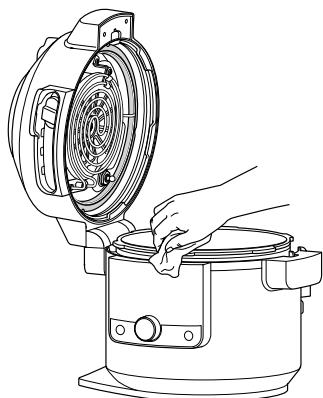
- Abra a tampa e retire a nata da parte superior do leite.
- Adicione as culturas de iogurte ao leite e mexa para combinar. Feche a tampa e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de incubação.
- O visor irá mostrar "Fer" (FERMENTAR) e começará a contagem decrescente. Quando o tempo 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 até 4 horas ou até ser desligado.



- Arrefeça o iogurte durante até 12 horas antes de servir.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão



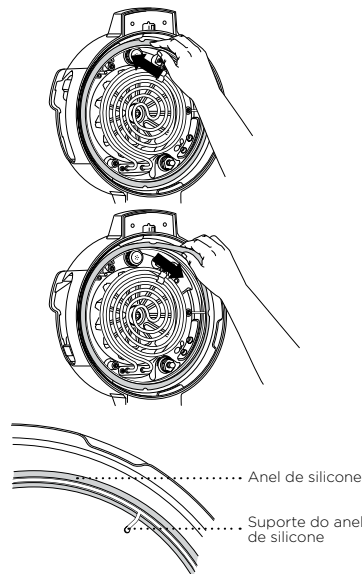
O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

- 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, 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 na máquina de lavar loiça nem a 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 necessário 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 para evitar odores

Lavar em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça pode remover o odor. 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 isto 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.

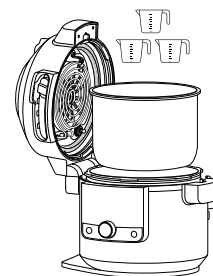
NOTA: O anel de silicone tem de ser substituído por um que seja específico do robô de cozinha Foodi® SmartLid.

LIMPAR A TAMPA

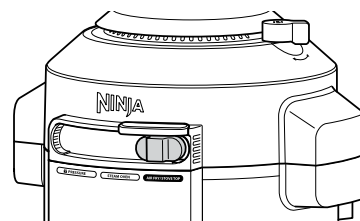
Recomendamos a inspeção do interior da tampa e dos elementos de aquecimento antes de cozinhar com "funções de cozedura húmida", que incluem a cozedura lenta, vapor, tostar/saltear, pressão e todos os modos Combi-Steam. Se vir qualquer resíduo alimentar ou acumulação de óleo, recomendamos que limpe o aparelho a vapor (ver instruções abaixo) e depois limpe o interior da tampa.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA A VAPOR:

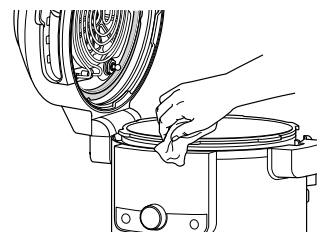
- 1 Encha a panela com 700 ml de água.



- 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 conforme necessário e limpe todos os pequenos detalhes como achar melhor.

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

Porque é que 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 dos 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 (FECHO HERMÉTICO) ao cozer com pressão.
- O aparelho não levantará pressão 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 a carregar a animação de aumento 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 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.

Porque não consigo abrir a tampa depois de pressurizar?

- Como característica de segurança, a tampa não será desbloqueada até o aparelho estar completamente despressurizado. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) 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, pode indicar que a sua vedação de silicone não está na posição correta. Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para parar a cozedura, depois VENT (VENTILAR) 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 para 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 de 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 interagir com 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 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”).

- A unidade não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

A mensagem de erro “SLIDE” (“DESLIZAR”) aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição desejada antes de selecionar uma função de cozinhado.

A mensagem de erro “LOCK LID” (“FECHAR TAMPA”) aparece no ecrã.

- Mova o seletor para a posição PRESSURE (PRESSÃO) para fechar 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 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 sobresselentes 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.



REKISTERÖI OSTOKSESI



ninakitchen.eu



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____

(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V~, 50 Hz

Teho: 1 460 W

Tilavuus: 6 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 jätteen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierätettävä vastuullisesti kestävästä materiaalista uudelleen käytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	237
Osat ja lisävarusteet	241
Lisävarusteiden kokoamisohjeet	243
SmartLid-liukukyttimeen käyttö	243
Ohjauspaneelin käyttö	244
Kypsennystoiminnot	244
Käyttöpainikkeet	244
Ennen ensimmäistä käyttöä	245
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen	245
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys	245
Ninja® Foodi® Max SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimen käyttö	246
Painekypsennystoimintojen käyttö	246
Vesitesti: Painekypsennämisen aloittaminen	246
Luonnollinen paineen päästö / nopea paineen päästö	247
Paineistus	247
Painetoiminnon käyttö	247
Combi-Steam-toimintojen käyttö	249
Kuumailmakypsennys höyryttämällä	249
Steam Bake (Paisto höyryttämällä)	249
Air Fry -kuumailmakypsennyksen / Keittimen toimintojen käyttö	250
Kuumailmakypsennys	250
Grillaus	251
Paisto	251
Kuivaus	252
Ruskistus/kuullotus	252
Höyrytys	253
Haudutus	253
Jugurtti	254
Puhdistus ja huolto	255
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu	255
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys	255
Kannen puhdistus	256
Vianmääritysoapas	257
Hyödyllisiä vinkkejä	258
Tuotteen rekisteröinti	259

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 sähkölädelle 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 tulikuuma höyryä.
- 8 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.
- 9 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkyttimeen 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 uppoaistamiseen.
- 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 kasvat 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 paineenpäästöventtiiliin. Näitä ja samankaltaisia turpoavia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsennää painekeitinissä muuten kuin Ninja® Foodi® -reseptiä noudattaen.
- 21 Kun painekeitinissä kypsennetään turpoavia ruokia (kuten kuivatut 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 ylikuumentumisen.
- 23 Räjähdyks- ja loukkaantumisriskin vähentämiseksi käytä vain Foodi® MultiCooker -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 liukukytin on PRESSURE-asennossa, jotta kansi ei vahingossa avaudu.
- 29 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** täytä liian täyteen tai ylitä kattilan ja Cook & Crisp -korin tai -lautasen MAX-enimmäistäytöraja. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 30 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsennykseen.
- 31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa kypsennysmittarin avulla, että ruoka kypsentyi suositusten mukaisesti 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 painekypsennykseen, 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.
- 36 **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoontapanaa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 37

ÄLÄ yritä avata kantta painekypsen-
nyksen aikana tai sen jälkeen ennen
kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut
paineenpäästöventtiilin kautta ja laite on
jäähdyntynyt hieman. Avaa kansi välittömästi
sisemmän kattilan uudelleenpaineis-
tumisen 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 -höyrynpapautuspainiketta
höyrynpapauttamiseksi. Varo kontaktia
vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi
palo- ja muut vammat. Kun höyry
vapautuu, käyttöliittymässä 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
astianpesukoneeseen tai upota sitä
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.

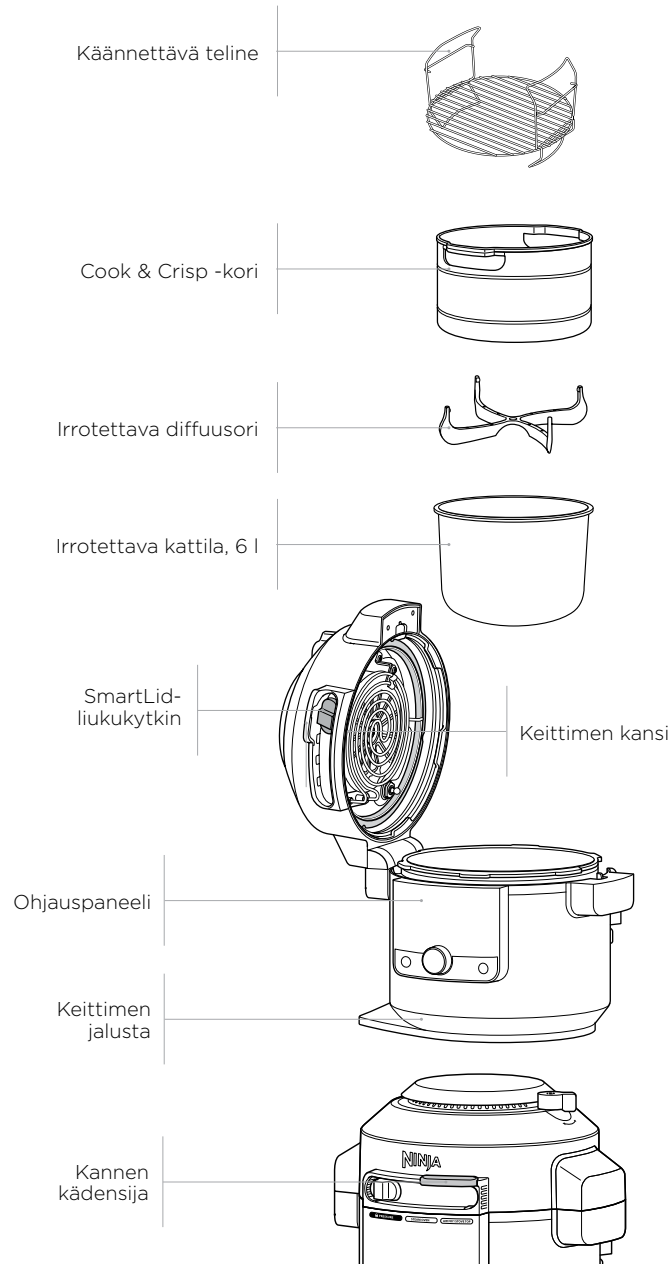


Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

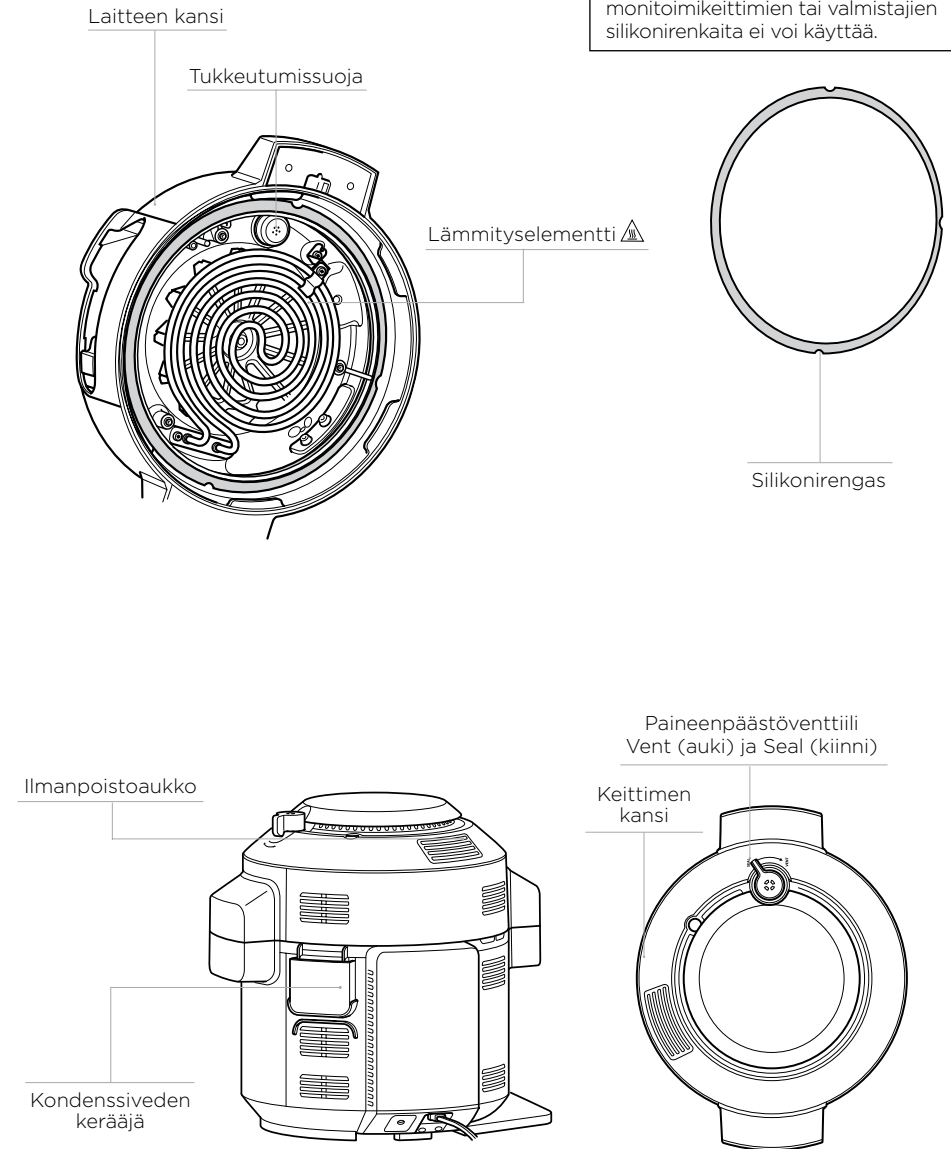
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄVARUSTEET

Sisältyvät varusteet



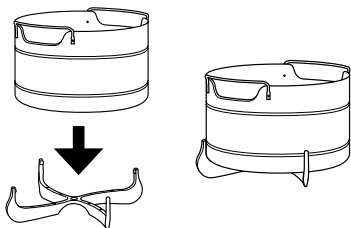
HUOMAUTUS: Tämän tuotteen kanssa voi käyttää vain SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimien omaa silikonirenkaita. Muiden monitoimikeittimien tai valmistajien silikonirenkaita ei voi käyttää.



Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.

LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMIS-OHJEET

COOK & CRISP -KORI



- 1 Irrota diffusori puhdistamista varten vetämällä 2 diffusorin siipeä pois korissa olevasta urasta ja vetämällä sitten diffusoria napakasti alaspäin.

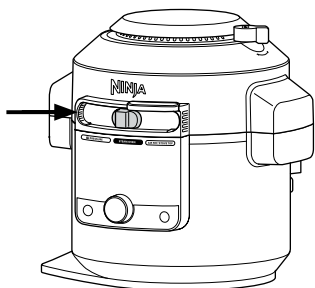
HUOMAUTUS: Diffusori auttaa ilmavirtauksen kanssa, ja se tulee aina olla asennettuna koriin ennen käyttöä.

- 2 Kokoa Cook & Crisp -kori asettamalla kori diffusorin päälle ja painamalla napakasti alaspäin.

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)

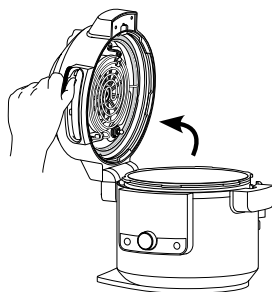


KANNEN AVAAMINEN JA SULKEMINEN

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 tulikuuma höyryä.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ

KYPSENNYSTOIMINNOT

PRESSURE (paine kypsennys): Kypsennä ruoka nopeasti pitäen sen mureana.

STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä): Rapeita kasviksia ja lihaa vain pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

STEAM BAKE (Paisto höyryttämällä): Paista kuohkeita kakkuja ja muita makeita herkuja.

AIR FRY (kuumailmakypsennys): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

GRILL (grillaus): Käytä korkeaa lämpötilaa ruoan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

PAISTO: Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

DEHYDRATE (kuivaus): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä laitetta keittimenä lihojen ruskistamiseen, kasvien kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokaa alhaisemilla 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 minutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minutteja. Tämä toiminta aikakatkaistaan 12 tunnin kuluttua.

KÄYTTÖPAINIKKEET

SMARTLID-LIUKUKYTKIN: Kun siirrät liukukytintä, 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 sisälämpötiloksen asettamiseen PRESET-JA MANUAL-painikkeita käyttäessäsi.

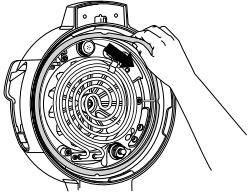
OIKEANPUOLEISET NUOLET: Valitse kypsennysaika painamalla näitä. Käytä näitä nuolia ruokatyyppin asettamiseksi käyttämällä PRESET-asetusta.

START/STOP-painike (käynnistys/pysäytys): Aloita kypsennys painamalla. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

⏻ (VIRTA): Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

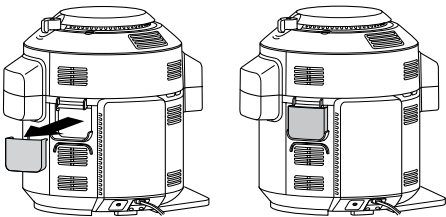
- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp -kori, käännettävä teline ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä ja kondenssiveden kerääjä lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee 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.



KONDENSSEVEDEN KERÄÄJÄN KIIINNITTÄMINEN

Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen alustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.

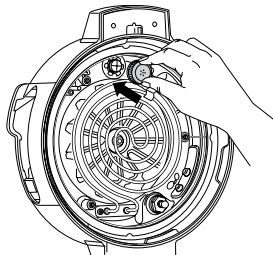
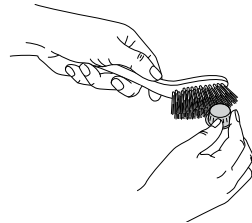
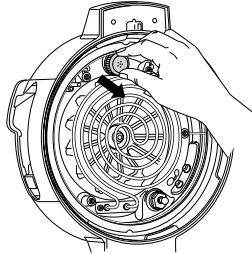
HUOMAUTUS: Muista aina tyhjentää kondenssiveden kerääjään kertynyt vesi kypsennyksen jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIIINNITYS

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.



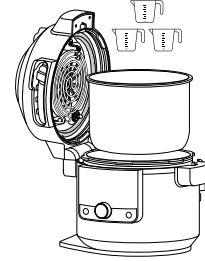
HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

PAINEKYPSENNUSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ

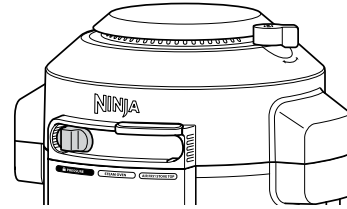
VESITESTI: PAINEKYPSENTÄMISEN ALOITTAMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on hyvä tehdä vesitesti, jotta painekypsennys tulee tutuksi.

- 1 Aseta kattila keittimen jalustalle ja lisää kattilaan 7 dl huoneenlämpöistä vettä.



- 2 Sulje kansi ja siirrä liukukytin PRESSURE-asentoon.



- 3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



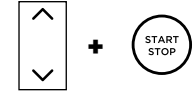
SEAL
(kiinni)
painetoiminnoille



VENT
(auki) kaikille muille toiminnoille ja liukukytinasennoille

HUOMAUTUS: Venttiili on löysällä, kun se on paikoillaan. Älä pakota venttiiliä.

- 4 Laitteen oletuspaine on korkea (Hi). Käytä oikeanpuoleista aluunolta ja säädä aika 2 minuuttia. Aloita painamalla START/STOP-painiketta.

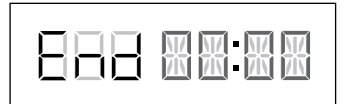


- 5 Näytöllä näkyvät nyt "PrE" ja tilanneilmaismerkkinä siitä, että laite muodostaa painetta. Kun laite on täysin paineistettu, ajastin alkaa laskea aikaa taaksepäin.



HUOMAUTUS: Paineistumisaika vaihtelee aineiden määrän ja lämpötilan sekä valitun painetasen mukaan.

- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy "End" ennen paineistetun höyryn automaattista pikavapauttamista. Kuulet varoitussäänen, mikä tarkoittaa, että paineenpäästöventtiili avautuu pian. Paineenpäästöventtiilin avautuessa höyry vapautuu. Kun laitteesta lukee "OPN Lid" (avaa kansi), siirrä liukukytintä oikealle kannen avaamiseksi lukituksesta. Avaa sitten kansi.



HUOMAUTUS: Laite siirtyy KEEP WARM-tilaan (lämpimänä pitäminen), ja lämmityselementti pysyy päällä.

PAINEKYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

LUONNOLLINEN PAINEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEN PÄÄSTÖ

LUONNOLLISESTI: Kun painekypsennys on suoritettu, höyry vapautuu laitteesta luonnollisesti laitteen jäähtyessä. Tämä voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen nesteen ja ruuan määrästä kattilassa. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä. Kun paineen vapautus luonnollisesti on valmis, laitteen näytöllä näkyy "OPN Lid".

QUICK (PIKAVAPAUTUS): Käytä AINOASTAAN, jos reseptissä sitä vaaditaan. Kun painekypsennys on suoritettu ja KEEP WARM -valo (lämpimänä pitäminen) palaa, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineen välittömästi venttiilin kautta. Luonnollisen tai paineenpäästöventtiilin kautta tapahtuvan paineenpäästön jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan.



HUOMAUTUS: Jos valmistat suurta määrää ruokaa, joka vaatii enemmän paineen vapautusta, voit vapauttaa paineen siirtämällä venttiilin VENT-asentoon (auki).

PAINEISTUS

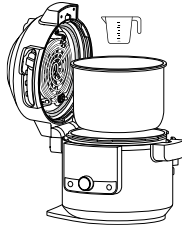
Kun laitteeseen muodostuu painetta, "PrE" ja tilanneilmaisimet näkyvät ohjauspaneelissa. Paineen muodostumiseen kuluva aika vaihtelee aineiden määrän ja lämpötilan sekä kattilassa olevan nesteen mukaan. Kun laite paineistuu, kansi lukittuu turvallisuussyistä paikoilleen, ja lukitus avautuu vasta paineen 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.

PRESSURE (painekypsennys)

- 1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 2,5 dl nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. **ÄLÄ** täytää kattilaa PRESSURE MAX -viivan yläpuolelle.



HUOMAUTUS: Laite ei muodosta painetta, jos nestettä ei ole tarpeeksi.

HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita turpoavia aineksia, **ÄLÄ** täytää kattilaa yli puolivälin.

- 2 Sulje kansi ja käännä sitten paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).



- 3 Siirrä liukukytin kohtaan PRESSURE. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse Hi (korkea) tai LO (matala).



- 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.

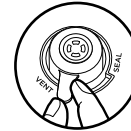
HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minutteja.

- 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 aineiden lämpötilan/määrän mukaan.

- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois käytöstä. Tai paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).

- 7 Kun laitteessa näkyy "OPN Lid" (avaa kansi), paine on poistunut laitteesta ja voit siirtää liukukytimen oikealle kannen avaamiseksi.

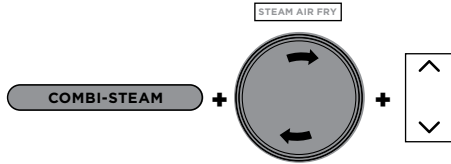
COMBI-STEAM -TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

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).

Kuumailmakypsennys höyryttämällä

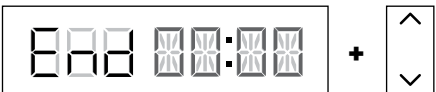
- 1 Pane ainekset kattilaan Cook & Crisp -korin tai käännettävän telineen kanssa. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Sulje kansi.
- 2 Siirrä liukukytin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM AIR FRY (kuumailmakypsennys höyryttämällä). Näytölle tulevat 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 aineiden 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).



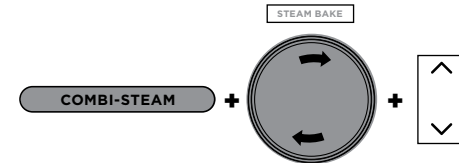
HUOMAUTUS: Jos ruokasi tarvitsee enemmän aikaa, käytä näytön oikealla puolella olevaa ylänuolta ajan lisäämiseksi. Laite ohittaa esilämmitysvaiheen.

Steam Bake (Paisto höyryttämällä)

- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan. Varmista, että kattilassa on tarpeeksi nestettä höyryn muodostumiseksi. Lisää paistovuoka tai foliota käännettävän telineen alemman asennon pohjalle.



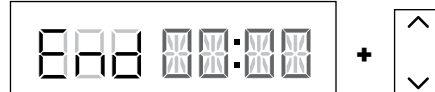
- 2 Siirrä liukukytin COMBI-STEAM-tilaan ja valitse sitten valitsimella STEAM BAKE (paisto höyryttämällä). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 105–210 °C välillä.



- 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.

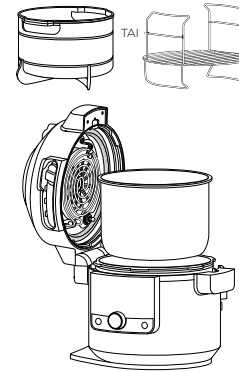
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten  -painiketta.

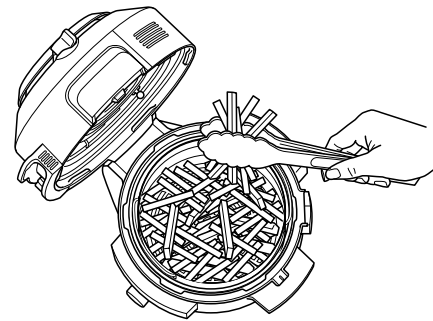
HUOMAUTUS: Jos avaat kannen Air Fry- (kuumailmakypsennys), Bake- (paisto) tai Grill-toiminnon (grillaus) aikana, kypsennysaika keskeytyy. Sulje kansi kypsennyksen jatkamiseksi.

Kuumailmakypsennys

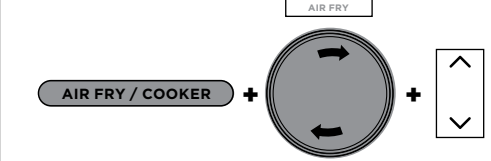
- 1 Pane kattilaan joko Cook & Crisp -kori tai käännettävä teline. Diffusorin on oltava kiinni korissa.



- 2 Lisää aineksia Cook & Crisp -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi.

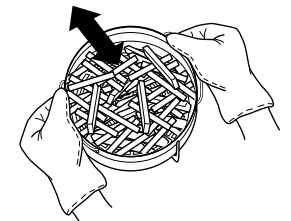


- 3 Siirrä liukukytin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella AIR FRY. Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia lämpötilan valitsemiseksi 5 °C:n tarkkuudella 150–210 °C välillä.



- 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.



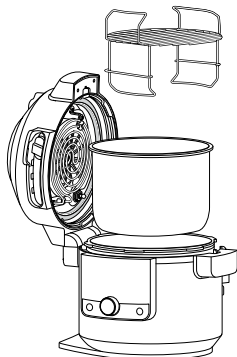
- 7 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



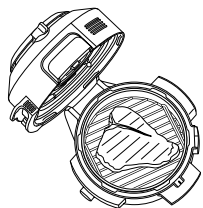
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSENENNYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

Grillaus

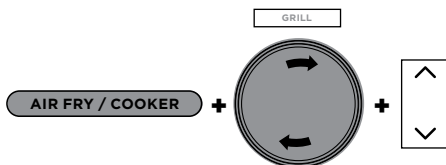
- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan ylempään grillausasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



- 2 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.

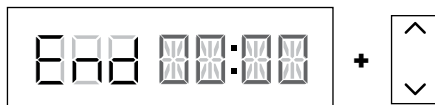


- 3 Siirrä liukukytin AIR FRY/COOKER-asentoon (kuumailmakypsennys/keitin), ja valitse sitten valitsimella GRILL (grillaus).



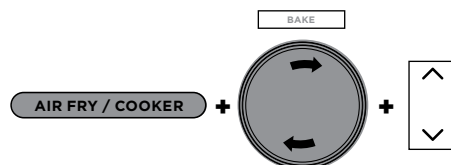
HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei ehkä ole mahdollista tai ei ehkä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 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).

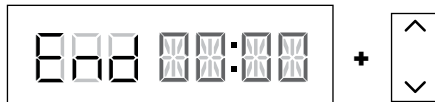


Paisto

- 1 Aseta kattilaan ainekset ja mahdolliset lisävarusteet. Sulje kansi.
- 2 Siirrä liukukytin 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.

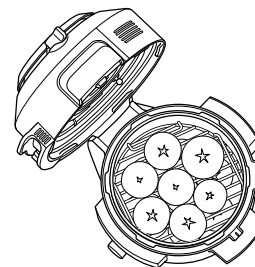


- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 1 minuutin tarkkuudella enintään 1 tuntiin asti ja siitä eteenpäin 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).

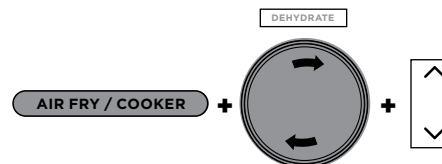


Kuivaus

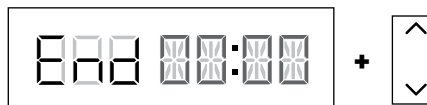
- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan ala-asentoon, ja laita sitten kerros aineksia telineelle.



- 2 Siirrä liukukytin 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.

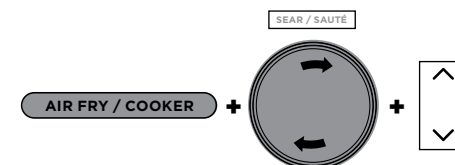


- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 15 minuutin tarkkuudella 1-12 tuntiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Ruskistus/kuullotus

- 1 Lisää ainekset kattilaan.
- 2 Siirrä liukukytin 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.

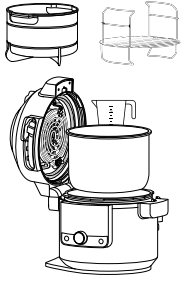
HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pinnoitetta.

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.

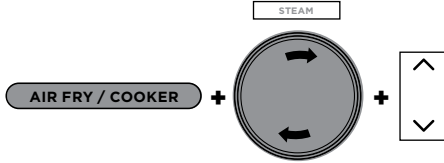
AIR FRY -KUUMAILMAKYPSEN NYKSEN / KEITTIMEN TOIMINTOJEN KÄYTTÖ - JATKUU

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)..



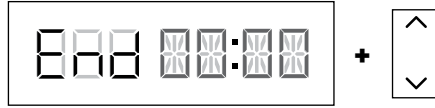
- 3 Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätämiseen 5 minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin asti.
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

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..

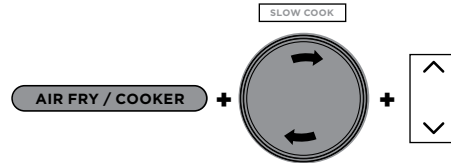


- 6 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa "End" (päättynyt).



Haudutus

- 1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** täytää 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.

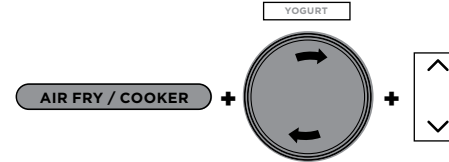
HUOMAUTUS: Kun kypsennys on valmis, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi KEEP WARM -tilan pois käytöstä.

Jugurtti

- 1 Lisää kattilaan haluamasi määrä maitoa.

HUOMAUTUS: Jos pastöroit, jäähdytät ja lisäät bakteeriviljelmiä 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 (jugurtti). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä- ja alanuolia ja valitse "YGT" (jugurtti) 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.



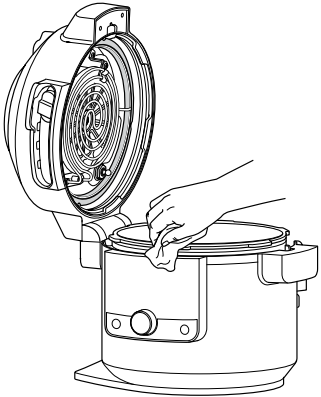
- 8 Avaa kansi ja kuori maidosta päällimmäinen kerros.
- 9 Lisää maitoon jogurttililjelmää ja sekoita. Sulje kansi ja aloita haudutusprosessi painamalla START/STOP-painiketta.
- 10 Näytölle ilmestyy "FER", ja laite alkaa laskea aikaa taaksepäin. Kun haudutusaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu kolme kertaa END (päättynyt). Laite piippaa joka minuutti 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



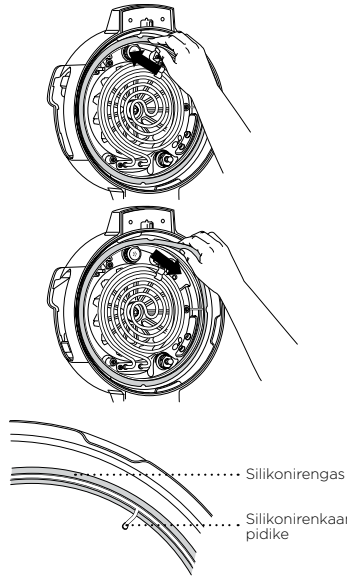
Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Kattila, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp -kori ja irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMAUTUS: ÄLÄ koskaan pane keittimen jalustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä 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.

Silikonirengaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirengas vetämällä sitä varovasti silikonirengaan 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 silikonirengasta 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.

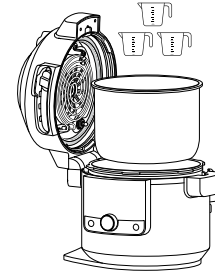
HUOMAUTUS: Silikonirengas tulee vaihtaa aina Foodi® SmartLid Multi-Cooker -monitoimikeittimelle suunniteltuun silikonirengaaseen.

KANNEN PUHDISTUS

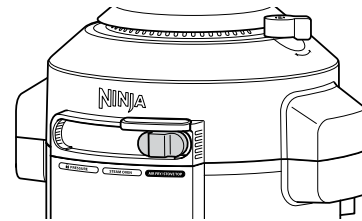
Suosittelimme tarkastamaan kannen alapinnan ja lämmityselementit ennen ”kosteissa olosuhteissa tapahtuvaa kypsennystä”, jollaisia ovat Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus), Pressure (painekeittäminen) sekä kaikki Combi-Steam-tilat. Jos huomaat ruokajäämiä tai öljyä, suosittelemme höyrypuhdistamaan laitteen (katso ohjeet alla) ja pyyhkimään sitten kannen sisäpinnan.

HÖYRYPUHDISTUSOHJEET:

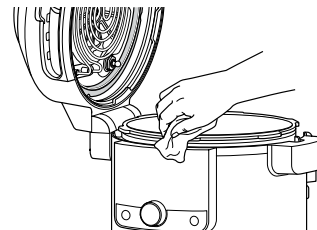
- 1 Lisää kattilaan 7 dl vettä.



- 2 Siirrä SmartLid-liukukytin 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 tilanneilmaisoin näyttää latautumisanimaation, joka osoittaa, että laite muodostaa painetta.

”PrE” ja liikkuvat valot näkyvät näytöllä, kun käytetään Pressure (paine-kypsennys)- tai Steam (höyrytys) -toimintoa tai mitä tahansa Combi-Steam-tilaa.

- Tämä tarkoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (paine-kypsennys). 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. Käänä paineensäätöventtiili 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 liukukytin 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.

- Kypsennysykli 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 (paine-kypsennys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”NO PRESSURE” -virheilmoitus Pressure-toimintoa (paine-kypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennysyökin 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 ”SLIDE”-virheilmoitus.

- Siirrä liukukytin haluamaasi asentoon ennen kypsennystoiminnon valitsemista.

Näytölle tulee ”LOCK LID” -virheilmoitus.

- Siirrä liukukytin 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) kypsennyksen 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 Ninjaalla 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 takuuajana.

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 Ninjaalta.

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 lähetyksilmoituksesta)

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 suunnitteluamme 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

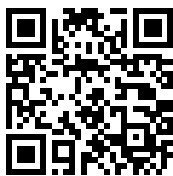
Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

TACK

för att du har köpt en Ninja® Foodi® SmartLid universalgryta



REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu



Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 230V~, 50Hz

Effekt: 1460W

Volym: 6 l

Vätskegrupp: 2

Tryck: 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	263
Delar och tillbehör	267
Anvisningar för montering av tillbehör	269
Använda SmartLid-skjutreglaget	269
Användning av kontrollpanelen	270
Tillagningsfunktioner	270
Driftsknappar	270
Före första användning	271
Installera kondensuppsamlaren	271
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket	271
Använda Ninja® Foodi® Max SmartLid universalgryta	272
Använda "PRESSURE"-inställningens funktioner	272
Vattentest: Komma igång med tryckkokning	272
Naturlig tryckavlastning eller snabbtrycksavlastning	273
Tryckbildning	273
Använda "PRESSURE"-inställningen	273
Använda "COMBI-STEAM"-inställningens funktioner	275
Ång- och varmluftstillagning	275
Ångbakning	275
Använda "AIR FRY/COOKER"-inställningens funktioner	276
Luftfriter	276
Grill	277
Grädda	277
Torka	278
Bryning/sautering	278
Ånga	279
Långkokning	279
Yoghurt	280
Rengöring och underhåll	281
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt	281
Avlägsna och montera om silikonringen	281
Rengöra locket	282
Felsökning	283
Praktiska tips	285

⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt när det packats upp.
- 2 Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur den ska användas på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 3 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en 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 eller leka med 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 med handtaget framtill på apparaten. Lyft **INTE** locket på sidan då skällhet ånga avgas.
- 8 Använd **INTE** apparaten utan det urtagbara kokkärlet.
- 9 **ANSLUT ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 10 Se till, innan det urtagbara kokkärlet placeras i apparaten, att dessa är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- 11 Värm **INTE** det urtagbara kokkärlet i mer än 10 minuter utan innehåll. Det kan skada grytans invändiga yta.
- 12 **ANVÄND INTE** den här apparaten för fritering.
- 13 Täck **INTE** tryckregleringsventilerna.
- 14 Stek eller sautera **INTE** med olja under tryckkokning.
- 15 Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från det urtagbara kokkärlet, speciellt vid påfyllning av 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. Apparaten får **INTE** användas 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 arbetsytan är jämn, ren och torr. **PLACERA INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning. Placera **INTE** apparaten på en spisplatta.
- 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 Kontrollera **ALLTID** att tryckregleringsventilen och flottörventilen inte är tilltäppta eller blockerade och rengör dem vid behov före användning. 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 (t.ex. torkade grönsaker, bönor, korn, ris osv.) Fyll **INTE** kokkärlet mer än till hälften, eller vad som anges i ett Ninja® Foodi®-recept.

- 22 Täck **INTE** över det övre luftintaget eller luftutloppet på baksidan 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 Undvik risker för explosion och personskador: använd endast en silikonring avsedd för Foodi® universalgryta. Kontrollera att silikonringen är monterad och att locket är ordentligt stängt före användning av apparaten. Använd **INTE** om den är skadad på något sätt. Byt silikonring före användning.
- 24 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehören i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn, 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 endast apparaten med skjutreglaget i PRESSURE-läget för att hindra att locket öppnas oavsiktligt.
- 29 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan mer än upp till MAX-markeringen. 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 någon blir sjuk: kontrollera med en matlagningstermometer att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 32 Om svart rök kommer från apparaten: dra omedelbart ut stickkontakten från eluttaget och vänta tills det slutar ryka innan kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan tas bort.
- 33 **VIDRÖR INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Undvik brännskador och personskador: Använd **ALLTID** grytlappar eller isolerande vantar och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 34 Var mycket försiktig vid flyttning av apparaten om den innehåller het olja eller annan varm vätska och/eller om universalgrytan är trycksatt. Felaktig användning, inklusive flyttning av universalgrytan, kan leda till personskador. Kontrollera att locket är ordentligt monterat och sitter fast i rätt läge före användning av apparaten. Maten utsätts för mycket högt tryck under tillagningen vid tryckkokning. Förbiseende av instruktionerna om lämplig användning av produkten kan leda till oavsiktlig kontakt med het mat eller vätska under tryck och medföra allvarliga brännskador.
- 35 Het ånga strömmar ut från tryckregleringsventilen när apparaten används. Placera apparaten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, eluttag eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.
- 36 Apparaten får **INTE** manipuleras eller demonteras och flottörventilen eller tryckavlastningsenheten får inte tas bort.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 37** Gör **INGA** försök att öppna locket under eller efter tryckkokning förrän trycket i grytan har sjunkit genom ångutsläpp genom tryckavlastningsventilen och apparaten har svalnat något. Öppna locket snabbt för att undvika ny tryckupbyggnad i grytan.
- 38** Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen SLOW COOK används.
- 39** Om locket inte låses upp och går att öppna, betyder det att apparaten fortfarande är trycksatt. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt trycket minska naturligt eller tryck på trycksänkknappen för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskador eller skador. När ångtrycket har sjunkit visas "OPN LID" på kontrollpanelen och locket kan öppnas. Om det inte kommer ut någon ånga när tryckregleringsventilen öppnas: dra ut apparatens stickkontakt ur eluttaget och låt trycket i apparaten sjunka naturligt.
- 40** Ånga och het mat i kokkärlet kan orsaka allvarliga brännskador. Håll **ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och när locket öppnas efter tillagning.
- 41** Kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan blir mycket varma under tillagningen. Undvik het ånga och luft när kokkärlet, Cook & Crisp-korgen eller plattan tas ut ur apparaten, och placera dem **ALLTID** på en värmetålig yta när de har tagits ur. 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** Vidrör **INTE** tillbehör, till exempel termometerspets (i förekommande fall) under eller omedelbart efter tillagning, då de kan vara mycket varma. Var **ALLTID** försiktig vid hantering av apparaten för att undvika brännskador eller personskador. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande handskar rekommenderas.
- 44** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 45** Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.
- 46** Stäng av apparaten och dra sedan ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte ska användas 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 elstöt.
- 48** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 49** Foten får **ALDRIG** diskas i diskmaskin eller nedsänkas 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 ansevärd egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.



Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

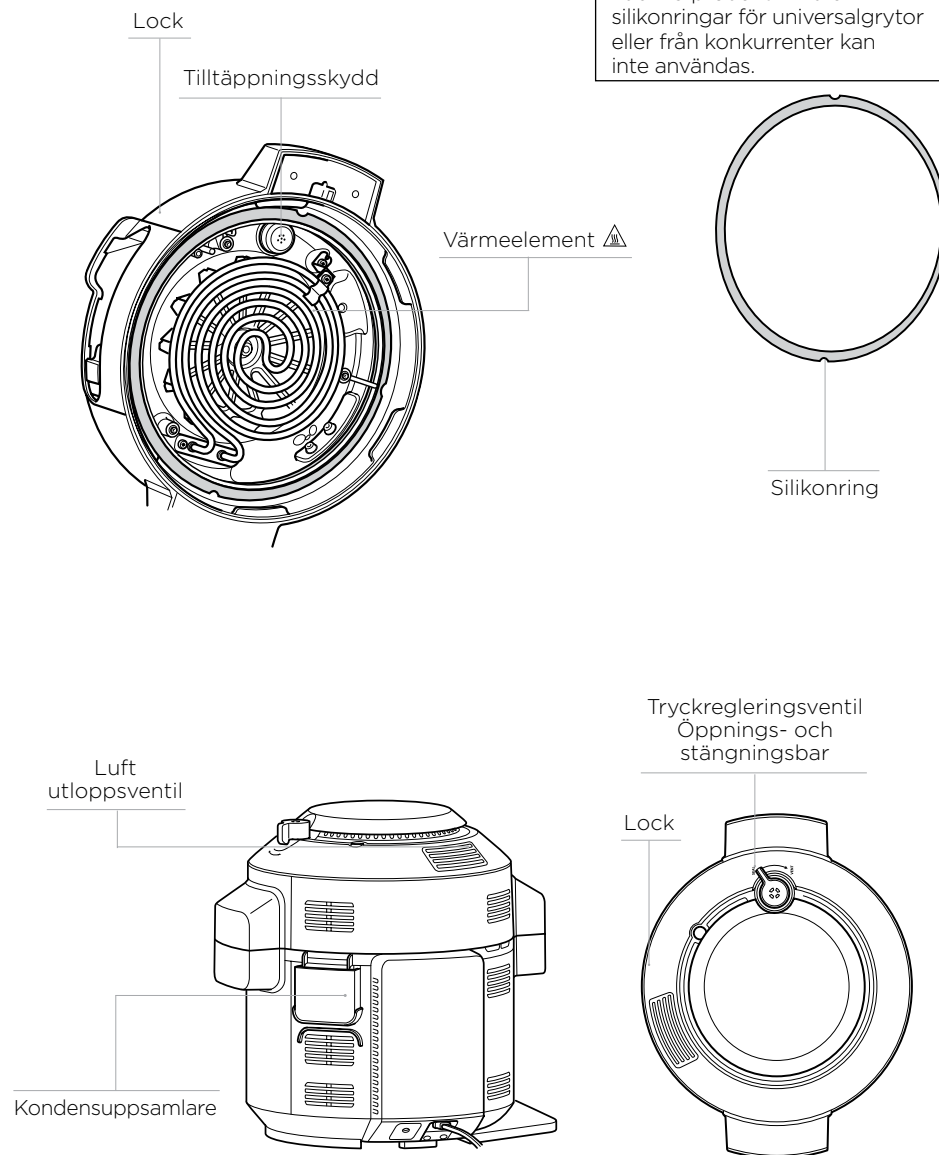
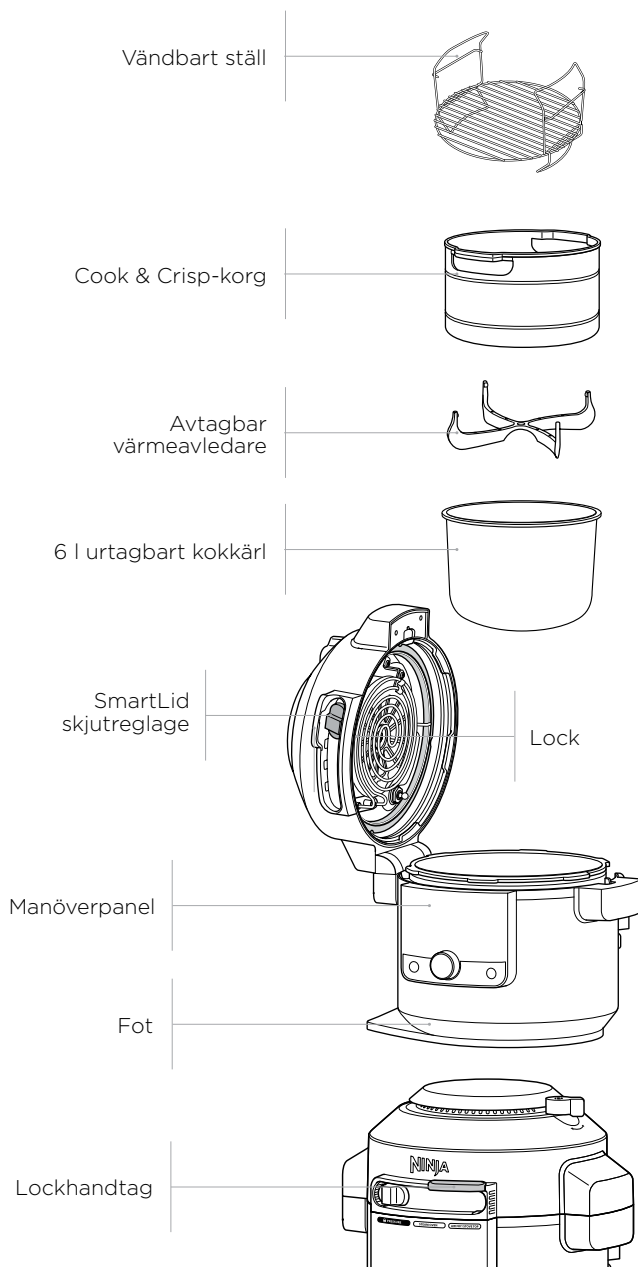


Endast för användning i hushåll inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR OCH TILLBEHÖR

Tillbehör som ingår

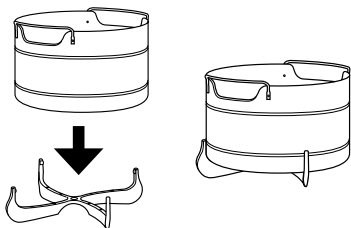


OBS! Endast en silikonring som är avsedd för SmartLid universalgryta får användas i denna produkt. Andra silikonringar för universalgrytor eller från konkurrenter kan inte användas.

Beställ extradelar och tillbehör på ninjakitchen.eu.

ANVISNINGAR FÖR MONTERING AV TILLBEHÖR

COOK & CRISP-KORG



- 1 Värmeavledaren tas bort för rengöring genom att dess två flänsar dras ut ur korgens spår och värmeavledaren dras sedan stadigt nedåt.

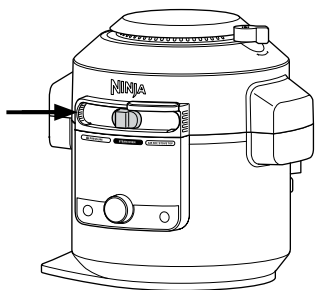
OBS! Värmeavledaren ger luftcirkulation och ska alltid monteras på korgen före användning.

- 2 Montera Cook & Crisp-korgen genom att placera korgen ovanpå värmeavledaren och stadigt trycka den nedåt.

ANVÄNDA SMARTLID-SKJUTREGLAGET

Skjutreglaget möjliggör växling mellan tillagningslägen och visar på locket vilken funktion som är inställd.

- Tryckkokning
- Ångkombinationsläge
- Varmluft/värmning

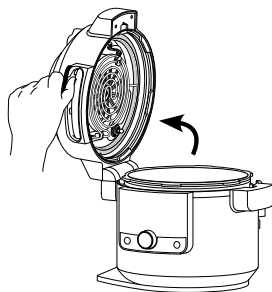


ÖPPNA OCH STÄNGA LOCKET

Använd alltid handtaget ovanför skjutreglaget för att öppna och stänga locket.

Locket kan öppnas och stängas när skjutreglaget står i läget "COMBI-STEAM" eller "AIR FRY/COOKER". Locket kan inte öppnas när skjutreglaget står i läget "PRESSURE". Kontrollera att tryckkokaren inte är trycksatt och sätt skjutreglaget i läget "COMBI-STEAM" eller "AIR FRY/COOKER" för att öppna locket.

OBS! Locket låses inte upp förrän trycket i apparaten har sjunkit helt. Det smarta skjutreglaget kan inte skjutas åt höger förrän trycket i apparaten är helt neutraliserat. "OPN LID" visas på displayen när trycket har neutraliserats.



Lyft ENDAST locket med handtaget fram till på apparaten. Lyft INTE locket på sidan då skällhet ånga avges.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN

TILLAGNINGSFUNKTIONER

PRESSURE: Laga mat snabbt och samtidigt som mörhet bibehålls.

ÅNGFRITERA: Krispiga grönsaker och proteiner med lite eller utan olja.

ÅNGGRÄDDNING: Grädda fluffiga kakor och bakverk.

LUFTFRITERING: Gör maten krispig och knaprig med lite eller utan olja.

GRILLA: Använd hög temperatur för att karamellisera och bryna din mat.

BAKA: Använd apparaten som ugn för gräddning av bakverk med mera.

DEHYDRATE: Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

SEAR/SAUTÉ: Använd apparaten som kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

ÅNGA: Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK: Tillaga maten med lägre temperatur under längre tid.

YOGHURT: Pastörisera och fermentera mjölk för gräddig hemlagad yoghurt.

VARMHÅLLNING: Vid användning av ånga, långsam kokning och tryck växlar apparaten till VARMHÅLLNING efter programmet. Tryck på knappen "KEEP WARM" när funktionen har startat för att avbryta automatisk varmhållning.

OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Vid tillagning i mer än en timme visas nedräkningen endast i minuter. Denna funktion avbryts efter 12 timmar.

DRIFTSKNAPPAR

SMARTLID SKJUTREGLAGE: När skjutreglaget flyttas tänds funktionerna för varje inställning.

VRED: När funktionsläge har valts används vredet för att stega genom tillgängliga funktioner tills önskad funktion tänds.

VÄNSTERPILAR: Tryck på dessa för att välja tillagningstemperatur. Vänsterpilarna används även för att ställa in det inre resultatet när knapparna PRESET och MANUAL används.

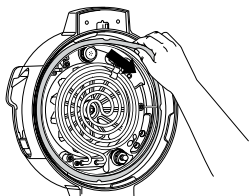
HÖGERPILAR: Tryck på dessa för att välja tillagningstid. Använd dessa pilar för att ställa in maten

START/STOP-knapp: Tryck för att starta tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

⏻ (POWER): Strömknappen används för att stänga av apparaten och avsluta alla tillagningslägen.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

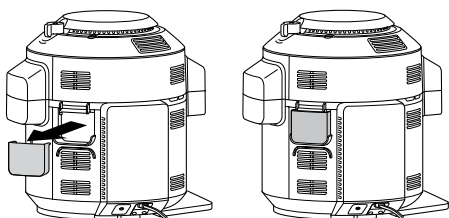
- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
- 2 Var särskilt uppmärksam på anvisningar om användning, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Diska silikonringen, det urtagbara kokkärlet, Cook & Crisp-korgen, det vändbara stället och kondensuppsamlaren i varmt vatten och handdiskmedel, skölj och torka därefter noga. Rengör **ALDRIG** matlagingsenheten 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 vid urtagning av 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.

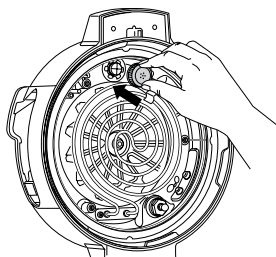
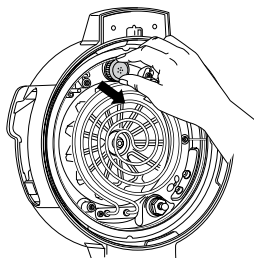
OBS! Töm efter tillagningen ut vattenrester som har samlats i kondensuppsamlaren.



AVLÄGSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Tilltappningsskyddet skyddar ventilen på lockets insida mot tilltappning och användaren mot eventuella stänk. Det måste rengöras efter varje användning med en rengöringsborste.

Tilltappningsskyddet kan tas bort genom att greppas mellan tumme och pekfinger och vridas moturs. Sätt tillbaka det genom att placera det på plats och trycka fast. Kontrollera att tilltappningsskyddet sitter på plats före användning av apparaten.



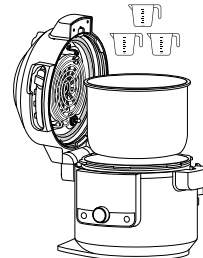
OBS! Kontrollera före varje användning att silikonringen sitter korrekt i silikonringspåret och att tilltappningsskyddet är rätt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA "PRESSURE"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

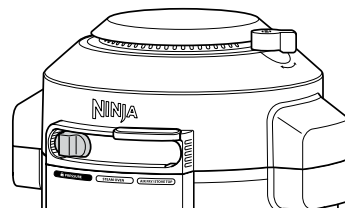
VATTENTEST: KOMMA IGÅNG MED TRYCKKOKNING

Om det är första gången som du använder en liknande apparat rekommenderas ett vattentest för att bekanta dig med tryckkokning.

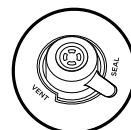
- 1 Placera kokkärlet i apparaten och fyll på 7 dl rumstempererat vatten.



- 2 Stäng locket och sätt skjutreglaget i läget "PRESSURE".



- 3 Kontrollera att tryckregleringsventilen är i läget "SEAL".



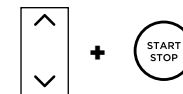
SEAL
för tryckfunktioner



VENT
för alla andra funktioner och alla andra skjutreglagelägen

OBS! Ventilen sitter löst den är helt monterad. Tvinga inte ventilen över den upphöjda randen.

- 4 Apparaten ställs automatiskt in på högt tryck ("Hi"). Ställ in tiden på 2 minuter med nedåtpilen till höger. Tryck på START/STOP för att börja.

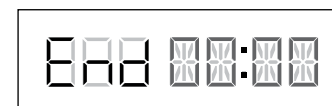


- 5 "PrE" visas på displayen och en statuslist indikerar att ett tryck byggs upp. När fullt tryck har uppnåtts börjar tiduret att räkna ned.



OBS! Hur lång tid det tar att bygga upp trycket beror på ingrediensernas temperatur och mängd och inställd trycknivå.

- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal, "End" visas på displayen och trycket sänks snabbt automatiskt. En varningssignal avges och indikerar att tryckregleringsventilen kommer att öppnas. När tryckregleringsventilen öppnas kommer ånga att strömma ut från den. När "OPN LID" visas: flytta skjutreglaget åt höger för att låsa upp locket. Öppna därefter locket.



OBS! Enheten växlar till läget "KEEP WARM" och värmeelementet förblir på.

ANVÄNDA "PRESSURE"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

NATURAL (naturlig): När tryckkokningen är klar sjunker ångtrycket naturligt i apparaten medan temperaturen sjunker. Det kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. Tryck på KEEP WARM-knappen om du vill stänga av läget. När naturlig trycksänkning är klar visas "OPN LID" på displayen.

QUICK (SNABB): Använd snabbavlastning BARA om det står att du ska det i receptet. När tryckkokningen är klar och KEEP WARM-lampan lyser, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att omedelbart släppa ut trycket genom ventilen.

Även efter det att trycket naturligt strömmat ut eller släppts ut genom tryckregleringsventilen kommer en viss mängd ånga att vara kvar i enheten och kommer att strömma ut när locket tas av.



OBS! För större livsmedelsmängder som kräver mer trycksänkning kan trycket sänkas manuellt genom vridning av ventilen till läget "VENT".

TRYCKBILDNING

När trycket ökar i apparaten visas "PrE" och en statuslist på displayen. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser, deras temperatur och hur mycket vätska det finns i grytan. När trycket ökar i apparaten låses locket automatiskt som en säkerhetsåtgärd och låses inte upp förrän trycket har sjunkit. När fullt tryck har uppnåtts kommer tillagningen att börja och timern börjar räkna ned.

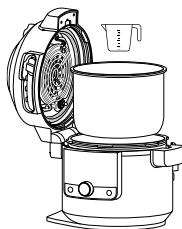
ANVÄNDA INSTÄLLNINGEN "PRESSURE" (TRYCKKOKNING)

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på -knappen.

Tryckkokning

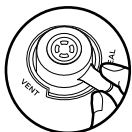
- 1 Tillsätt ingredienserna och minst 2,5 dl vätska och alla tillbehör som behövs i kokkärlet. **Fyll** INTE kokkärlet mer än upp till PRESSURE MAX-markeringen.

OBS! Trycket ökar inte i apparaten om det inte finns tillräckligt med vätska.

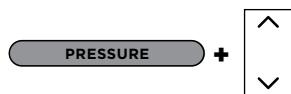


OBS! Vid tillagning av ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska kokkärlet **INTE** fyllas mer än till hälften.

- 2 Stäng locket och vrid därefter tryckregleringsventilen till läget "SEAL".



- 3 Ställ skjutreglaget på "PRESSURE". Välj hög eller låg trycknivå ("HI" eller "LO") med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme och i 5 minuters steg mellan 1 och 4 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

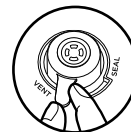
OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Vid tillagning i mer än en timme visas nedräkningen endast i minuter.

- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen. Apparaten börjar bygga upp trycket. "PrE" och en statuslist visas på displayen. Timern börjar börjar nedräkningen när apparaten har uppnått fullt tryck.



OBS! Hur lång tid tryckkokningen tar beror på inställt tryck, kokkärlets temperatur och mängden av ingredienser.

- 6 När tillagningen har avslutats: vrid tryckregleringsventilen till läget "VENT".



OBS! Efter avslutad tillagning kan varmhållningsläget stängas av genom tryckning på KEEP WARM. Eller tryck på START/STOP-knappen.

- 7 När "OPN LID" visas på displayen är trycksänkningen klar och skjutreglaget kan flyttas åt höger för öppning av locket.

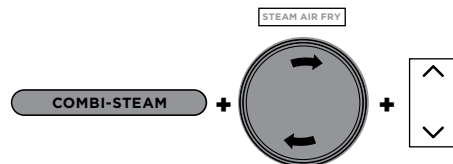
ANVÄNDA "COMBI-STEAM"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på -knappen.

OBS! Tryckregleringsventilens läge har ingen betydelse. Den kan vara i "SEAL"-läget eller "VENT"-läget.

STEAM AIR FRY (ångfriter)

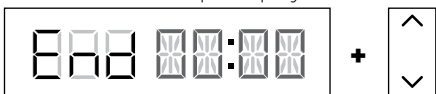
- 1 Placera ingredienserna i kokkärlet med Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället. Se till att det finns vätska i kokkärlet för att skapa ånga. Stäng locket.
- 2 Ställ skjutreglaget på "COMBI-STEAM" och ställ sedan vredet på "STEAM AIR FRY". Standardinställningarna av temperatur och tid visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 150 och 240 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 "PrE" och en statuslist visas på displayen och indikerar att trycket ökar. Lämplig ångkokningstid beror på mängden av ingredienser i kokkärlet.



- 6 När lämplig ångnivå uppnås visas inställd temperatur på displayen och timerns nedräkning startar.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas i 5 minuter på displayen.



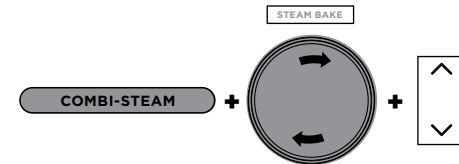
OBS! Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

Ångbakning

- 1 Placera det vändbara stället i kokkärlet. Se till att det finns vätska i kokkärlet för att skapa ånga. Sätt i en gräddningspanna eller metallfolie på det vändbara ställets nedre nivå.



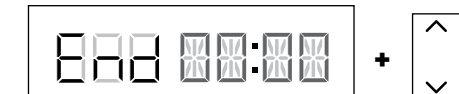
- 2 Ställ skjutreglaget på "COMBI-STEAM" och ställ sedan vredet på "STEAM BAKE". Förvald temperaturinställning visas. Välj en temperatur i 5 °C steg mellan 105 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg upp till 1 timme och 15 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 "PrE" och en statuslist visas och indikerar att trycket ökar. Tiden till ångkokning är 20 minuter.



- 6 När förvärmningen är klar visar skärmen den inställda temperaturen och timern börjar räkna ner.
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" visas i 5 minuter på displayen.



OBS! Om maten kräver längre tillagningstid kan tiden förlängas med uppåtpilarna till höger om displayen. Apparaten hoppar över förvärmningen.

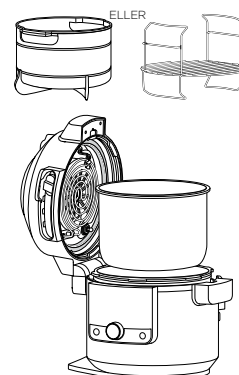
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER

För att göra apparaten klar att använda: sätt i stickkontakten i ett eluttag och tryck på -knappen.

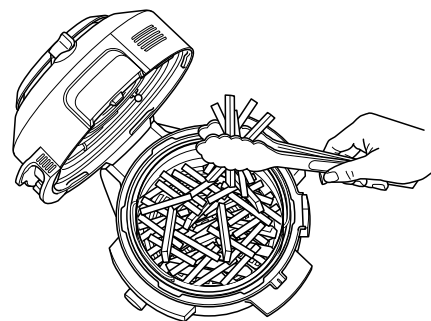
OBS! Om locket öppnas när någon av funktionerna "AIR FRY", "BAKE" eller "GRILL" körs görs uppehåll i tillagningstiden. Stäng locket för att fortsätta tillagningen.

Luftfriter

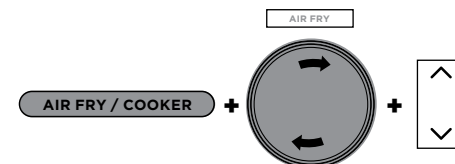
- 1 Placera antingen Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället i kokkärlet. Korgen bör ha värmeavledaren ansluten.



- 2 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp-korgen eller på det vändbara stället. Stäng locket.

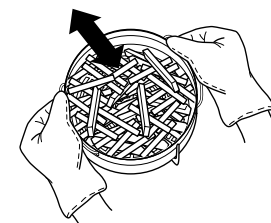


- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "AIR FRY". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 150 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

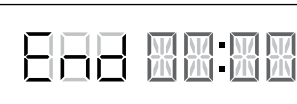


- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 1 timme med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 6 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, 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 rekommenderas att ingredienserna skakas med jämna mellanrum under varmluftstillagning. Locket kan öppnas och korgen lyftas ut för omskakning av ingredienserna för att tillagningen ska bli jämn. Sänk därefter ner korgen i kokkärlet igen och stäng locket ordentligt. Tillagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



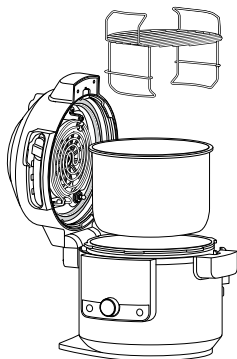
- 7 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



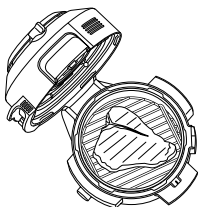
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

Grill

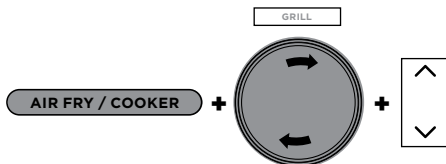
- 1 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna i ditt recept.



- 2 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.

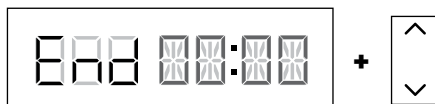


- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "GRILL".



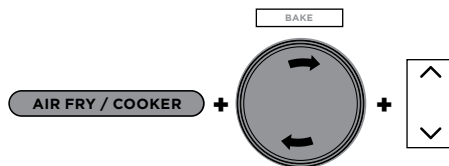
OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller behövs när "GRILL"-funktionen används.

- 4 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 30 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 6 När tillagningen har avslutats blinkar "End" 3 gånger på displayen.

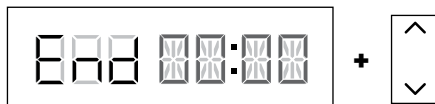


Baka

- 1 Placera eventuella tillbehör och ingredienserna i kokkärlet. Stäng locket.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "BAKE". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 120 och 210 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

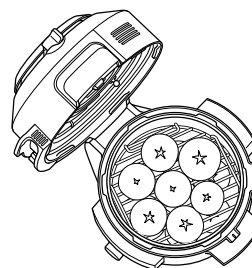


- 3 Ställ in tillagningstiden i 1 minuts steg på upp till 1 timme och i 5 minuters steg på mellan 1 och 4 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.

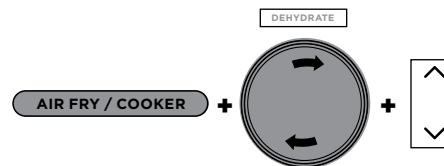


Torka

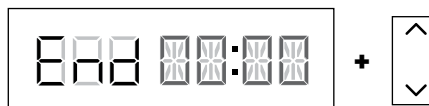
- 1 Placera det vändbara stället i kokkärlet och lägg därefter ett lager av ingredienser på stället.



- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "DEHYDRATE". Förvald temperaturinställning visas. Välj temperatur i 5 °C steg mellan 40 och 90 °C med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.

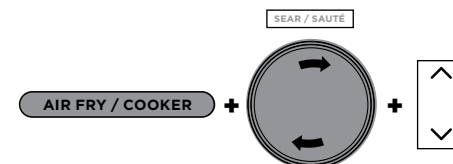


- 3 Ställ in tillagningstiden i 15 minuters steg på mellan 1 och 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



Bryning/sautering

- 1 Lägg ingredienserna i grytan.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" eller öppna locket och ställ sedan vredet på "SEAR/SAUTÉ". Förvald temperaturinställning visas. Välj "LO 1", "2", "3", "4" ELLER "HI 5" MED UPPÅT- OCH NEDÅTPILARNA TILL VÄNSTER OM DISPLAYEN.



OBS! Ingen tidsinställning finns tillgänglig när "SEAR/SAUTÉ"-funktionen används.

- 3 Tryck på "START/STOP" för att starta 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 och välj sedan önskad tillagningsfunktion med skjutreglaget och vredet.

OBS! Denna inställning kan användas med locket öppet eller stängt.

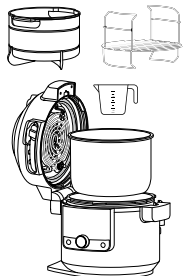
OBS! Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

OBS! "SEAR/SAUTÉ"-funktionen stängs av automatiskt efter 1 timme för "4" och "HI 5" och efter 4 timmar för "LO 1", "2" och "3".

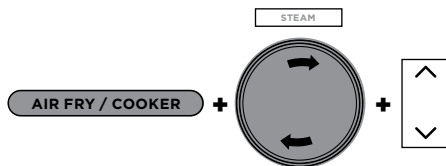
ANVÄNDA "AIR FRY/COOKER"-INSTÄLLNINGENS FUNKTIONER - FORTS.

Ånga

- 1 Tillsätt 2,5 dl vätska (eller den mängd som receptet anger) i kokkärlet och placera därefter det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen samt ingredienserna i kokkärlet.



- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ sedan vredet på "STEAM".



- 3 Ställ in tillagningstiden i 5 minuters steg på upp till 30 minuter med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

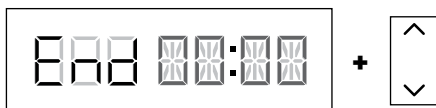
- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

OBS! Ingen temperaturinställning finns när "STEAM"-funktionen används.

- 5 Apparaten startar förvärmningen så att vätskan börjar koka. "PrE" visas på displayen. Förvärmningsanimeringen visas tills vald temperatur har uppnåtts och därefter visas timerns nedräkning på displayen.

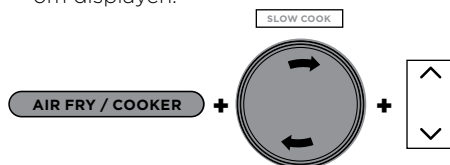


- 6 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "End" blinkar 3 gånger på displayen.



Långkokning

- 1 Lägg ingredienserna i kokkärlet. Fyll **INTE** kokkärlet mer än upp till "MAX"-markeringen.
- 2 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ därefter vredet på "SLOW COOK". Förvald temperaturinställning visas. Välj "HI", "LO" eller "bUFFET" med uppåt- och nedåtpilarna till vänster om displayen.



- 3 Ställ in tillagningstiden i 15 minuters steg på upp till 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

- 4 Tryck på "START/STOP" för att starta tillagningen.

OBS! Tiden för SLOW COOK bUFFET kan ställas in på mellan 2 och 12 timmar. Tiden för SLOW COOK HI kan ställas in på mellan 4 och 12 timmar.

- 5 När tillagningen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och apparaten växlar automatiskt växla till "KEEP WARM"-läget och börja räkna uppåt.

OBS! Efter avslutad tillagning kan varmhållningsläget stängas av genom tryckning på KEEP WARM.

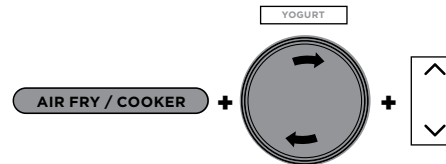
Yoghurt

- 1 Häll önskad mängd mjölk i grytan.

OBS! För att pastörisera, kyla ned och tillsätta kultur utan att använda apparaten kan stegen 1-9 ignoreras. Tryck istället på "TEMP", välj "FEr", tryck på "TIME", välj önskad syringstid och tryck därefter på "START/STOP" för att starta.

- 2 Stäng locket.

- 3 Ställ skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER" och ställ sedan vredet på "YOGURT". Förvald temperaturinställning visas. Välj "YGT" eller "FEr" med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.



- 4 Ställ in syringstiden i 30 minuters steg på mellan 6 och 12 timmar med uppåt- och nedåtpilarna till höger om displayen.

OBS! Om man väljer en längre tid kommer yoghurten att få en starkare smak och en tjockare konsistens. Välj 12 timmar för yoghurt i grekisk stil.

- 5 Tryck på "START/STOP" för att starta pastöriseringen.

- 6 Under pastöriseringen visas "BOIL" på displayen. När pastöriseringstemperaturen har nåtts avger apparaten en ljudsignal och "COOL" visas på displayen.



- 7 När mjölken har svalnat visas "ADD" och "STIR" i följd och syringstiden.



- 8 Öppna locket och skumma av den översta mjölken.

- 9 Tillsätt yoghurtkultur i mjölken och rör om. Stäng locket och tryck på "START/STOP" för att starta syringen.

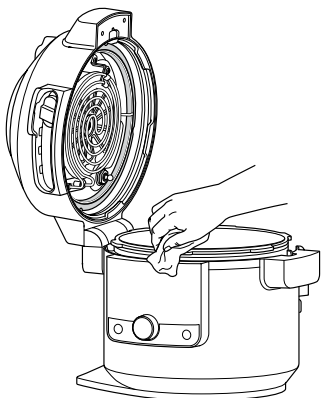
- 10 "FEr" visas på displayen och nedräkningen startar. När syringen har avslutats avger apparaten en ljudsignal och "END" blinkar 3 gånger på displayen. Enheten piper varje minut i upp till 4 timmar eller tills den stängs av.



- 11 Håll yoghurten nedkyld i 12 timmar före servering.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

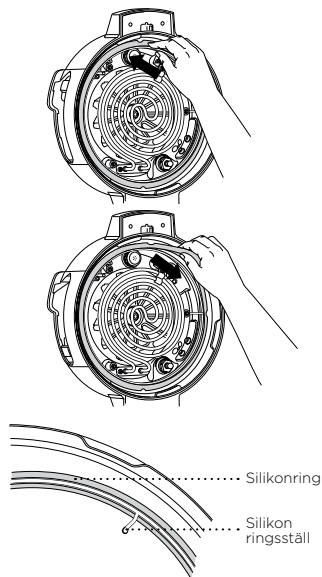
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

- 1 Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring.
 - 2 För att rengöra matlagningenheten och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
 - 3 Kockärlet, silikonringen, det vändbara stället, Cook & Crisp-korgen och den avtagbara värmeavledaren kan diskas i diskmaskin.
- OBS!** Apparaten får **ALDRIG** diskas i diskmaskin eller nedsänkas i vatten eller annan vätska.
- 4 Tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa.
 - 5 Om matrester sitter fast i kockärlet, på det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen: fyll kockärlet med vatten och låt stå ett tag före diskning. Använd **INTE** skurnylon. Om det är nödvändigt att skrubba: använd ett mildt rengöringsmedel eller flytande diskmedel och en disksvamp eller -borste.
 - 6 Lufttorka alla delar efter varje användning.

Avlägsna och montera om silikonringen



För att ta bort silikonringen: dra bort den försiktigt, en sektion i taget, från silikonringsspåret. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att sätta tillbaka den: trycka ner den i spåret 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 dålig lukt

Den kan diskas i varmt vatten och handdiskmedel eller i diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Extra silikonringar kan beställas på ninjakitchen.eu.

Dra **ALDRIG** ut silikonringen onödigt hårt, eftersom den kan deformeras och den tätande funktionen påverkas. En silikonring med sprickor, skårar eller annan skada ska bytas omedelbart.

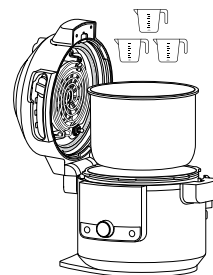
OBS! Silikonringen måste bytas ut mot en ny som är avsedd för Foodi® SmartLid universalgryta.

RENGÖRA LOCKET

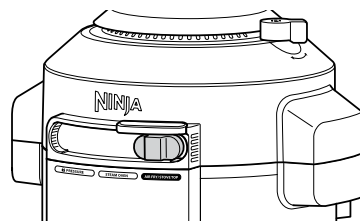
Vi rekommenderar att lockets insida och värmeelementen kontrolleras före tillagning med "våta tillagningsfunktioner", inklusive "SLOW COOK", "STEAM", "SEAR/SAUTE", "PRESSURE" och alla "COMBI-STEAM"-inställningens funktioner. Om du ser matrester eller oljeavlagringar rekommenderar vi rengöring av apparaten med ånga (se instruktionerna nedan) och sedan torkar av lockets insida.

RENGÖRA MED ÅNGA

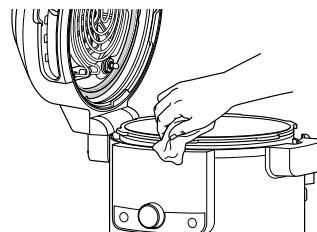
- 1 Fyll på 7 dl vatten i kockärlet.



- 2 Ställ SmartLid-skjutreglaget på "AIR FRY/COOKER".



- 3 Välj "STEAM" och ställ in tiden på 30 minuter. Tryck på "START/STOP".
- 4 När programmet har avslutats och apparaten har svalnat, torka av insidan av locket och värmeelementen med en fuktad trasa eller svamp. **OBS!** Rör inte fläkten vid rengöring av lockets insida.



- 5 Upprepa steg 3 och 4 och rengör efter behov.

OBS! Om locket inte öppnas när programmet har avslutats växlar apparaten automatiskt till "KEEP WARM"-läget och värmeelementet förblir på.

FELSÖKNING

Varför tar min enhet så lång tid att bli fullt 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 silikonringen är ordentligt isatt i nivå med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att locket är helt låst och att tryckregleringsventilen är i läget "SEAL" under tryckkokningen.
- Trycket ökar inte i apparaten 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?

- Statuslisten visas på displayen och indikerar med en animering att trycket ökar.

"PrE" och rörliga ljusindikeringar visas på displayen om någon av inställningarna "PRESSURE", "STEAM" eller "COMBI-STEAM" används.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av "STEAM"- eller "PRESSURE"-inställning. 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 tryckkokningen?

- Som en säkerhetsåtgärd låses locket inte upp förrän trycket i apparaten har sjunkit helt. 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 detta men 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, på "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.

- Matlagningsprogrammet har avslutats och apparaten är i "KEEP WARM"-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Hur lång tid det tar att sänka 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 apparatens trycksänkning tar längre tid än normalt: dra ut stickkontakten ur eluttaget och och vänta tills flottörventilen sjunker före öppning av 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" kan visas på displayen om någon av inställningarna "STEAM" eller "PRESSURE" används.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet "NO PRESSURE" kan visas på skärmen om "PRESSURE"-inställningen används.

- 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.

Felmeddelandet "SLIDE" visas på displayen.

- Ställ skjutreglaget på önskad inställning innan du väljer tillagningsfunktion.

Felmeddelandet "LOCK LID" visas på displayen.

- Ställ skjutreglaget på inställningen "PRESSURE" 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 överlappar varandra bör de skakas om efter halva tillagningstiden.
- 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"-funktionen för varmhålla maten vid en 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 används "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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.