

NINJA®

Foodi®

MAX

Multi-Cooker

OP500EU

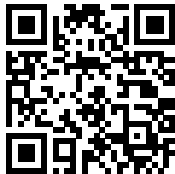
BRUGERVEJLEDNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION ET GARANTIE NINJA
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
BRUKSANVISNING
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER



ninjakitchen.eu


TAK

fordi du købte en Ninja® Foodi® Max TenderCrisp multi køkkenmaskine



REGISTRER DIT KØB

 ninjakitchen.eu

 Scan QR-koden med en mobilenhed

NOTER DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(behold kvitteringen):

Forretning, hvor apparatet er købt:

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V-,
50-60Hz

Watt: 1760W

Volumen: 7,5 l

Væskegruppe: 2

Arbejder tryk: 40 kPa

Maksimalt Tryk (PS): 90 kPa

TIP: Du kan finde model- og serienumre på QRkoden på mærkaten, som sidder på bagsiden af apparatet ved siden af strømkalet.



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade

på miljøet eller folkesundheden fra ukontrolleret bortskaffelse af affald, skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af din brugte enhed bedes du anvende returnerings- og indsamlingssystemerne eller kontakte den forhandler, hvor dette produkt blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt sikker måde.

INDHOLD

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Dele og tilbehør	6
Brug af kontrolpanelet	8
Tilberedningsfunktioner	8
Betjeningsknapper	8
Inden første brug	9
Isætning af kondenssamleren	9
Fjernelse og genindsættelse af antitilstopningshætten	9
Sådan bruger du din Foodi® Max TenderCrisp multi køkkenmaskine ...	10
Udskift toppen	10
Brug af sprødlåget	10
Brug tilberedningsfunktioner sammen med sprødlåget	10
Air Crisp (Luft-sprød)	10
Grill	11
Bake/Roast (Bag/steg)	12
Dehydrate (Dehydrér)	13
Vandtest: sådan kommer du i gang med trykkogning	14
Naturlig trykfrigivelse vs. Hurtig trykfrigivelse	15
Opbygning af tryk	15
Påsætning og fjernelse af tryklåget	15
Brug af tilberedningsfunktioner sammen med tryklåget	16
Pressure Cook (Trykkogning)	16
Steam (Damp)	17
Slow Cook (Langtidstilberedning)	18
Yoghurt	18
Sear/Sauté (Svitse/sautere)	19
Tilbehør til køb	20
Rengøring og vedligeholdelse	21
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden	21
Fjernelse og genplacering af silikoneringen	21
Fejlfindingsguide	22
Nyttige tips	24
Registrering af produkt	26

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

Læs alle instruktioner, inden du bruger din Ninja® Foodi®.

Når du bruger elektriske apparater, skal du altid følge basale sikkerhedsforanstaltninger, inklusive følgende:

⚠ ADVARSEL

- 1 For at undgå kvælningssfare for små børn, skal du fjerne og kassere beskyttelsesdækslet på apparatets stik.
- 2 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **MÅ IKKE** bruges af eller nær børn. Det er nødvendigt at holde godt øje, hvis apparatet anvendes i nærheden af børn.
- 3 Børn må ikke lege med dette apparat.
- 4 Apparatet kan bruges af personer med fysisk, sansemæssig eller mentalt handicap eller manglende erfaring og viden, hvis der holdes opsyn med dem eller gives instruktioner med hensyn til brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår risiciene ved brug.
- 5 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn eller på en varmeplade.
- 6 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.
- 7 Dette apparat er kun til privat brug. **Brug IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til.
- 8 **Brug IKKE** i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.
- 9 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 10 Tjek **ALTID** trykkudligningsventilen og den flydeventil for tilstopning eller blokering før brug, og rengør dem om nødvendigt. Tjek for at sikre, at den flydeventil på tryklåget bevæger sig frit.
- 11 Brug kun silikoneringer fra SharkNinja for at forebygge risiko for eksplosion og skade. **Brug IKKE**, hvis iturevet eller beskadiget. Erstat før brug.
- 12 **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde ikke er sat i.
- 13 **Brug IKKE** uden tilføjelse af vand eller væske ifølge opskrift, da det vil forårsage alvorlig skade.
- 14 Før du sætter gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at gryden og apparatets base er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
- 15 Vip **ALTID** låget så det er mellem din krop og åbningen, så du er skærmet mod damp og varme væsker.
- 16 Tving **ALDRIG** låget på trykkogeren åbent. **ÅBN IKKE** låget under eller efter trykkogning, indtil alt indre tryk er blevet udlignet gennem trykkudligningsventilen, og apparatet er kølet lidt af.

- 17 Hvis låget ikke kan drejes for at låse det op, betyder det, at apparatet stadig er under tryk. Ethvert tilbageværende tryk kan være farligt. Lad apparatet udligne trykket naturligt, eller drej trykkudligningsventilen langsomt til UDLUFT-positionen for at frigive damp. Vær omhyggelig med at undgå kontakt med frigivet damp for at undgå forbrændinger og personskade. Når dampen er helt frigivet, vil den flydeventil være i den lave position, og låget kan fjernes.
- 18 **Brug ALDRIG** stikkontakt under køkkenbordet.
- 19 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem. Tilslut KUN til stikkontakter og systemer med jordforbindelse.
- 20 **Brug IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- 21 Apparatet må **IKKE** flyttes, mens det er i brug. Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør.
- 22 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledning, stik eller apparatet i vand eller anden væske. Brug kun den medfølgende gryde eller en beholder anbefalet af SharkNinja, som kan placeres i den medfølgende gryde.
- 23 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet har en funktionsfejl eller er skadet på nogen måde, skal du slukke det med det samme og ringe til kundeservice.
- 24 Fyld **IKKE** trykkogeren over dets maks. kapacitet. Når du trykkoger madvarer, der udvider sig (såsom tørrede grøntsager, bønner, korn, ris, osv.), må du **IKKE** fylde gryden mere end halvvejs op eller som angivet i en opskrift fra Ninja® Foodi®.
- 25 Madvarer såsom æblesaft, tranebær, byggryn, havregrød eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme op og sprutte, når de trykkes og tilstoppe trykkudligningsventilen. 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®.
- 26 Efter tilberedning af kød med skind, der kan svulme op under trykpåvirkningen, prik ikke kødet mens dets skind er hævet; du kan blive skoldet.
- 27 Når du tilbereder dejagtig mad, skal du holde i håndtagene på siden og ryste trykkogeren forsigtigt fra side til side, før du åbner låget, for at undgå madudslip. Løft **IKKE**.
- 28 **Dæk IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophede.

GEM DISSE ANVISNINGER

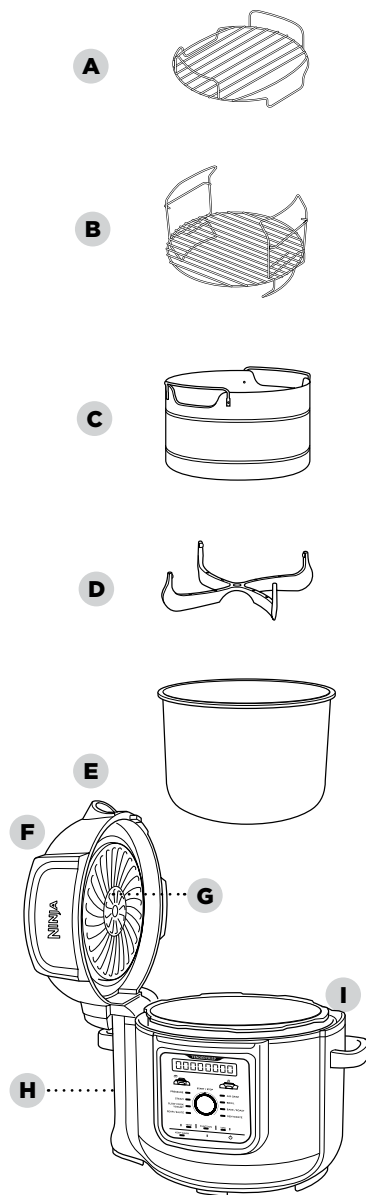
VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

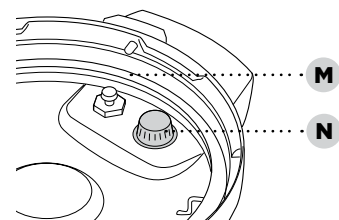
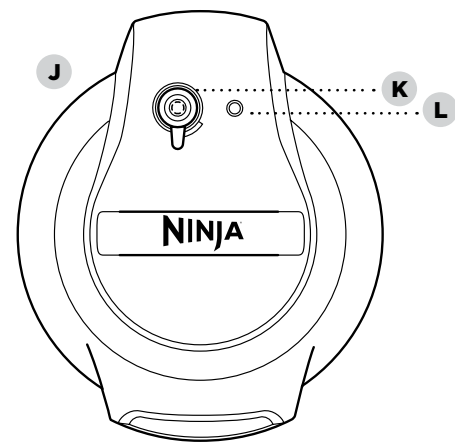
- 29** Dæk **IKKE** trykventilerne.
- 30** Brug **IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en på grill. Brug du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 31** Følg **ALTDIG** maksimal og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.
- 32** Brug **ALDRIG** LANGTIDSTILBEREDNING funktionen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.
- 33** Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 34** Sautér eller steg **IKKE** med olie under trykkogning.
- 35** Undgå, at maden rører varmeelementerne. Overfyld eller overskrid **IKKE** MAKS.-niveauet under tilberedning. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 36** Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.
- 37** Overfyld **IKKE** Cook & Crisp Basket for at undgå kontakt mellem mad og varmeelementer.
- 38** Udvis ekstrem forsigtighed, når sprødlåget lukkes, og pas på, at intet fanges i eller klemmes af hængslet.
- 39** Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 40** Apparatet må **IKKE** placeres i nærheden af en bordkant under brug.
- 41** For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.
- 42** Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt. Vent, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og Cook & Crisp Basket.
- 43** Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTDIG** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.
- 44** Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når trykkogeren indeholder varm olie, varmt mad eller varme væsker, eller når trykkogeren er under tryk. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade. Spildt mad kan forårsage forbrændinger.
- 45** Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sautes i varm olie. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
- 46** Når apparatet er i brug, udgives der varm damp gennem udluftningsventilen. Placer apparatet således, at udluftningsventilen ikke er rettet direkte mod stikket, stikkontakter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra udluftningsventilen.
- 47** Når du bruger indstillingerne LANGTIDSTILBEREDNING eller SVITS/SAUTÉR, skal du **ALTDIG** holde tryklåget lukket og trykudligningsventilen i UDLUFT positionen. Hvis låget er lukket og trykudligningsventilen er i FORSEGLET-position, vil du høre en alarm. Fejlkode "UDLUFT" vil vises på LED-displayet for at signalere behovet for at dreje trykudligningsventilen til "UDLUFT"-positionen.
- 48** Når du bruger TRYKKOGNING Sindstillingen, skal du **ALTDIG** holde tryklåget låst og trykudligningsventilen drejet mod uret til FORSEGLET-positionen.
- 49** Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter, da det vil beskadige tilberedningsoverfladen.
- 50** Gryden, Cook & Crisp Basket og den vendbare hylde bliver ekstremt varme under trykkogning. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og Cook & Crisp Basket fra apparatet, og placér dem **ALTDIG** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 51** Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.
- 52** Pil **IKKE** ved adskillemekanismen, og fjern **IKKE** på anden måde flydeventilen eller trykudløserenheden eller nogen af sikkerhedssystemerne ud over rengøring og vedligeholdelse instruktions.
- 53** Pil **IKKE** ved adskillemekanismen, og fjern **IKKE** på anden måde flydeventilen eller trykudløserenheden eller nogen af sikkerhedssystemerne ud over vedligeholdelsesinstruktionerne, der er specificeret i instruktionsmanualen.
- 54** Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter inden håndtering, rengøring eller opbevaring.
- 55** For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring.
- 56** Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 57** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 58** Brug kun SharkNinja reservedele i overensstemmelse med den relevante kompatible model.

DELE

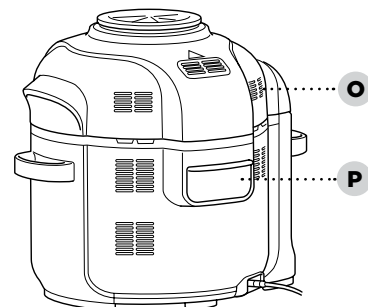
- A** Top-tier (lavere hylde)
- B** Vendbar hylde
- C** Cook & Crisp-kurv
- D** Aftagelig diffuser
- E** 7,5 l aftagelig gryde
- F** Sprødlåg
- G** Varmeskjold
- H** Kontrolpanel
- I** Apparatets base
- J** Tryklåg
- K** Trykudligningsventil
- L** Flydeventil
- M** Silikonering
- N** Anti-tilstoppningshætte
- O** Udluftningsventil
- P** Kondenssamlere



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

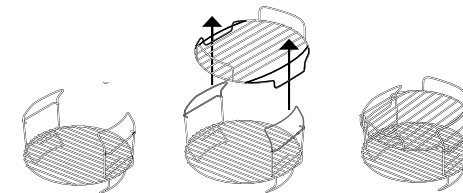


Underside af tryklåg



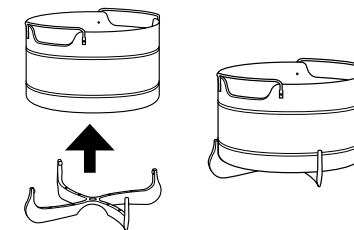
INSTRUKTIONER TIL SAMLING AF TILBEHØR

2 TIER AFTAGELIG HYLDE

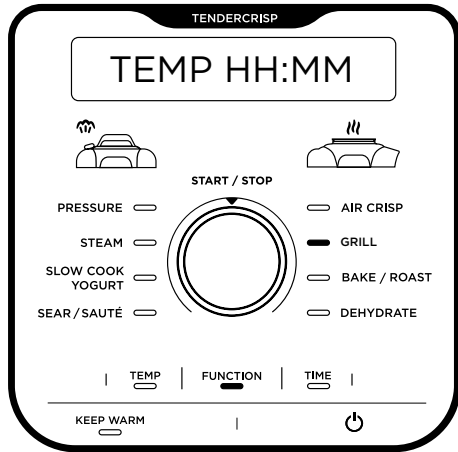


- 1 Placér den aftagelige hylde i gryden i den lavere position.
- 2 Sænk den lavere hylde med håndtagene på den aftagelige hylde.

COOK & CRISP-KURV



- 1 For at fjerne diffuseren for rengøring skal du trække 2 diffuserfinner af rillen på kurven og derpå trække den fast ned.
- 2 For at samle Cook & Crisp-kurven skal du placere kurven på toppen af diffuseren og presse den bestemt ned.



BEMÆRK: Kontrolpanel kan variere efter model.

TILBEREDNINGSFUNKTIONER

PRESSURE (TRYK): Bruges til at tilberede mad hurtigt og bevare mørheden.

STEAM (DAMP): Bruges til nænsomt at tilberede delikate fødevarer ved høj temperatur.

SLOW COOK (LANGTIDSTILBEREDNING): Tilbered din mad ved en lav temperatur i længere perioder.

YOGHURT: Pasteriseret og fermenteret mælk til cremet, hjemmelavet yoghurt.

SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR): Bruges som komfur til at brune kød, sautere grøntsager, simre saucer og mere.

AIR CRISP (LUFT-SPRØD): Giver mad sprødhed og knas med kun lidt eller ingen olie.

BAKE/ROAST (BAG/STEG): Brug apparatet som en ovn til mørt kød, bagte lækkerier med mere.

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

DEHYDRATE (DEHYDRÉR): For sunde snacks kan du dehydrere kød, frugter og grøntsager.

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

BETJENINGSKNAPPER

FUNKTION: Tryk på FUNKTION og brug derpå START/STOP-knappen til at vælge en tilberedningsfunktion.

TEMP: Tryk på TEMP og tryk på START/STOP-knappen for at tilpasse tilberedningstemperaturen og/eller trykniveau.

TIME (TID-pile): Tryk på TIME, derefter på START/STOP-knappen for at tilpasse tilberedningstiden.

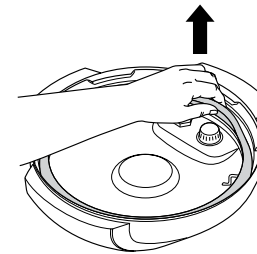
BEMÆRK: For at justere indstillingerne under tilberedning skal du trykke på TEMP eller TIME, derpå dreje START/STOP-knappen for at vælge den ønskede temperatur eller tid.

START/STOP-drejeknap: Brug knappen til at vælge en tilberedningsfunktion, temperatur og tilberedningstid. Tryk på knappen for at påbegynde tilberedning. Ved at trykke på knappen, mens enheden er i brug, stopper du den igangværende tilberedningsfunktion.

KEEP WARM (HOLD VARM-knap) Efter trykkogning, dampning eller langtidstilberedning vil apparatet automatisk skifte til Hold varmt-tilstand og begynde at tælle opad. Hold varmt-tilstanden forbliver aktiv i 12 timer, eller du kan trykke på HOLD VARM for at slukke. Hold varmt-tilstanden er ikke tænkt til at varme mad op fra en kold tilstand, men at holde det varmt ved en sikker temperatur.

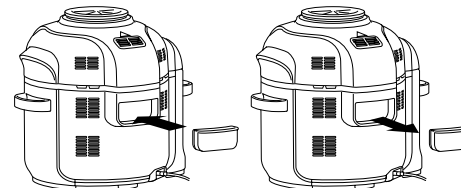
⏻ Afbryderen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale og tape fra apparatet. Nogle mærkater skal være permanent på enheden, fjern **KUN** mærkater, hvor der står 'peel here' (riv af her).
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne manual omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask tryklåget, silikoneringsen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp Basket, den vendbare hylde og kondensindsamler i varmt vand med sæbe, og skyl og tør omhyggeligt.
- 4 **RENGØR ALDRIG** apparatets base eller tryklåg i opvaskemaskinen. Undersøg tryklåget for at sikre, at der ikke er noget snavs, der blokerer ventilerne.



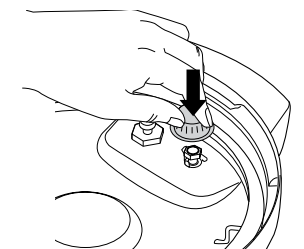
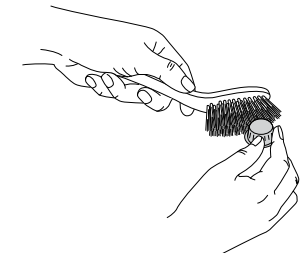
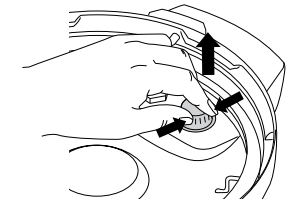
ISÆTNING AF KONDENSINDSAMPLER

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.



FJERNELSE OG GENISÆTTELSE ANTI-TILSTOPNINGSHÆTTEN

Sørg for, at din anti-tilstopningshætte er i den rigtige position, inden du bruger tryklåget. 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 den skal du klemme og trække opad. For at genplacere den skal du sætte den på plads og trykke ned.



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

SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI KØKKENMASKINE

UDSKIFT TOPPEN

De to låg lader dig uden problemer skifte mellem alle dine foretrukne tilberedningsmetoder. Brug tryklåget til at gøre maden mør, og brug derefter sprødlåget til at gøre din mad sprød.

BRUG AF SPRØDLÅGET

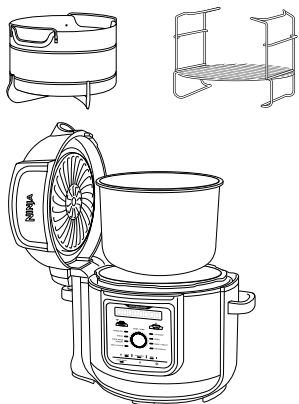
Sprødlåget er påsat enheden og kan åbnes til enhver tid for at tjekke din mad under tilberedningsprocessen. Når låget er åbent, vil timeren sættes på pause, og varmeelementet i låget vil slukke. Når låget er lukket, vil tilberedningen begynde igen, og timeren vil genoptage nedtællingen.

BRUG TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED SPRØDLÅGET

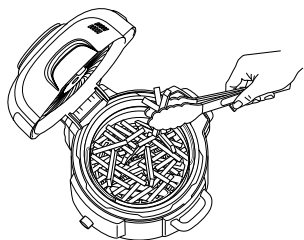
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på .

Air Crisp (Luft-sprød)

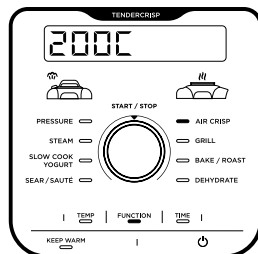
- 1 Placér enten Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde i gryden. Kurven skal have diffuser påsat.



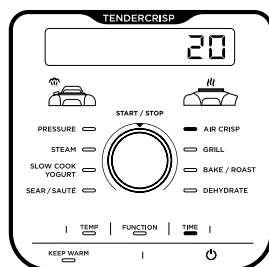
- 2 Tilføj ingredienserne i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare hylde. Luk låget.



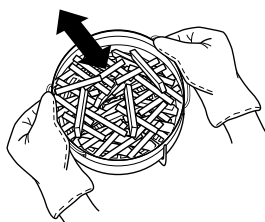
- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge LUFT-SPRØD. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 200 °C.



- 4 Tryk på TIME, drej derefter START/STOP-knappen for at justere tilberedningstiden i minutintervaller op til 1 time. For at forvarme din enhed skal du blot føje yderligere 5 minutter til tilberedningstiden. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.



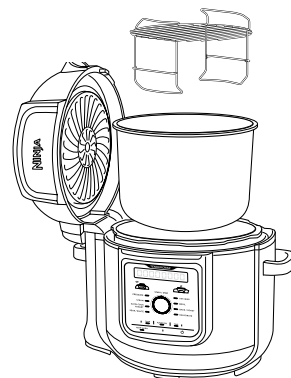
- 5 Under tilberedning kan du åbne låget og løfte kurven ud for at ryste eller omrøre ingredienserne, selv til bruning, om nødvendigt. Når det er gjort, sætter du kurven tilbage i gryden og lukker låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.



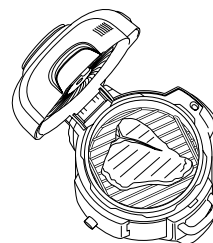
- 6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

Grill

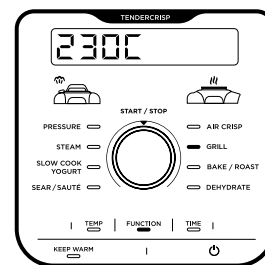
- 1 Placér den vendbare hylde i gryden i den højere grillposition, eller følg instruktionerne i din opskrift.



- 2 Placér ingredienserne på hylden, og luk låget.

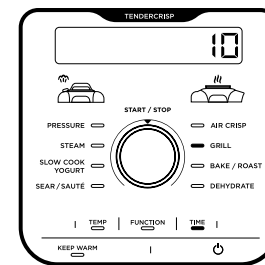


- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge GRILL.

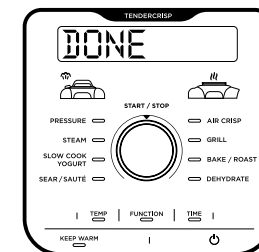


BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger grillfunktionen.

- 4 Tryk på TIME drej derefter Start/STOP-knappen for at justere tilberedningstiden i minutintervaller op til 30 minutter.



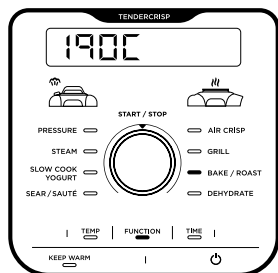
- 5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
- 6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).



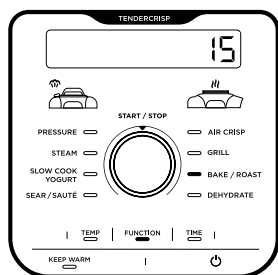
SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI KØKKENMASKINE - FORTSAT

Bake/Roast (Bag/steg)

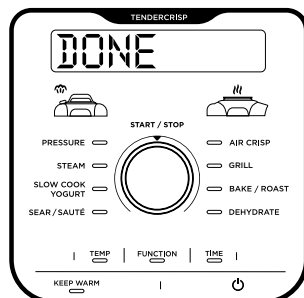
- 1 Tilføj ingredienser og ethvert tilbehør i gryden. Luk låget.
- 2 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge BAGE/STEGE. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 120 °C og 200 °C.



- 3 Tryk på TIME, drej derefter START/STOP-knappen for at justere tilberedningstiden i minutintervaller op til 1 time og derpå 5 minutters intervaller fra 1 time til 4 timer. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

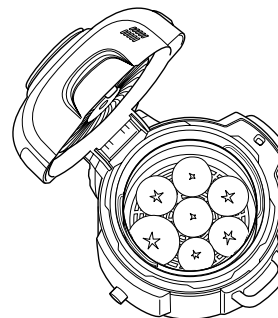


- 4 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

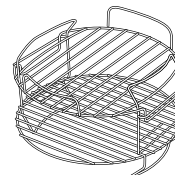


Dehydrate (Dehydrér)

- 1 Placér 2 Tier aftagelig hylde i gryden i den nedre position, placér derpå et lag af ingredienser på hylde.

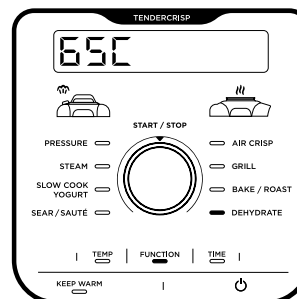


- 2 Hold top-tieren i dens håndtag og placér den ned over den aftagelige hylde i positionen som vist nedenfor. Placér derpå et lag af ingredienser på top-tieren og luk låget.

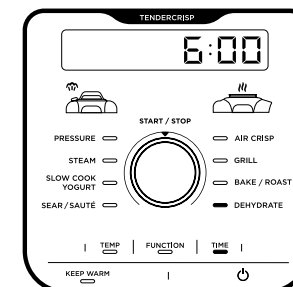


BEMÆRK: Brug dehydrerer-holderen (sælges separat) direkte i gryden for fem niveauer af kapacitet.

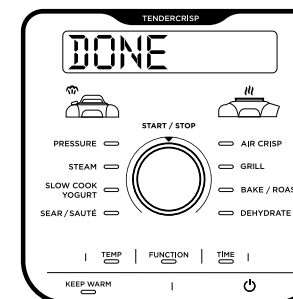
- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge DEHYDRÉR. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, drej derefter knappen for at vælge en temperatur mellem 40 °C og 90 °C.



- 4 Tryk på TIME, og drej derefter knappen for at justere tilberedningstiden i 15 minutters intervaller op til 12 timer.



- 5 Luk låget og tryk på START/STOP for at begynde dehydreringen.
- 6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

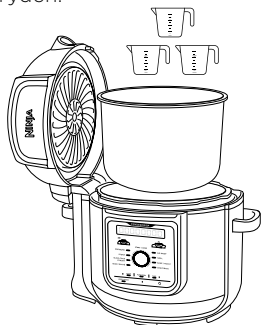


SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI KØKKENMASKINE - FORTSAT

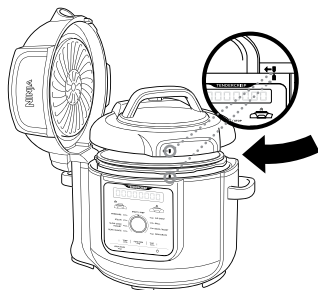
VANDTEST: SÅDAN KOMMER DU I GANG MED TRYKKOGNING

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

- 1 Placér gryden i apparatets base og tilsæt 750 ml vand med stuetemperatur i gryden.



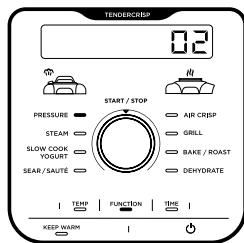
- 2 Sæt tryklåget på ved at sætte pilen på forsiden af låget på linje med pilen på forsiden af apparatets base. Drej derefter låget med uret, indtil det låser på plads.



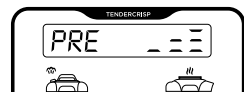
- 3 Sørg for, at trykudligningsventilen er i FORSEGLET-positionen.



- 4 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge TRYK. Enheden vil automatisk gå til højt (HI) tryk og en tidsindstilling på 2 minutter. Tryk på START/STOP for at sætte den i gang.

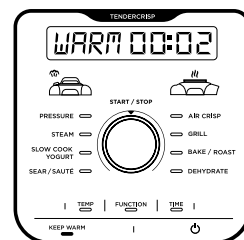


- 5 Displayet viser PRE, og en vis dampfrigivelse angiver, at trykket opbygges. Når trykket er helt opnået, vil nedtællingen begynde.



BEMÆRK: Tiden til at opbygge tryk varierer og kan tage op til 15 minutter.

- 6 Når nedtællingen er færdig, vil enheden bippe og vise END (FÆRDIG), inden den automatisk skifter til HOLD VARM-tilstand og begynder at tælle op.



- 7 Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen for hurtigt at frigive dampen fra trykket. Der vil ske et udbrud af damp fra trykudligningsventilen. Når dampen er helt frigivet, vil flydeventilen falde ned, og låget kan åbnes.



NATURLIG TRYKFRIGIVELSE VS. HURTIG TRYKFRIGIVELSE

Naturlig trykfrigivelse: Når trykkogning er færdig, vil damp naturligt frigives fra apparatet, mens det køler ned. Dette kan tage op til 20 minutter afhængigt af mængden af ingredienser i gryden. I løbet af denne tid vil apparatet skifte til Hold varm-tilstand. Tryk på HOLD VARM-knappen, hvis du vil slå Hold varm-tilstanden fra. Når den naturlige trykfrigivelse er færdig, vil flydeventilen falde ned.

Hurtig trykfrigivelse: Brug KUN denne funktion, hvis opskriften angiver det. Efter trykkogning og HOLD VARM-knappen tændes, skal du dreje trykudligningsventilen til VENTILÉR-position for hurtigt at frigive dampen. Frigivelsen af damp kan ledsages af en hørbar hvislen.

Noget damp vil forblive i enheden, efter at trykket er frigivet, og kommer ud, når låget åbnes. Løft og tip det væk fra dig, og sørg for, at ingen kondensdråber drypper ned på apparatets base.



BEMÆRK: Du kan skifte til hurtig frigivelse når som helst under den naturlige frigivelsesproces ved at dreje trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.

OPBYGNING AF TRYK

Mens der opbygges tryk i apparatet, vises der PRE på displayet. Tid til opbygning af tryk varierer baseret på ingrediensernes mængde og temperatur såvel som af væsken i gryden. Af sikkerhedsårsager vil låget låses, mens der opbygges tryk, og det vil ikke låse op, før trykket er frigivet. Når enheden har opnået fuld tryk, vil cyklussen for trykkogning begynde, og timeren vil starte en nedtælling.



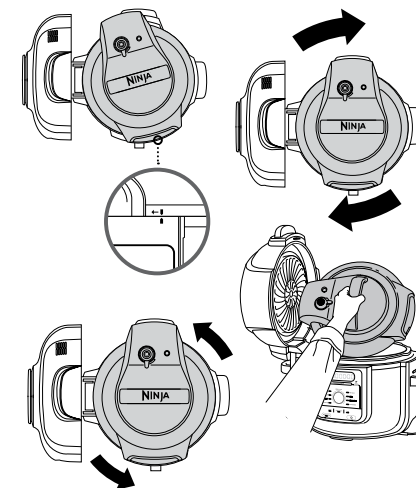
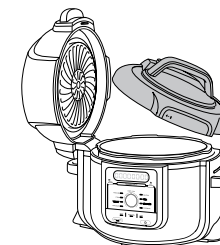
BEMÆRK: Det kan tage op til 20 minutter at opbygge tryk.

PÅSÆTNING OG FJERNELSE AF TRYKLÅGET

Placér tryklåget oven på apparatet, og sæt på låget på linje med på basen. Drej låget med uret, indtil det låser på plads.

For at løse tryklåget skal du dreje det mod uret. Løft låget i en vinkel for at forhindre sprøjt. Løft ikke låget lige op.


BEMÆRK: Tryklåget vil ikke låse op, før al tryk i apparatet er udlignet.



ADVARSEL: Den indeholdte damp kan forårsage alvorlige forbrændinger. **Løft og tip ALTID** låget væk fra dig, når du fjerner det.

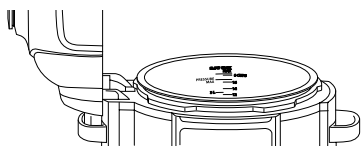
SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI KØKKENMASKINE - FORTSAT

BRUG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED TRYKLÅGET

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

Pressure Cook (Trykkogning)

- 1 Placer ingredienser og mindst 250 ml væske i gryden samt alt nødvendigt tilbehør. **Fyld IKKE** gryden over MAKS. TRYK-linjen.

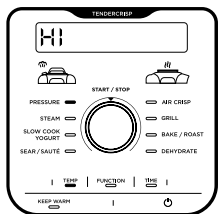


BEMÆRK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser, der udvider sig, må du **IKKE** fylde gryden mere end halvvejs op.

- 2 Påsæt tryklåget, og drej trykudligningsventilen til FORSEGL-positionen.

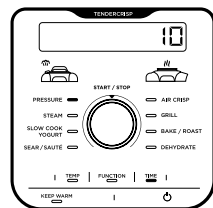


- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge TRYK. Standard trykket vil blive vist. Tryk på TEMP, og drej derefter knappen for at vælge HI eller LO.



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

- 4 Tryk på TIME, drej derefter knappen for at justere tilberedningstiden i minutintervaller op til 1 time og derpå 5 minutters intervaller fra 1 time til 4 timer.

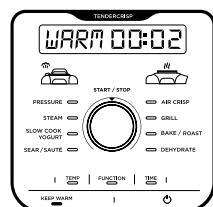


- 5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang. Enheden vil begynde at opbygge tryk, og PRE vil vises på displayet. Apparatet vil begynde at tælle ned, når det er under fuldt tryk.



BEMÆRK: Tiden til at opbygge tryk varierer og kan tage op til 15 minutter.

- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Hold varmtilstand og begynde at tælle op.



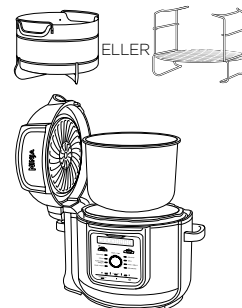
BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på HOLD VARM-knappen for at slukke for Hold varmtilstanden.

- 7 Lad apparatet frigive tryk naturligt, eller, hvis opskriften angiver det, drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen, og frigiv damp hurtigt.



Steam (Damp)

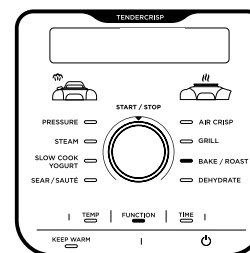
- 1 Tilføj 250 ml væske (eller den mængde væske, som opskriften angiver) i gryden, og placér derpå den vendbare hylde eller Cook & Crisp-kurven med ingredienser i gryden.



- 2 Påsæt tryklåget, og drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge DAMP.



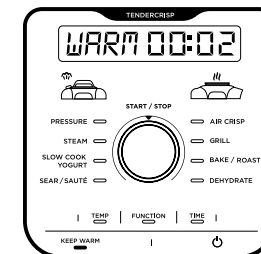
BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger DAMP-funktionen.

- 4 Tryk på TIME, og drej derefter Start/STOP-knappen for at justere tilberedningstiden i minutintervaller op til 30 minutter. Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

- 5 Enheden vil begynde at forvarme for at bringe væsken i kog. Displayet vil vise PRE. Forvarmer-animationen vil vises, indtil enheden når temperaturen, og derefter vil displayet vise KOG, og timeren vil begynde at tælle ned.



- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe og automatisk skifte til Hold varmtilstand og begynde at tælle op. Sørg for at flydeventilen er faldet ned, inden du åbner låget.



BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på HOLD VARM-knappen for at tænde for Hold varmtilstanden.

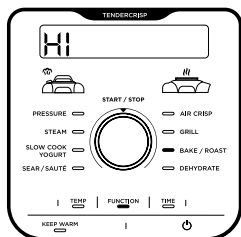
SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI KØKKENMASKINE - FORTSAT

Slow Cook (Langtidstilberedning)

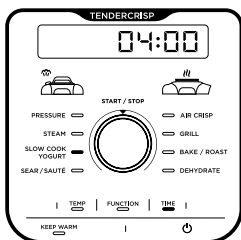
- 1 Kom ingredienserne i gryden. **Fyld IKKE** gryden over MAKS.-linjen.
- 2 Påsæt tryklåget, og drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge LANGTIDSTILBEREDNING. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP, og drej derefter knappen for at vælge HI eller LO.



- 4 Tryk på TIME, og drej derefter knappen for at justere tilberedningstiden i 15 minutters intervaller op til 12 timer.



- 5 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

BEMÆRK: HØJ-tidsindstillingen for langtidstilberedning kan tilpasses til mellem 4 og 12 timer; LAV-tidsindstillingen kan tilpasses til mellem 6 og 12 timer.

- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Hold varm-tilstand og begynde at tælle op.

BEMÆRK: Når tilberedningen er færdig, kan du trykke på HOLD VARM-knappen for at slukke for Hold varm-tilstanden.

Yoghurt

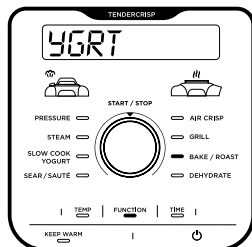
- 1 Tilføj den ønskede mængde mælk i gryden.

BEMÆRK: Hvis du foretrækker at pasteurisere, køle og tilføje kulturer uden at bruge enheden, kan du springe trinnene 1-9 over. I stedet for at trykke på TEMP skal du vælge FMNT, trykke på TIME, vælge den ønskede inkubationstid og derpå trykke på START/STOP for at begynde.

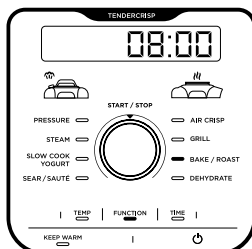
- 2 Påsæt tryklåget, og drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



- 3 Tryk på FUNKTION, drej derefter START/STOP-knappen for at vælge YOGHURT. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP og drej derefter knappen for at vælge YGRT eller FMNT.

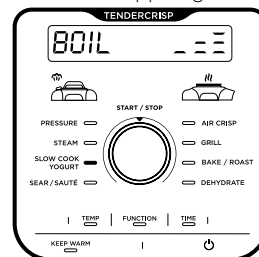


- 4 Tryk på TIME, og drej derefter knappen for at justere inkubationstiden til 30 minutters intervaller mellem 8 og 12 timer.

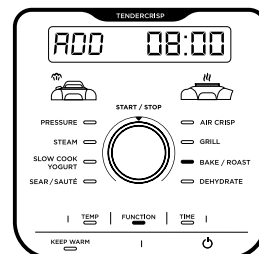


BEMÆRK: Vælger du en længere tidsperiode, vil du få en mere syrlig yoghurt med en tykkere konsistens. Brug 12 timer for at opnå en yoghurt i græsk stil.

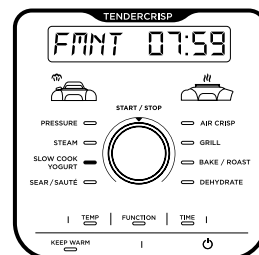
- 5 Tryk på START/STOP for at påbegynde pasteuriseringen.
- 6 Enheden vil vise KOG under pasteuriseringen. Når pasteuriseringstemperaturen er nået, vil enheden bippe og vise KØLER.



- 7 Når mælken er kølet af, vil enheden vise TILFØJ og RØR efter hinanden samt inkubationstiden.



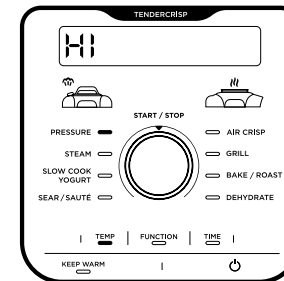
- 8 Fjern tryklåget, og skum toppen af mælken.
- 9 Tilføj yoghurtkultur til mælken, og rør sammen. Påsæt tryklåget og tryk START/STOP for påbegynde inkubationsprocessen.



- 10 Displayet vil vise FMNT og vil påbegynde nedtællingen. Når inkubationstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG). Enheden vil bippe hvert minut i op til 4 timer, eller indtil den slukkes.
- 11 Afkøl yoghurten op til 12 timer inden servering.

Sear/Sauté (Svitse/sautere)

- 1 Kom ingredienserne i gryden.
- 2 Tryk på FUNKTION, drej derefter på knappen for at vælge SVITS/SAUTÉR. Standardtemperaturen vises. Tryk på TEMP og drej derefter knappen for at vælge LO, LO:MD, MD:HI eller HI.



BEMÆRK: Der er ingen tidsindstilling tilgængelig, når du bruger svits/sautér-funktionen.

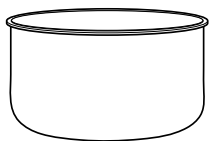
- 3 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.
- 4 Tryk på START/STOP for at slukke SVITS/SAUTÉR-funktionen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på FUNKTION og derefter dreje START/STOP-knappen til din ønskede tilberedningsfunktion.

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion med sprødlåget i åben position eller med tryklåget med trykudligningsventilen i UDLUFT-positionen.

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

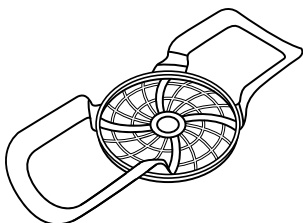
TILBEHØR TIL KØB

Ninja tilbyder en række tilbehør, der er skræddersyet til din Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp trykkoger. Besøg ninjakitchen.co.uk for at udvide dine evner og bringe din madlavning op på næste niveau.



Gryde

En ekstra gryde, så du kan holde Foodi® kørende, når din anden gryde allerede er fuld af lækker mad.



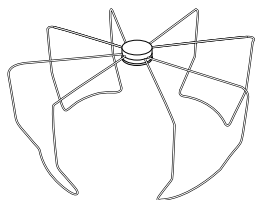
Silikoneslynge til flere formål

Flyt let ingredienser og brød ind og ud af gryden.



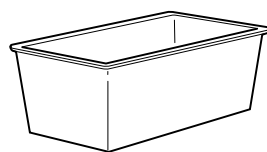
Universaldåse

Lav gryderetter, dips samt søde og krydrede tærter, eller bag luftige, svampede kager med en gylden top til dessert. D 22 cm H 6 cm.



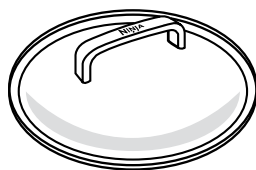
Foldbar sprødhylde

Tilbered en hel pakke bacon, eller lav tortillas til tacoskaller.



Formbrød

Vores specialdesignede bageform har den perfekte størrelse til at bage forskellige brød, eksempelvis med banan eller courgette. Ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm



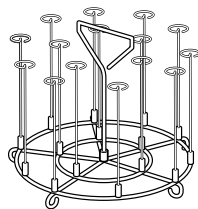
Glaslåg

Se ned i gryden under flere tilberedningsfunktioner, og brug den derefter til nem flytning eller opbevaring.



Ekstra pakke silikonerings

Sættet med 2 silikonerings hjælper med at holde smagsindtrykkene adskilt fra hinanden – brug den ene, når du tilbereder krydrede retter, og den anden, når du tilbereder søde retter.

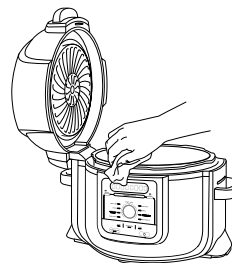


Spydholder

Kun kompatibel med 7,5 l-modellerne. Brug spydholderen til lave kebab. 15 spyd inkluderet.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden



Apparatet skal altid rengøres efter brug.

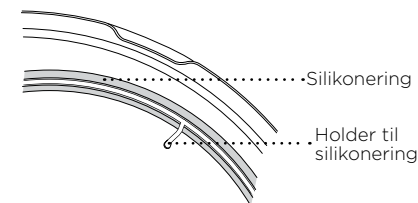
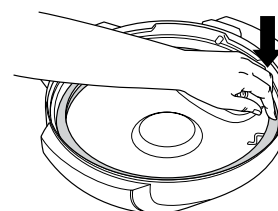
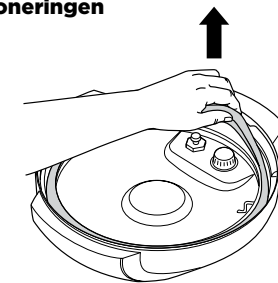
- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 3 Tryklåget og gryden, silikonerings, den vendbare hylde, Cook & Crisp-kurven og den aftagelige diffuser kan vaskes i opvaskemaskinen.

SÆT ALDRIG apparatets base i opvaskemaskinen eller nedsænk den i vand eller anden væske.

- 4 Tryklåget, inklusive trykkudligningsventilen og anti-tilstopningshætten, kan vaskes med vand og opvaskemiddel. Vask IKKE tryklåget eller nogen af dets komponenter i opvaskemaskinen, og FJERN IKKE trykkudligningsventilen eller den flydeventil.
- 5 For at rengøre sprødlåget skal du aftørre det med en våd klud eller papirserviet, når varmeskjoldet er kølet af.
- 6 Hvis der sidder madrester fast i gryden, den vendbare hylde eller i Cook & Crisp Basket, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. 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.
- 7 Lufttør eller aftør alle dele med et blødt, tørt håndklæde efter brug.

BEMÆRK: FJERN IKKE trykkudligningsventilen eller den flydeventil.

Fjernelse og genplacering af silikonerings



For at fjerne silikonerings skal du trække den ud, sektion efter sektion, fra holderen til silikonerings. Ringen kan sættes i med begge sider opad. For at sætte den i skal du trykke den ned i holderen sektion efter sektion.

Efter brug fjernes alle madrester fra silikonerings og anti-tilstopningshætten.

Hold silikonerings ren for at undgå lugt. Ved at vaske den i varmt vand med sæbe eller i opvaskemaskinen kan du fjerne lugt. Men det er normalt, at den absorberer lugten af visse syreholdige madvarer. Det anbefales at have mere end én silikonerings ved hånden. Du kan købe yderligere silikonerings på ninjakitchen.eu.

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

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 din silikonerings 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 FORSEGLET-positionen, når du trykkoger.

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?

- De roterende lys vil vises på skærmen for at indikere, at apparatet opbygger tryk.

Der vises roterende lys på skærmen, når du bruger tryk- eller damp-funktionen.

- 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. Sæt trykudligningsventilen i UDLUFT-positionen for damp, langtidstilberedning og svits/sautér.

Hvorfor kan jeg ikke tage tryklåget af?

- Som en sikkerhedsforanstaltning vil tryklåget ikke låse op, før al tryk i apparatet er udlignet. 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. Drej tryklåget mod uret, og løft det derefter op og væk fra dig.

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 din silikoneforsegling ikke er helt på plads. Tryk på START/STOP for at stoppe tilberedningen, UDLUFT efter behov, og fjern tryklåget. Tryk ned på silikoneringsen for at sikre, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringsen. 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 Hold varm-tilstand.

Hvor længe tager det apparatet at udligne trykket?

- Med hurtig frigivelse tager det cirka to minutter eller mindre. Naturlig frigivelse kan tage op til 20 minutter eller mere, afhængigt af typen af mad og/eller mængden af væske og mad i gryden.

Der vises en "GRYDE"-fejlmeldelse på displayet.

- Gryden er ikke placeret i apparatets base. Gryden er påkrævet for alle funktioner.

Fejlmeldelsen "LÅG" vises på skærmen, og låg-ikonet blinker.

- Det forkerte låg til din ønskede tilberedningsfunktion er sat på. Placer tryklåget på apparatet, hvis du ønsker at bruge funktionerne tryk, langtidstilberedning, damp, svits/sautér eller Hold varm og i den lukkede position.

Der vises en "SLUK"-fejlmeldelse på displayet.

- Sprødlåget er åbent og skal lukkes, for at den valgte funktion kan starte.

Der vises en "VENTILÉR"-fejlmeldelse på displayet.

- Når det er indstillet til langtidstilberedning eller svits/sautér, og apparatet registrerer, at der opbygges tryk, vil denne meddelelse indikere, at trykudligningsventilen er i FORSEGLET-positionen.
- Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen, og lad den blive der under resten af tilberedningen.
- Hvis du ikke drejer trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen indenfor fem minutter, vil programmet annulleres, og apparatet vil slukke.

Der vises en "VAND"-fejlmeldelse på skærmen, når damp-funktionen anvendes.

- Vandniveauet er for lavt. Tilføj mere vand i apparatet, for at funktionen kan fortsætte.

Der vises en "VAND"-fejlmeldelse på skærmen, når tryk-funktionen anvendes.

- Tilføj mere væske i gryden, før du genstarter trykkogningscyklussen.
- Sørg for, at trykudligningsventilen er i FORSEGLET-positionen.
- Sørg for, at silikoneringsen er placeret rigtigt.

Der vises en "FEJL"-fejlmeldelse.

- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Du kan finde online-support på ninjakitchen.eu.

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 tiden er gået.
- 2 For mindre ingredienser, der kan falde gennem den vendbare hylde, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller foliebakke.
- 3 Når du skifter fra trykkogning til at bruge sprødlåget, anbefales det at tømme gryden for enhver tilbageblivende væske for at få de bedste resultater.
- 4 Brug 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. For at genopvarme mad bruges luft-sprød-funktionen.
- 5 Når du følger en opskrift for Ninja Foodi® 6 l i denne enhed, kan ekstra tilberedningstid eller ekstra rystning af Cook & Crisp-kurven være nødvendig.
- 6 l-trykkogningsopskrifter såsom supper, simreretter og chiliretter kan opskales med 50 % i Ninja® Foodi® Max.

BEMÆRKNINGER

DANSK

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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

HERZLICHEN DANK

für den Kauf des Ninja® Foodi® Max TenderCrisp Multikochers



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF



ninjakitchen.eu



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)

Geschäft: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Watt: 1760 W

Volumen: 7,5 l

Fluidgruppe: 2

Betriebsdruck: 40 kPa

Maximaler Druck (PS): 90 kPa

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



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt in der EU nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen

Sie mit, potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches Recycling zurücknehmen.

INHALT

Wichtige Sicherheitsanweisungen	30
Teile und Zubehör	34
Nutzung des Bedienfelds	36
Garfunktionen	36
Bedientasten	36
Vor der ersten Verwendung	37
Installation des Kondensatbehälters	37
Entfernen und Wiedereinbau des Anti-Clog-Deckels	37
Verwendung Ihres Foodi® Max TenderCrisp Multikochers	38
Deckel wechseln	38
Nutzung des Crisping-Deckels	38
Nutzung der Garfunktionen mit dem Crisping-Deckel	38
Air Crisp (Heißluftfrittieren)	38
Grill (Grillen)	39
Bake/Roast (Backen/Braten)	40
Dehydrate (Dörren):	41
Wassertest: Die erste Nutzung Ihres Schnellkochtopfes	42
Natürlicher Druckabbau vs. schneller Druckabbau	43
Druckbeaufschlagung	43
Installieren und Entfernen des Druckdeckels	43
Nutzung der Garfunktionen mit dem Druckdeckel	44
Pressure Cook (Schnellkochen)	44
Steam (Dampfwaren)	45
Slow Cook (Langsames Garen)	46
Yogurt (Joghurt):	46
Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)	47
Kaufbares Zubehör	48
Reinigung und Pflege	49
Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche	49
Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung	49
Anleitung zur Fehlerbehebung	50
Hilfreiche Tipps	52
Garantiebedingungen	54

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

Bitte lesen Sie sorgfältig alle Anweisungen vor dem Gebrauch Ihres Ninja® Foodi®.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

⚠️ WARNUNG

- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes.
- 2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** in der Nähe von Kindern oder von Kindern verwendet werden. Falls die Einheit in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 4 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.
- 5 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heißen Oberflächen oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners auf oder in einem beheizten Ofen oder Herd.
- 6 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden sind.
- 7 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **NICHT** dieses Gerät für anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck verwenden.
- 8 **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 9 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.
- 10 **IMMER** das Druckventil und das Schwimmerventil auf Verstopfung oder Behinderung prüfen und ggf. reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das Schwimmerventil am Druckdeckel frei beweglich ist.
- 11 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur Silikonringe von SharkNinja. Vergewissern Sie sich, dass der Silikonring installiert und der Deckel richtig geschlossen ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. **NICHT** verwenden, wenn er gerissen oder beschädigt ist. Vor dem Gebrauch austauschen.
- 12 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.
- 13 **NIEMALS** ohne Zugabe von Wasser oder Flüssigkeit gemäß Rezept verwenden, da dies zu schweren Schäden führen kann.
- 14 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocheruntersatz stellen, trocknen Sie Topf und Kocheruntersatz mit einem weichen Tuch ab.
- 15 Öffnen Sie den Deckel **IMMER** in Ihre Richtung, sodass er sich zwischen Ihrem Körper und dem Innentopf befindet, damit Sie vor Dampf und heißen Flüssigkeiten geschützt sind.
- 16 Den Druckkochtopf **NIEMALS** gewaltsam öffnen. Den Deckel **NICHT** während oder nach dem Schnellkochen öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckablassventil abgebaut wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist.
- 17 Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht dreht, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht – den Deckel **NICHT** mit Gewalt öffnen. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät

auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen Sie das Druckablassventil in die Entlüftungsstellung, um Dampf abzulassen. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Kontakt mit dem freigegebenen Dampf haben, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, befindet sich das Schwimmerventil in der unteren Position, sodass der Deckel entfernt werden kann.

18 NIEMALS das Kabel über den Rand der Arbeitsplatte ziehen.

19 NIEMALS dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen. NUR an Steckdosen und Systeme anschließen, die mit einer Schutzerdung ausgestattet sind.

20 NIEMALS mit einem Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich verfangen, oder dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.

21 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. **NICHT** das Gerät bewegen, wenn es in Gebrauch ist.

22 Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, den Kocheruntersatz oder den Crisping-Deckel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur der abnehmbare Kochtopf ist für Lebensmittel oder Flüssigkeiten konzipiert.

23 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.

24 Den Kocher **NICHT** über das maximale Fassungsvermögens hinaus befüllen. Beim Schnellkochen von Lebensmitteln, die beim Kochen an Volumen zunehmen

(z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.) **NICHT** den Topf mehr als bis zur Hälfte füllen oder andernfalls wie in einem Ninja® Foodi® Rezept angegeben.

25 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.

26 Nach dem Garen von Fleisch mit einer Haut, die sich unter Druck aufblähen kann, sollten Sie nicht in das Fleisch einstechen, solange die Haut aufgequollen ist; Sie könnten sich verbrühen.

27 Beim Garen von teigigen Speisen fassen Sie den Kocher an beiden Henkeln und schütteln Sie ihn leicht, bevor Sie den Deckel öffnen. Damit wird ein Herausspritzen der Speisen vermieden. **NICHT** anheben.

28 NICHT das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.

29 NICHT die Druckventile abdecken.

30 KEIN Zubehör verwenden, welches nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Konvektionsofen, einen herkömmlichen Ofen, ein Cerankochfeld, eine elektrische Spule, einen Gasbrenner oder einen Grill. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH • LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DEM GEBRAUCH

- 31** Befolgen Sie **IMMER** die maximalen und minimalen Flüssigkeitsmengen, wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.
- 32** **NIEMALS** die Einstellung LANGSAM GAREN ohne Essen und Flüssigkeiten im abnehmbaren Kochtopf verwenden.
- 33** Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.
- 34** Beim Schnellkochen **NICHT** mit Öl sautieren oder braten.
- 35** Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. **NICHT** überfüllen oder den MAX-Füllstand beim Kochen überschreiten. Beim Kochen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 36** Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.
- 37** Um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden, darf der Koch and Knusper-Korb **NICHT** überfüllt werden.
- 38** Seien Sie beim Schließen des Crisping-Deckel äußerst vorsichtig und achten Sie darauf, dass nichts vom Scharnier eingeklemmt wird.
- 39** Die Ausgangsspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 40** Stellen Sie das Gerät während des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.
- 41** Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.
- 42** Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und den Koch and Knusper-Korb entfernen.
- 43** **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte 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.
- 44** Extreme Vorsicht ist geboten, wenn der Kochtopf heißes Öl, heiße Speisen oder heiße Flüssigkeiten enthält oder wenn der Kochtopf unter Druck steht. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen führen. Wenn Sie dieses Gerät zum Schnellkochen verwenden, vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Deckel richtig montiert und verriegelt ist.
- 45** 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.
- 46** Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnung abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Entlüftung nicht auf das Netzkabel, Steckdosen oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von der Lüftungsöffnung.
- 47** Bei Verwendung der Einstellungen SLOW COOK (Langsames Garen) oder SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) **IMMER** den Druckdeckel geschlossen und das Druckablassventil in der Position VENT (Lüften) halten. Wenn der Deckel geschlossen ist und sich das Druckablassventil in der Verschlussposition (SEAL) befindet, ertönt ein akustischer Alarm. Der Fehlercode „VENT“ (Lüften) erscheint auf der LED-Anzeige und signalisiert die Notwendigkeit, das Druckablassventil in die Position VENT (Lüften) zu drehen.
- 48** Bei Verwendung der Einstellung PRESSURE COOK (Schnellkochen) **IMMER** den Druckdeckel verschlossen halten und das Druckablassventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Verschlussposition (SEAL) gedreht halten.
- 49** Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten, da andernfalls die Kochfläche beschädigt werden kann.
- 50** Der Kochtopf, Koch and Knusper-Korb und das Wendegestell werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und den Koch and Knusper-Korb aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. **NICHT** das Zubehör während oder unmittelbar nach dem Kochen anfassen.
- 51** Der abnehmbare Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Herdboden ist Vorsicht geboten.
- 52** Das Schwimmerventil, die Druckablassvorrichtung und die Sicherheitssysteme **NICHT** über die in der Anleitung Reinigung und pflegeangegebenen ungen hinaus manipulieren, zerlegen oder anderweitig entfernen.
- 53** Das Schwimmerventil, die Druckablassvorrichtung und die Sicherheitssysteme **NICHT** über die in der Anleitung angegebenen Wartungsanweisungen hinaus manipulieren, zerlegen oder anderweitig entfernen.
- 54** Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung, Reinigung oder Lagerung ca. 30 Minuten abkühlen.
- 55** Um das Gerät auszuschalten, auf „Off“ schalten und es von der Stromquelle trennen. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, zerlegen, Teile ein- oder ausbauen und lagern.
- 56** **NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 57** Informationen zur regelmäßigen Wartung des Geräts finden Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung.
- 58** Verwenden Sie ausschließlich SharkNinja-Ersatzteile, die für das entsprechende kompatible Modell bestimmt sind.



Weist darauf hin, dass die Anleitungen 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 ignoriert wird.



Den Kontakt mit heißen Oberflächen unbedingt vermeiden. Immer einen Handschutz verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

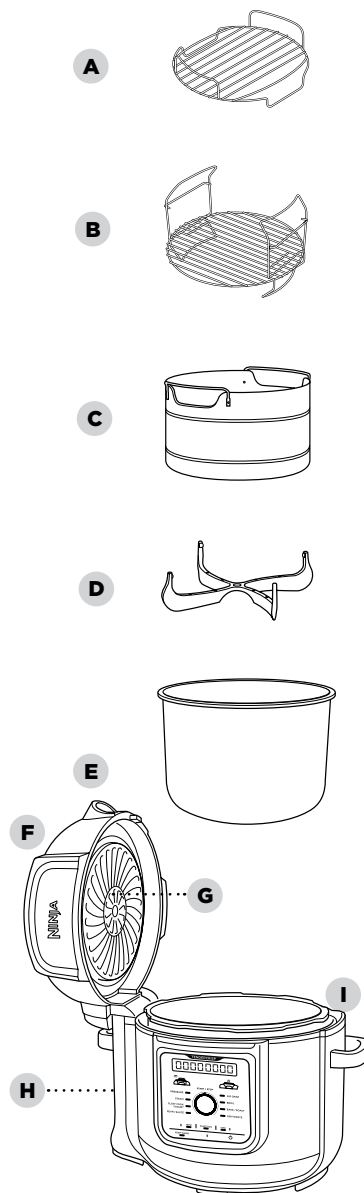


Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.

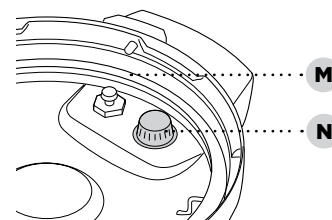
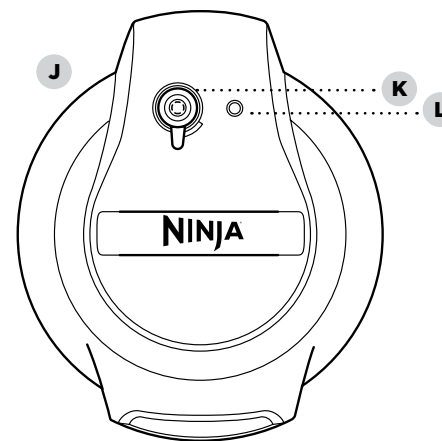
DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

TEILE

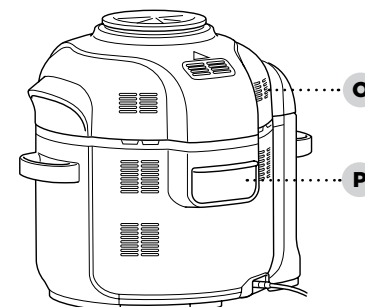
- A** Oberer Teil (niedriger Rost)
- B** Wenderost
- C** Koch and Knusper-Korb
- D** Abnehmbarer Diffusor
- E** 7,5 l Entfernbare Kochtopf
- F** Crisping-Deckel
- G** Hitzeschild
- H** Bedienfeld
- I** Kocheruntersatz
- J** Druckdeckel
- K** Druckventil
- L** Schwimmerventil
- M** Silikondichtung
- N** Verstopfungsschutzkappe
- O** Luftaustrittsöffnung
- P** Kondensatbehälter



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

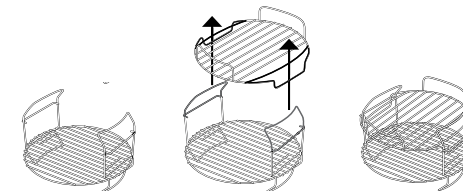


Unterseite des Druckdeckels



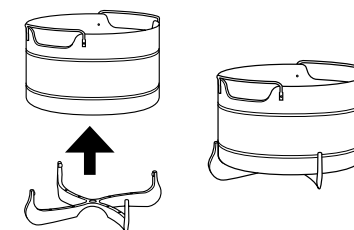
ANLEITUNG ZUM EINSETZEN VON ZUBEHÖR

DOPPELSTÖCKIGER WENDEROST

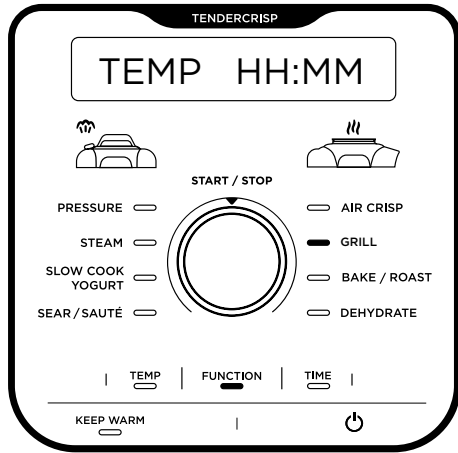


- 1 Platzieren Sie den Wenderost unten im Kochtopf.
- 2 Setzen Sie den unteren Rost durch die Griffe des Wenderosts ein.

KOCH AND KNUSPER-KORB



- 1 Um den Diffusor zwecks Reinigung zu entfernen, lösen Sie 2 Diffusor-Finnen aus der Vertiefung am Korb und ziehen Sie kräftig.
- 2 Um den Koch and Knusper-Korb einzusetzen, platzieren Sie den Korb auf dem Diffusor und drücken Sie ihn kräftig nach unten.



HINWEIS: Das Bedienfeld kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

GARFUNKTIONEN

PRESSURE (SCHNELLKOCHEN): Zum schnellen Garen von Speisen, sodass diese zart bleiben.

STEAM (DAMPFGAREN): Zum schonenden Garen von empfindlichen Lebensmitteln auf hoher Temperatur.

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

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

SEAR/SAUTÉ (ANBRATEN/SAUTIEREN): Zur Verwendung des Geräts zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

AIR CRISP (HEIßLUFTFRITTIEREN): Sorgt für krosse und knackige Speisen mit wenig oder ohne Öl.

BAKE/ROAST (BACKEN/BRATEN): Verwenden Sie das Gerät als Ofen für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

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

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

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

BEDIENTASTEN

FUNCTION (FUNKTION): Drücken Sie auf FUNCTION und anschließend auf START/STOP, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.

TEMP (TEMPERATUR): Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die Gartemperatur und den Druck einzustellen.

TIME (ZEIT): Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die Garzeit einzustellen.

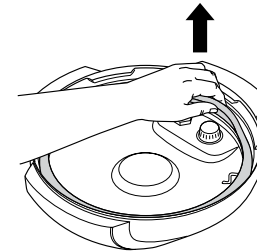
HINWEIS: Um die Einstellungen während des Garvorgangs einzustellen, drücken Sie auf TEMP oder TIME und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die gewünschte Temperatur oder Garzeit einzustellen.

START/STOP-Drehregler/Taste: Verwenden Sie diese Taste/Drehregler, um die Garfunktion, -temperatur und -zeit auszuwählen. Drücken Sie die Taste, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Garfunktion unterbrochen.

KEEP WARM (WARMHALTEN): Nach dem Schnellkochen, Dampfgaren oder langsamen Garen wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt hochzuzählen. Die Warmhaltung bleibt 12 Stunden lang eingeschaltet, oder Sie drücken KEEP WARM, um diese auszuschalten. Mit der Warmhaltungsfunktion werden kalte Speisen nicht aufgewärmt sondern auf einer lebensmittelechten Temperatur warmgehalten.

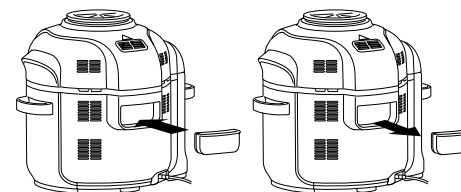
Die Power-Taste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliches Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies. Manche der Sticker müssen dauerhaft auf dem Gerät bleiben. Entfernen Sie **AUSSCHLIESSLICH** Sticker, die mit „peel here“ (hier abziehen) gekennzeichnet sind.
- Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie den Druckdeckel, die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, den Koch and Knusper-Korb, den Wenderost und den Kondensatbehälter mit heißem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
- NIEMALS** den Kocheruntersatz oder den Druckdeckel im Geschirrspüler reinigen. Den Druckdeckel untersuchen, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Ventile blockieren.



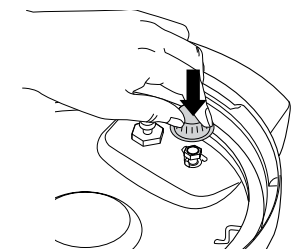
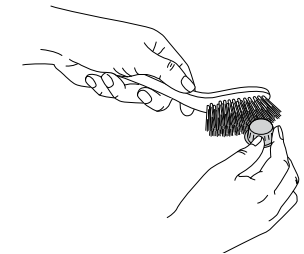
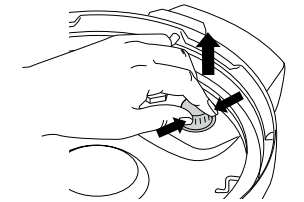
INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

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.



ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER VERSTOPFUNGSSCHUTZKAPPE

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Druckdeckels, dass sich die Verstopfungsschutzkappe in der korrekten Position befindet. Die Verstopfungsschutzkappe schützt das innere Ventil des Druckdeckels vor Verstopfung und verhindert so, dass der Benutzer mit Essen bespritzt wird. Sie sollte nach jedem Gebrauch mit Essen bespritzt werden. Drücken Sie sie zum Abnehmen zusammen und ziehen Sie sie dann nach oben. Um sie wieder zu installieren, bringen Sie sie in Position und drücken Sie sie nach unten.



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

VERWENDUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOCHERS

DECKEL WECHSELN

Die zwei Deckel erlauben es Ihnen, nahtlos zwischen all Ihren bevorzugten Kochmethoden zu wechseln. Verwenden Sie den Druckdeckel zum Weichkochen und dann den Crisping-Deckel, um das Essen knusprig zu machen.

NUTZUNG DES CRISPING-DECKELS

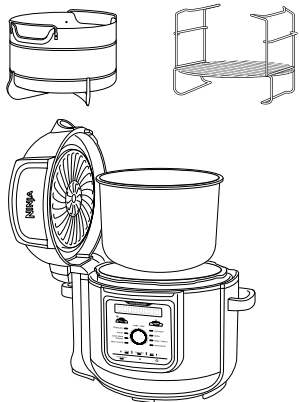
Der Crisping-Deckel ist am Gerät angebracht und kann jederzeit geöffnet werden, um während des Garvorgangs nach dem Essen zu sehen. Wenn der Deckel geöffnet wird, hält der Timer an und das Heizelement wird ausgeschaltet. Wenn der Deckel geschlossen wurde, beginnt der Garvorgang erneut und der Timer setzt das Herabzählen fort.

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM CRISPING-DECKEL

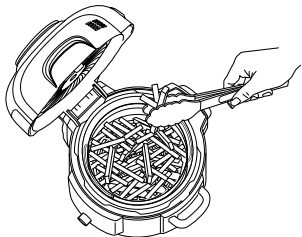
Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie .

Air Crisp (Heißluftfrittieren)

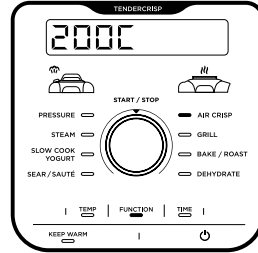
- 1 Platzieren Sie bei den Koch and Knusper-Korb oder den Wenderost im Topf. Der Korb sollte mit einem Diffusor ausgestattet sein.



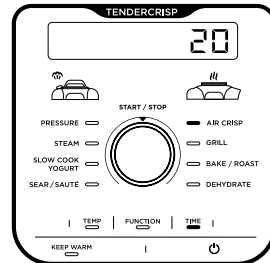
- 2 Legen Sie die Zutaten in den Koch and Knusper-Korb oder auf den Wenderost. Schließen Sie den Deckel.



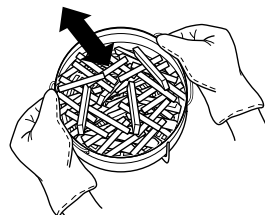
- 3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um AIR CRISP auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 200 °C auszuwählen.



- 4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die Garzeit im Minutenschritt auf bis zu 1 Stunde einzustellen. Um Ihr Gerät vorzuheizen, fügen Sie der Garzeit 5 Minuten hinzu. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.



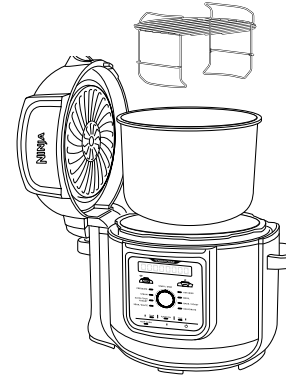
- 5 Während des Garvorgangs können Sie den Deckel öffnen und den Korb herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Korb wieder in den Topf und schließen Sie den Deckel. Das Frittieren wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel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



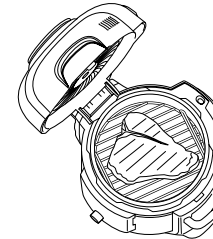
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.

Grill (Grillen)

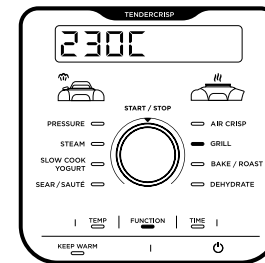
- 1 Legen Sie den Wenderost in die höhere Grillposition oder befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.



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

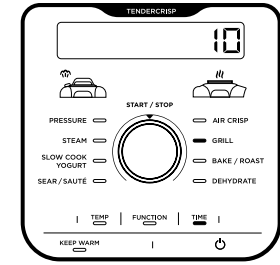


- 3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP- Drehregler, um GRILL auszuwählen.

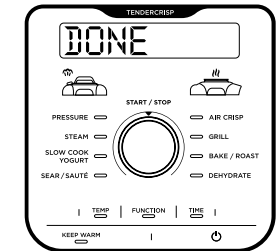


HINWEIS: Bei der Grillfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

- 4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die Garzeit im Minutenschritt auf bis zu 30 Minuten einzustellen.



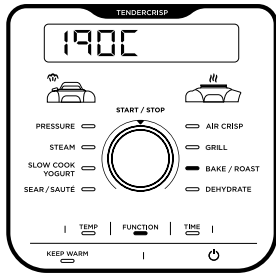
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.



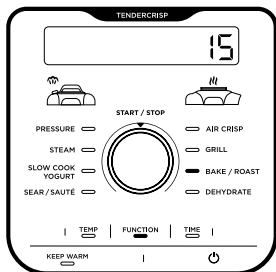
VERWENDUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOCHERS - FORTSETZUNG

Bake/Roast (Backen/Braten)

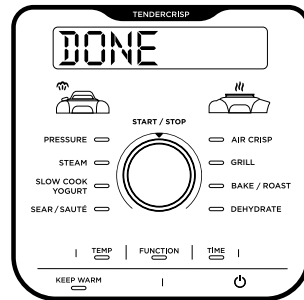
- 1 Legen Sie alle Zutaten und eventuelles Zubehör in den Kochtopf. Schließen Sie den Deckel.
- 2 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um BAKE/ROAST auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 200 °C auszuwählen.



- 3 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um die Garzeit im Minutenschritt auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

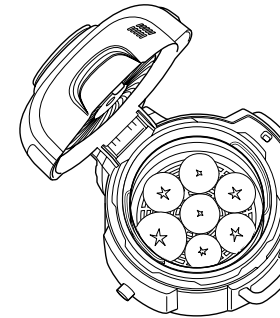


- 4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.

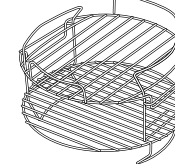


Dehydrate (Dörren)

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

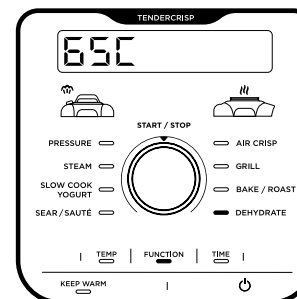


- 2 Halten Sie den oberen Teil an den Griffen fest und platzieren Sie ihn wie auf der Abbildung über dem Wenderost. Legen Sie anschließend eine Zutatenschicht auf den oberen Rost und schließen Sie den Deckel.

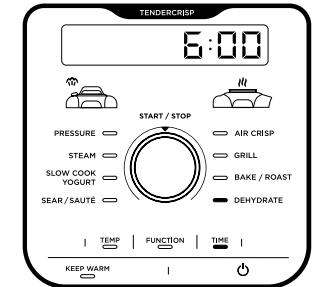


HINWEIS: Stellen Sie das Dehydriergestell* (separat erhältlich) direkt in den Kochtopf, um eine Kapazität von fünf Ebenen zu erhalten.

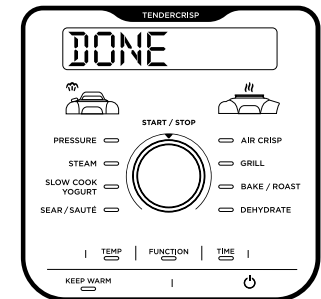
- 3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um DEHYDRATE auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP und drehen Sie anschließend den Drehregler, um eine Temperatur zwischen 40 °C und 90 °C auszuwählen.



- 4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einzustellen.



- 5 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie START/STOP um mit dem Dörren zu beginnen.
- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE.

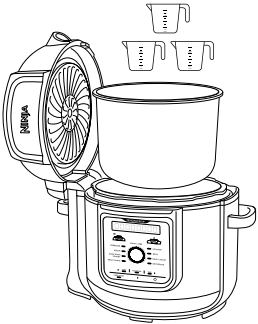


VERWENDUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOCHERS - FORTSETZUNG

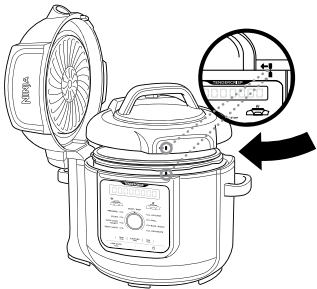
WASSTEST: DIE ERSTE NUTZUNG IHRES SCHNELLKOCHTOPFES

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

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



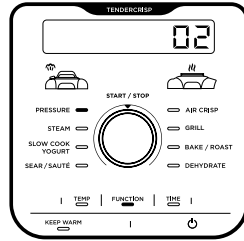
- 2 Installieren Sie den Druckdeckel, indem Sie den Pfeil auf der Vorderseite des Deckels mit dem Pfeil auf der Vorderseite des Kocheruntersatzes ausrichten. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



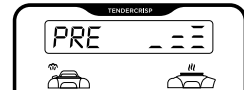
- 3 Überprüfen Sie, dass das Druckventil auf Position SEAL steht.



- 4 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um PRESSURE auszuwählen. Das Gerät verwendet standardmäßig hohen Druck (HI) und eine Zeiteinstellung von 2 Minuten. Drücken Sie auf START/STOP, um zu beginnen.

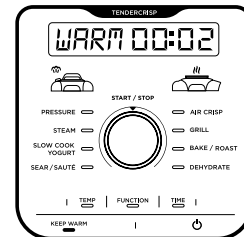


- 5 Auf dem Gerät wird PRE angezeigt und das Austreten von Dampf weist darauf hin, dass Druck aufgebaut wird. Sobald der Druck vollständig aufgebaut ist, beginnt das Herabzählen.



HINWEIS: Der Druckabbau variiert und kann bis zu 15 Minuten in Anspruch nehmen.

- 6 Wenn das Herabzählen abgelaufen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE, bevor es automatisch in den WARMHALTEMODUS wechselt und hochzuzählen beginnt.



- 7 Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT, um den unter Druck stehenden Dampf schnell abzulassen. Aus dem Druckventil tritt ein Dampfstoß aus. Wenn der Dampf vollständig ausgetreten ist, senkt sich das Schwimmerventil und der Deckel kann geöffnet werden.



NATÜRLICHER DRUCKABBAU VS. SCHNELLER DRUCKABBAU

Natürlicher Druckabbau: Nach Beendigung des Schnellkochens gibt das Gerät beim Abkühlen auf natürliche Weise Dampf ab. Das kann je nach Anzahl der Zutaten im Kochtopf bis zu 20 Minuten in Anspruch nehmen. Während dieser Zeit wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, wenn Sie den Warmhaltemodus ausschalten möchten. Wenn der natürliche Druckabbau abgeschlossen ist, senkt sich das Schwimmerventil.

Schneller Druckabbau: NUR verwenden, falls das Rezept es verlangt. Wenn das Schnellkochen abgeschlossen ist und das Licht für die Warmhaltefunktion aufleuchtet, stellen Sie das Schwimmerventil auf die Position VENT, um den Dampf schnell entweichen zu lassen. Das Austreten des Dampfes wird von einem hörbaren Zischen begleitet.

Nach dem Druckabbau bleibt etwas Dampf im Gerät und entweicht, sobald der Deckel geöffnet wird. Heben Sie den Deckel von sich weggerichtet an. Achten Sie dabei darauf, dass kein Kondenswasser in den Kocheruntersatz tropft.



HINWEIS: Während des natürlichen Druckabbaus können Sie jederzeit zum schnellen Druckabbau wechseln, indem Sie das Druckventil in die Stellung VENT drehen.

DRUCKBEAUFSCHLAGUNG

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



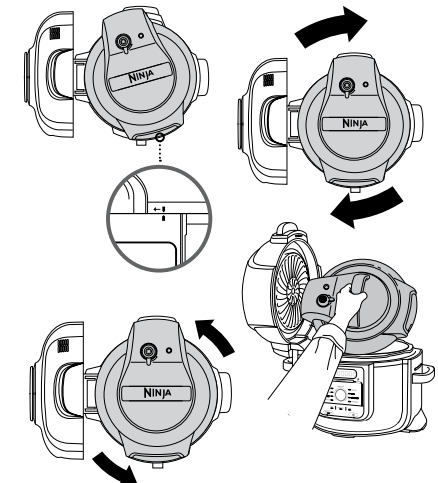
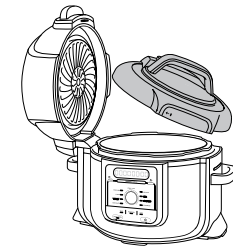
HINWEIS: Die Druckbeaufschlagung kann bis zu 20 Minuten in Anspruch nehmen.

Installieren und Entfernen des Druckdeckels

Setzen Sie den Druckdeckel auf das Gerät auf und achten Sie dabei darauf, dass der Pfeil auf dem Deckel und der Pfeil auf dem Untersatz aufeinander ausgerichtet sind. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

Um den Druckdeckel zu entriegeln, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn. Heben Sie den Deckel schräg an, um Spritzer zu vermeiden. Nehmen Sie den Deckel nicht gerade nach oben ab.


HINWEIS: Der Druckdeckel wird nicht entriegelt, bis der Druck im Gerät vollständig abgelassen wurde.



WARNUNG: Beim Öffnen des Druckdeckels kann zusätzlicher Dampf entweichen.

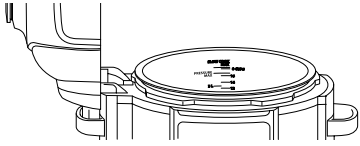
VERWENDUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOCHERS - FORTSETZUNG

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM DRUCKDECKEL

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie anschließend .

Pressure Cook (Schnellkochen)

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

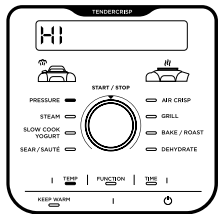


HINWEIS: Beim Kochen von Reis, Bohnen oder anderen Zutaten, die quellen, füllen Sie den Topf **NIE** mehr als bis zur Hälfte.

- Installieren Sie den Druckdeckel und drehen Sie das Druckventil auf die Position SEAL.

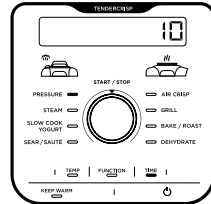


- Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um PRESSURE auszuwählen. Das Standarddruckniveau wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP, und stellen Sie den Drehregler auf HI oder LO.



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

- Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Garzeit im Minutenschritt auf bis zu 1 Stunde und dann in 5-Minuten-Schritten von 1 Stunde auf bis zu 4 Stunden einzustellen.

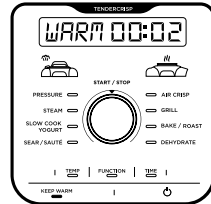


- Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Das Gerät beginnt mit der Druckbeaufschlagung und zeigt PRE an. Das Gerät beginnt mit dem Herabzählen, sobald es vollständig unter Druck steht.



HINWEIS: Der Druckabbau variiert und kann bis zu 15 Minuten in Anspruch nehmen.

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt mit dem Hochzählen.



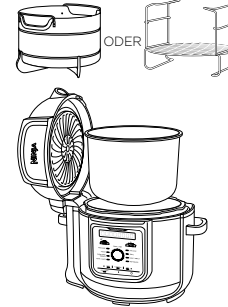
HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Warmhaltemodus durch Drücken der KEEP WARM-Taste ausschalten.

- Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck abbauen, oder falls das Rezept dies vorschreibt, drehen Sie das Druckventil in die Position VENT und lassen Sie den Dampf dadurch schnell ab.



Steam (Dampfgaren)

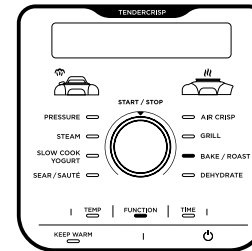
- Geben 250 ml Tasse Flüssigkeit (oder die im Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge) in den Topf, und platzieren Sie den Wenderost oder den Koch und Knusper-Korb zusammen mit den Zutaten im Topf.



- Bringen Sie den Druckdeckel an und drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.



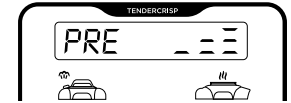
- Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um STEAM auszuwählen.



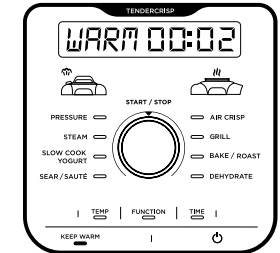
HINWEIS: Bei der DAMPFGARFUNKTION ist keine Temperatureinstellung erforderlich.

- Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Garzeit im Minutenschritt auf bis zu 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

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



- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt mit dem Hochzählen. Stellen Sie sicher, dass das Schwimmventil sich gesenkt hat, bevor Sie den Deckel öffnen.



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

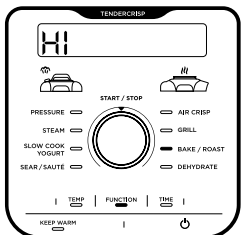
VERWENDUNG IHRES FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOCHERS - FORTSETZUNG

Slow Cook (Langsames Garen)

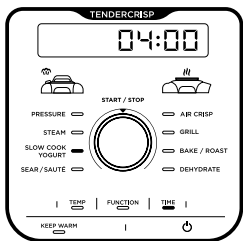
- 1 Geben Sie die Zutaten in den Topf. Füllen Sie den Kochtopf **NIE** mehr als bis zur MAX-Markierung.
- 2 Bringen Sie den Druckdeckel an und drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.



- 3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um SLOW auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP, und stellen Sie den Drehregler auf HI oder LO.



- 4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Garzeit im 15-Minuten-Schritt auf bis zu 12 Stunden einzustellen.



- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Zeit für Slow Cook HIGH kann zwischen 4 und 12 Stunden eingestellt werden, die Zeit für Slow Cook LOW zwischen 6 und 12 Stunden.

- 6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt mit dem Hochzählen.

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

Yogurt (Joghurt)

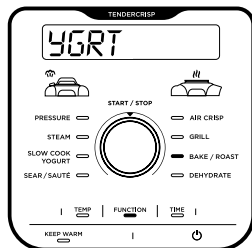
- 1 Geben Sie die gewünschte Menge Milch in den Topf.

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 FMNT aus, drücken Sie anschließend auf TIME, wählen Sie die gewünschte Inkubationszeit aus und beginnen Sie den Vorgang durch Drücken der START/STOP-Taste.

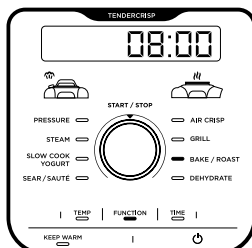
- 2 Bringen Sie den Druckdeckel an und drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.



- 3 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler, um YOGHURT auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP, und stellen Sie den Drehregler auf YGRT oder FMNT.

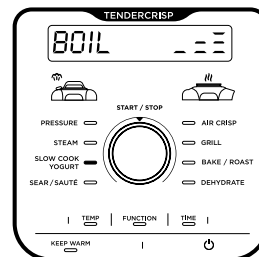


- 4 Drücken Sie auf TIME und drehen Sie anschließend den Drehregler, um die Inkubationszeit in 30-Minuten-Schritten auf zwischen 8-12 Stunden einzustellen.

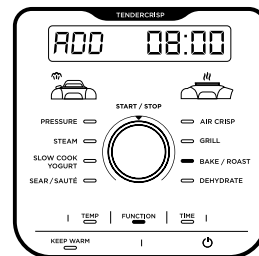


HINWEIS: Wenn Sie eine längere Zeit auswählen, wird der Joghurt spritziger und enthält eine dickere Konsistenz. Stellen Sie das Gerät auf 12 Stunden, um einen griechischen Joghurt zuzubereiten.

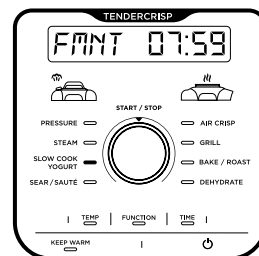
- 5 Drücken Sie auf START/STOP, um mit dem Pasteurisieren zu beginnen.
- 6 Das Gerät zeigt während des Vorgangs BOIL an. Wenn die Pasteurisierungstemperatur erreicht wurde, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint COOL.



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



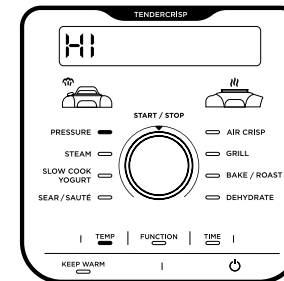
- 8 Entfernen Sie den Druckdeckel und schöpfen Sie die obere Schicht der Milch ab.
- 9 Fügen Sie der Milch Joghurtkulturen hinzu und rühren Sie sie um. Bringen Sie den Druckdeckel an und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Inkubationsvorgang zu starten.



- 10 Das Gerät zeigt FMNT an und beginnt mit dem Herabzählen. Wenn die Inkubationszeit abgelaufen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint DONE. Das Gerät piept für bis zu 4 Stunden jede Minute oder bis Sie es ausschalten.
- 11 Kühlen Sie den Joghurt vor dem Servieren für bis zu 12 Stunden ab.

Sear/Sauté (Anbraten/Sautieren)

- 1 Geben Sie die Zutaten in den Topf.
- 2 Drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den Drehregler, um SEAR/SAUTÉ auszuwählen. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Drücken Sie auf TEMP, und stellen Sie den Drehregler auf LO, LO:MD, MD, MD:HI, oder HI.



HINWEIS: Bei der Anbraten/Sautieren-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar.

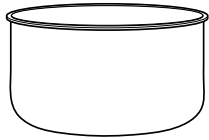
- 3 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Um die SEAR/SAUTÉ-Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP-Taste. Um eine andere Garfunktion auszuwählen, drücken Sie auf FUNCTION und drehen Sie anschließend den START/STOP-Drehregler auf die gewünschte Garfunktion.

HINWEIS: Sie können diese Funktion entweder mit offenem Crisping-Deckel oder mit dem Druckdeckel mit dem Druckventil in der Position VENT verwenden.

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

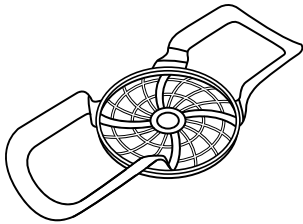
SEPARAT ERHÄLTliches ZUBEHÖR

Ninja bietet zahlreiches Zubehör an, das für Ihren Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp Schnellkochtopf maßgeschneidert ist. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.



Kochtopf

Ein zusätzlicher Topf, damit Sie mit Foodi® weitermachen können, wenn Ihr anderer Topf bereits mit köstlichem Essen gefüllt ist.



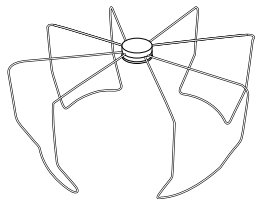
Mehrzweck-Silikonheber

Platzieren Sie Zutaten und Pfannen einfach im Kochtopf und entfernen Sie sie ebenso leicht.



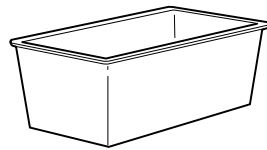
Mehrzweckform

Zaubern Sie Aufläufe, Dips sowie süße und herzhaft Pasteten oder backen Sie zum Nachtsich einen luftigen, saftigen Kuchen mit einer goldgelben Kruste. T 22 cm, H 6 cm.



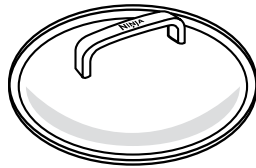
Zusammenklappbarer Crisping-Rost

Bereiten Sie eine ganze Packung Bacon zu oder verwandeln Sie Tortillas in Taco-Shells.



Kastenform

Unsere speziell entwickelte Form ist das perfekt dimensionierte Zubehör für Brotbackmischungen wie Bananen- oder Zucchini Brot. Ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm.



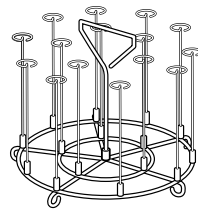
Glasdeckel

Prüfen Sie den Garzustand bei mehreren Garfunktionen und verwenden Sie ihn anschließend für einfaches Tragen und Aufbewahren.



Extrapackung Silikondichtungen

Das 2er-Pack Silikondichtungen sorgt dafür, dass die Aromen beim Zubereiten von herzhaften und süßen Speisen getrennt bleiben.

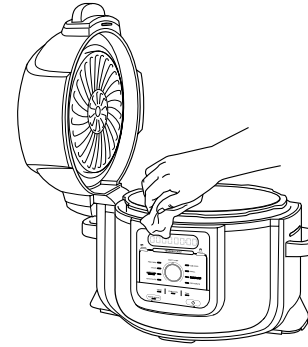


Spießständer

Nur mit den 7,5 l Modellen kompatibel. Verwenden Sie den Spießständer, um Kebabs zuzubereiten. Enthält 15 Spieße.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche



Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

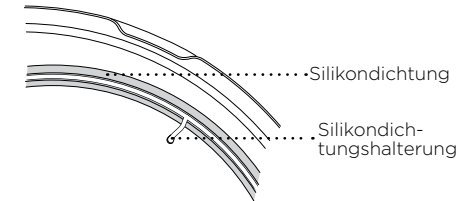
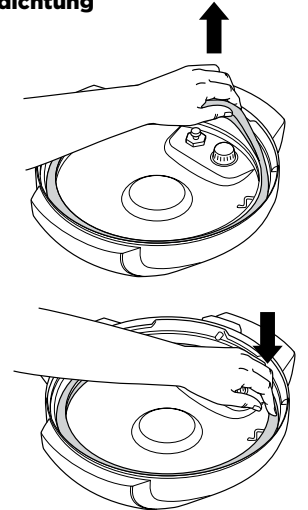
- 1 Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- 2 Reinigen Sie den Untersatz und das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- 3 Druckdeckel und Kochtopf, Silikondichtung, Wenderost, Koch and Knusper-Korb und der abnehmbare Diffusor können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

NIEMALS den Untersatz in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- 4 Der Druckdeckel einschließlich des Druckventils und der Verstopfungsschutzkappe kann mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden.
- 5 Reinigen Sie den Crisping-Deckel mit einem feuchten Lappen oder einem Papiertuch, nachdem der Hitzeschild abgekühlt ist.
- 6 Wenn Speiserückstände am Kochtopf, dem Wenderost oder dem Koch and Knusper-Korb kleben, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nygonschwamm oder einer Bürste.
- 7 Lassen Sie sämtliche Teile nach jedem Gebrauch an der Luft dörren oder verwenden Sie ein weiches, trockenes Handtuch.

KEINEN FALL das Druckventil oder die Anordnung mit dem Schwimmerventil auseinandernehmen.

Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung



Zum Entfernen die Silikondichtung Stück für Stück aus der Dichtungshalterung ziehen. Das Wiedereinsetzen der Dichtung kann mit einer beliebigen Seite nach oben gerichtet erfolgen. Zum Wiedereinsetzen die Dichtung abschnittsweise in die Halterung hineindrücken.

Nach Gebrauch alle Nahrungsmittelrückstände von der Silikondichtung und der Verstopfungsschutzkappe entfernen. **Halten Sie die Silikondichtung sauber, um Geruchsbildung zu vermeiden.** Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler, um Gerüche zu beseitigen. Es ist jedoch normal, wenn die Dichtung den Geruch von bestimmten säurehaltigen Nahrungsmitteln aufnimmt. Es wird empfohlen, mehr als eine Silikondichtung vorrätig zu halten. Sie können zusätzliche Silikondichtungen auf ninjakitchen.eu kaufen.

AUF KEINEN FALL die Silikondichtung mit übermäßiger Kraft herausziehen, da dies zu Verformung der Dichtung und der Halterung führen kann und so die Druckverriegelungsfunktion beeinträchtigt wird. Bei Rissen, Schnitten oder anderen Schäden muss die Silikondichtung sofort ersetzt werden.

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

- Die Garzeiten können je nach gewählter Temperatur, aktueller Temperatur des Kochtopfs und Temperatur oder Menge der Zutaten variieren.
- Vergewissern Sie sich, dass die Silikondichtung fest sitzt und eng am Deckel anliegt. Bei korrekter Installation sollten Sie die Dichtung durch leichtes Ziehen verrücken können.
- Überprüfen Sie, dass der Druckdeckel vollständig verriegelt ist und sich das Druckventil in der Position SEAL befindetet, wenn Sie mit Druck garen.

Warum läuft die Zeit so langsam ab?

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

Wie kann ich feststellen, wann das Gerät Druck aufbaut?

- Auf der Anzeige sind rotierende Lichter zu sehen, die anzeigen, dass das Gerät unter Druck steht.

Bei Verwendung der Druck- oder Dampffunktion rotieren die Lichter in der Anzeige.

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

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

- Es ist normal, dass während des Garens Dampf durch das Druckventil entweicht. Lassen Sie das Druckventil in der Position VENT für Dampfgaren, Langsam Garen und Anbraten/Sautieren.

Warum kann ich den Druckdeckel nicht abnehmen?

- Aus Sicherheitsgründen wird der Druckdeckel nicht entriegelt, bis 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 Druckventil. Sobald der Dampf vollständig abgelassen ist, kann das Gerät geöffnet werden. Drehen Sie nun den Druckdeckel gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn von sich weg gerichtet an.

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 Dampfmenge entweichen können, um hervorragende Ergebnisse zu erzielen. Achten Sie darauf, dass es beim Schnellkochen so weit wie möglich in Richtung SEAL und zum schnellen Druckablassen so weit wie möglich in Richtung VENT gedreht ist.

Das Gerät zischt und baut keinen Druck auf.

- Überprüfen Sie, dass das 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 Druckdeckel. Drücken Sie die Silikondichtung hinein und überprüfen Sie, dass diese vollständig eingesetzt ist und flach unter der Halterung anliegt. Bei korrekter Installation sollten Sie die Dichtung durch leichtes Ziehen verrücken können.

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

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

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

- Das schnelle Druckablassen dauert etwa 2 Minuten oder weniger. Das natürliche Druckablassen kann 20 Minuten oder länger dauern, abhängig von der Flüssigkeitsmenge und den Zutaten im Topf.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „POT“.

- Der Kochtopf befindet sich nicht im Kocheruntersatz. Der Kochtopf ist für alle Funktionen erforderlich.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „LID“ und das Deckelsymbol blinkt.

- Für die von Ihnen gewünschte Garfunktion ist der falsche Deckel installiert. Setzen Sie den Druckdeckel auf das Gerät und schließen Sie ihn, wenn Sie die Funktionen Schnellkochen, Langsames Garen, Dampfgaren, Anbraten/Sautieren oder Warmhalten verwenden möchten.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „VENT“.

- Wenn Langsames Garen oder Anbraten/Sautieren eingestellt ist und das Gerät einen Druckaufbau feststellt, zeigt diese Meldung an, dass sich das Druckentlastungsventil in der Position SEAL befindet.
- Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT und belassen Sie es für die restliche Garzeit dort.
- Wenn Sie das Druckventil nicht innerhalb von 5 Minuten in die Position VENT drehen, bricht das Programm ab und das Gerät schaltet sich ab.

Bei Verwendung der Dampfgarfunktion erscheint die Fehlermeldung „WATR“ auf der Anzeige.

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

Bei Verwendung der Druckgarfunktion erscheint die Fehlermeldung „WATR“ auf der Anzeige.

- 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.

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

HILFREICHE TIPPS

- 1** Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2** Wir empfehlen kleinere Zutaten, die durch den Wenderost fallen könnten, in Pergamentpapier oder Folienbeutel einzuwickeln.
- 3** Wenn Sie nach dem Schnellkochen zum Knusperdeckel wechseln, wird empfohlen, die übriggebliebene Flüssigkeit im Topf abzugießen, damit das Gericht schön knusprig wird.
- 4** Verwenden Sie den Warmhaltemodus, um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten. Damit die Speisen nicht ausdörren, empfehlen wir, den Deckel geschlossen zu halten und diese Funktion kurz vor dem Servieren zu verwenden. Verwenden Sie zum Aufwärmen von Speisen die Heißluftfunktion.
- 5** Wenn Sie ein Rezept für den Ninja Foodi® 6L in diesem Gerät zubereiten, müssen Sie ggf. zusätzliche Garzeit hinzufügen oder den Koch and Knusper-Korb mehrmals schütteln.
- 6** Den Mengenangaben in den Rezepten für den 6L-Schnellkochtopf wie Suppen, Eintöpfe und Chilis können im Ninja® Foodi® Max 50 % mehr Zutaten hinzugefügt werden.

NOTIZEN

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR [NINJA® FOODI® MAX MULTIKOCHER, OP500EU]

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

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

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (0800 000 9063) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

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

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

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter www.ninjakitchen.eu.

Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Foodi® Max TenderCrisp 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: 220-240V-,
50-60Hz

Watts: 1760W

Volume: 7.5L

Fluid Group: 2

Working Pressure: 40 kPa

Maximum Pressure (PS): 90 kPa

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label located 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	58
Parts & Accessories	62
Using the Control Panel	64
Function Buttons	64
Operating Buttons	64
Before First Use	65
Installing the Condensation Collector	65
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap	65
Using Your Foodi® Max TenderCrisp Multi-Cooker	66
Swap the Top	66
Using the Crisping Lid	66
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid	66
Air Crisp	66
Grill	67
Bake/Roast	68
Dehydrate	69
Water Test: Getting Started Pressure Cooking	70
Natural Pressure Release Vs. Quick Pressure Release	71
Pressurising	71
Installing & Removing the Pressure Lid	71
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid	72
Pressure Cook	72
Steam	73
Slow Cook	74
Yogurt	74
Sear/Sauté	75
Accessories for Purchase	76
Cleaning & Maintenance	77
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing	77
Removing & Reinstalling the Silicone Ring	77
Troubleshooting Guide	78
Helpful Tips	80
Product Registration	82

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Foodi®.

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

⚠ WARNING

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used near or by children. Close supervision is necessary when using near children.
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 5 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or any electric burner or glass stovetop, on or in a heated oven or stovetop.
- 6 When using this appliance, provide at least 6 inches (15cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 7 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use.
- 8 **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 9 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 10 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and float valve for clogging or obstruction and clean them if necessary. Check to make sure the float valve on the pressure lid moves freely.
- 11 To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja Silicone rings. Make certain silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace before using.
- 12 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.
- 13 **NEVER** use without adding water or liquid per recipe as this will cause serious damage.
- 14 Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 15 **ALWAYS** tilt the lid so that it is between your body and the inner pot so that you can be shielded from steam and hot liquids.
- 16 **NEVER** force open the pressure cooker. **DO NOT** 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.
- 17 If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve slowly to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When the steam is completely released, the float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed.
- 18 **NEVER** use socket below counter.
- 19 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system. **ONLY** connect to sockets and systems equipped with safety grounding.
- 20 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 21 **DO NOT** move the appliance when in use. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry.
- 22 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot.
- 23 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 24 **DO NOT** fill the cooker beyond max fill of its capacity. 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.
- 25 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.
- 26 After cooking meat with a skin which may swell under the effect of pressure, **DO NOT** prick the meat while the skin is swollen; you might be scalded.
- 27 When cooking doughy food, hold the cooker using the body side handles to gently shake the cooker side to side before opening the lid to avoid food ejection. **DO NOT** lift.
- 28 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 29 DO NOT** cover the pressure valves.
- 30 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, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 31 ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 32 NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 33 DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 34 DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 35** Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 36 DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 37** To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the Cook & Crisp Basket.
- 38** Use extreme caution when closing the crisping lid, taking care that nothing is caught in or pinched by the hinge.
- 39** Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 40 DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 41** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 42** Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket.
- 43 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 mitts and use available handles and knobs.
- 44** Extreme caution must be used when the cooker contains hot oil, hot food, or hot liquids, or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury. Spilled food can cause serious burns.
- 45** Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 46** When unit is in operation, hot steam is released through the air socket vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, sockets, or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 47** When using SLOW COOK or SEAR/SAUTÉ settings, **ALWAYS** keep the pressure lid closed and the pressure release valve in the VENT position. If the lid is closed and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. VENT” error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.
- 48** When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned anticlockwise to the SEAL position.
- 49** When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.
- 50** The cooking pot, Cook & Crisp Basket, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp Basket from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 51** Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 52 DO NOT** tamper with disassemble, or otherwise remove the float valve or pressure release assembly or any of the safety systems beyond the cleaning & maintenance instructions.
- 53** Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised.
- 54** Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- 55** To disconnect, turn any control to “off”, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 56 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 57** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 58** Only use SharkNinja spare parts in accordance with the relevant compatible model.



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.



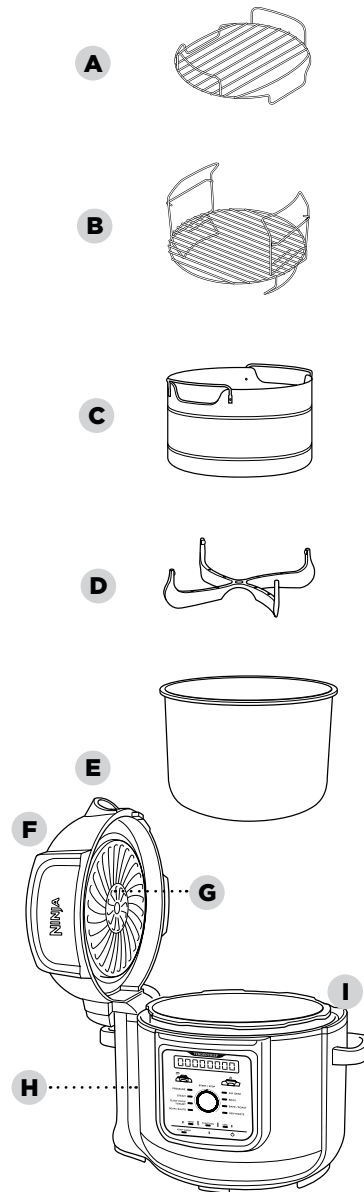
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

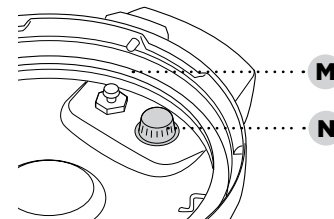
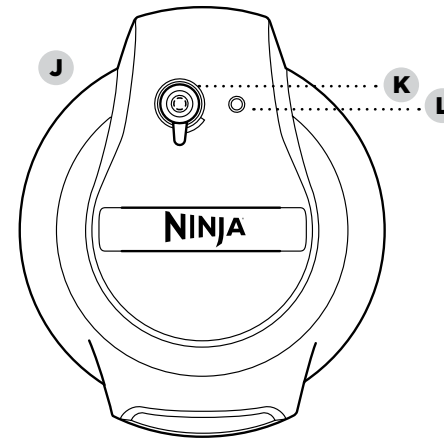
PARTS & ACCESSORIES

PARTS

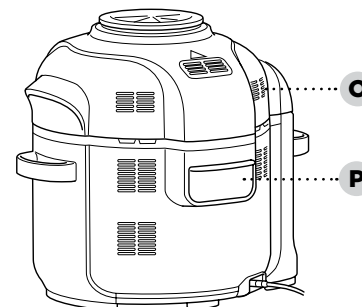
- A** Top Tier (Lower rack)
- B** Reversible Rack
- C** Cook & Crisp Basket
- D** Detachable Diffuser
- E** 7.5L Removable Cooking Pot
- F** Crisping Lid
- G** Heat Shield
- H** Control Panel
- I** Cooker Base
- J** Pressure Lid
- K** Pressure Release Valve
- L** Float Valve
- M** Silicone Ring
- N** Anti-Clog Cap
- O** Air Outlet Vent
- P** Condensation Collector



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

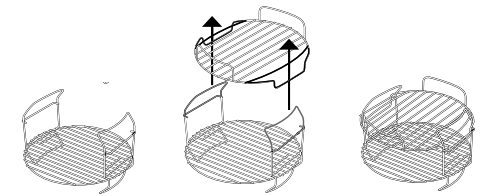


Underside of Pressure Lid



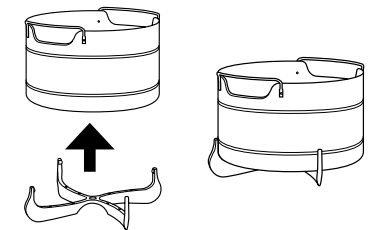
ACCESSORY ASSEMBLY INSTRUCTIONS

2 TIER REVERSIBLE RACK



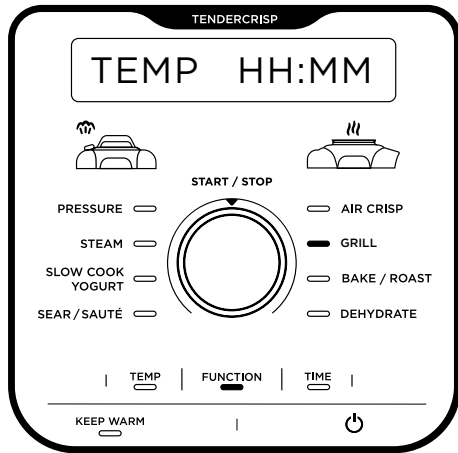
- 1** Place the reversible rack in the pot in the lower position.
- 2** Drop the lower rack through the reversible rack handles.

COOK & CRISP BASKET



- 1** To remove diffuser for cleaning, pull 2 diffuser fins off the groove on the basket, then pull down firmly.
- 2** To assemble the Cook & Crisp Basket, place basket on top of diffuser and press down firmly.

USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Control panel may differ per model.

COOKING FUNCTIONS

PRESSURE: Use to cook food quickly while maintaining tenderness.

STEAM: Use to gently cook delicate foods at a high temperature.

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

YOGURT: Pasteurise and ferment milk for creamy homemade yogurt.

SEAR/SAUTÉ: To use the unit as a stovetop for browning meats, sautéing vegetables, simmering sauces and more.

AIR CRISP: Give foods crispiness and crunch with little to no oil.

BAKE/ROAST: Use the unit like an oven for tender meats, baked treats and more.

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

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

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.

OPERATING BUTTONS

FUNCTION: Press FUNCTION, then use the START/STOP dial to choose a cooking function.

TEMP: Press TEMP, then use the START/STOP dial to adjust the cooking temperature and/or pressure level.

TIME: Press TIME, then use the START/STOP dial to adjust the cook time.

NOTE: To adjust settings while cooking, press TEMP or TIME, then turn the START/STOP dial to choose desired temperature or time.

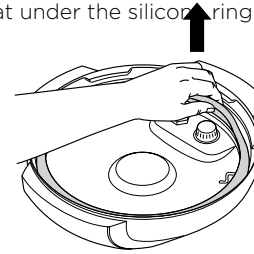
START/STOP dial/button: Use the dial to choose a cooking function, cook temperature and cook time. Press the button to start cooking. Pressing the button while the unit is cooking will stop the current cooking function.

KEEP WARM: After pressure cooking, steaming, or slow cooking, the unit will automatically switch to Keep Warm mode and start counting up. Keep Warm will stay on for 12 hours, or you may press KEEP WARM to turn it off. Keep Warm mode is not intended to warm food from a cold state but to keep it warm at a food-safe temperature.

Power button: The Power button shuts the unit off and stops all cooking modes.

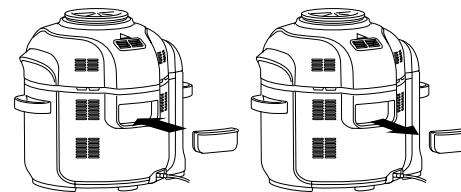
BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material and tape from the unit. Some stickers are to be permanently kept on the unit. **ONLY** remove stickers with 'peel here'.
- 2 Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the pressure lid, silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp Basket, reversible rack, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the cooker base or pressure lid in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
- 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.



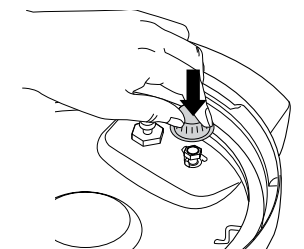
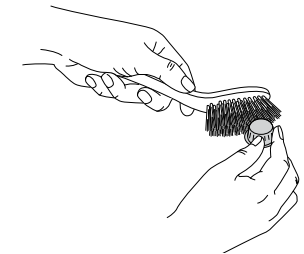
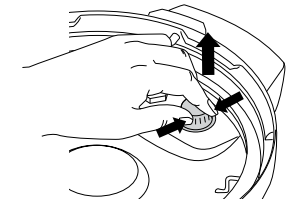
INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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.



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure your anti-clog cap is in the correct position before using the pressure lid. 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, squeeze and pull upward. To reinstall, position it in place and press down.



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 YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER


SWAP THE TOP

The two lids allow you to seamlessly transition between all your favourite cooking methods. Use the pressure lid to tenderise, then use the crisping lid to crisp up your food.

USING THE CRISPING LID

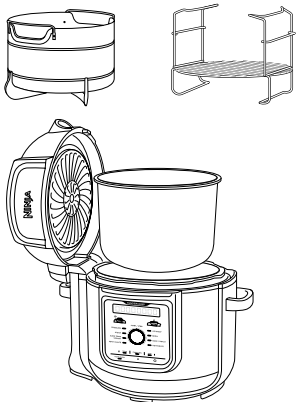
The crisping lid is attached to the unit and can be opened at any time to check on your food during the cooking process. When the lid is opened, the timer will pause, and the heating element will turn off. When the lid is closed, cooking will begin again and the timer will resume counting down.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

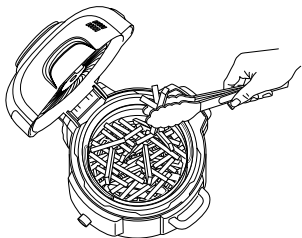
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the .

Air Crisp

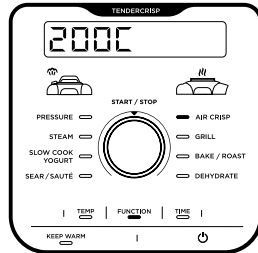
- 1 Place either the Cook & Crisp Basket or reversible rack in the pot. Basket should have diffuser attached.



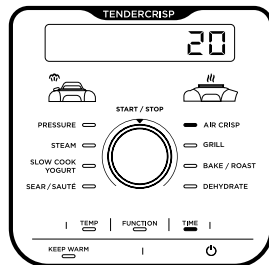
- 2 Add ingredients to the Cook & Crisp Basket or reversible rack. Close the lid.



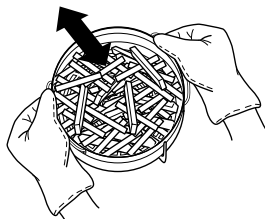
- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select AIR CRISP. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 150°C and 200°C.



- 4 Press TIME, then turn the START/STOP dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour. To preheat your unit, simply add an additional 5 minutes to the cook time. Press START/STOP to begin cooking.



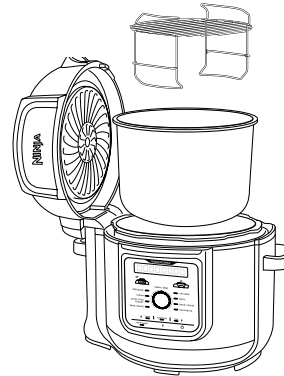
- 5 During cooking, you can open the lid and lift out the basket to shake or toss ingredients for even browning, if needed. When done, lower basket back into pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



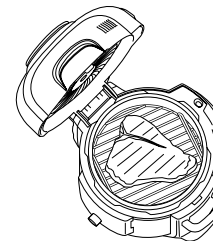
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

Grill

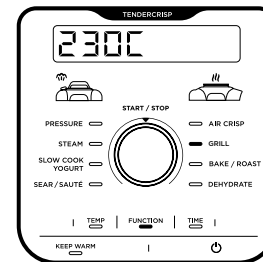
- 1 Place the reversible rack in the pot in the higher grill position or follow the directions in your recipe.



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

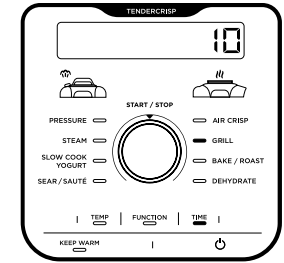


- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select GRILL.

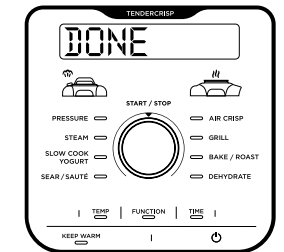


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes.



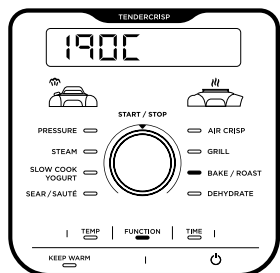
- 5 Press START/STOP to begin cooking.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.



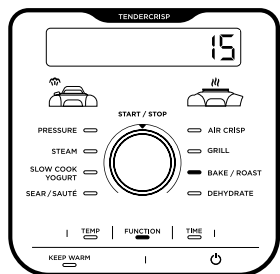
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER - CONT.

Bake/Roast

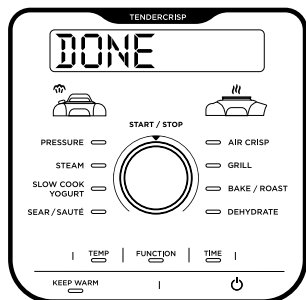
- 1 Add ingredients and any accessories to the pot. Close the lid.
- 2 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select BAKE/ROAST. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select a temperature between 120°C and 200°C.



- 3 Press TIME, then turn the START/STOP dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours. Press START/STOP to begin cooking.

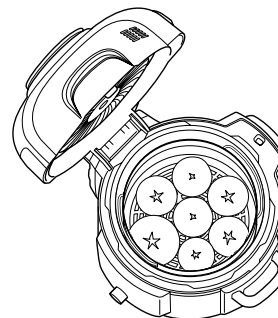


- 4 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

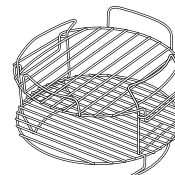


Dehydrate

- 1 Place the 2 tier reversible rack in the pot in the lower position, then place a layer of ingredients on the rack.

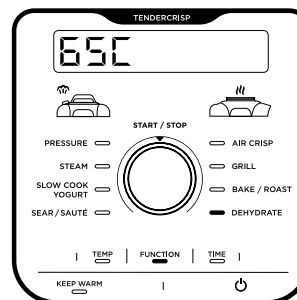


- 2 Holding the top tier by its handles, place it down over the reversible rack in the position shown below. Then place a layer of ingredients on the top tier and close the lid.

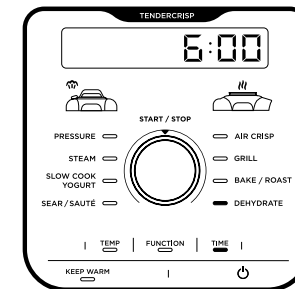


NOTE: For five levels of capacity, use the Dehydrator Stand (sold separately) directly in the cooking pot.

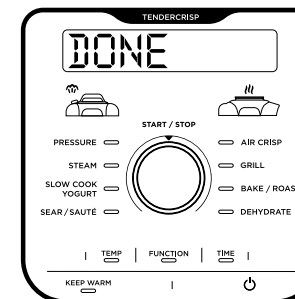
- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select DEHYDRATE. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to choose a temperature between 40°C and 90°C.



- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



- 5 Close the lid and press START/STOP to begin dehydrating.
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

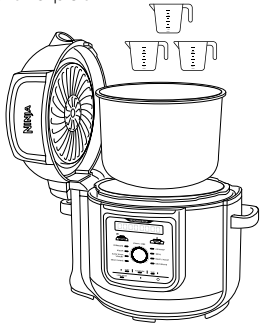


USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER - CONT.

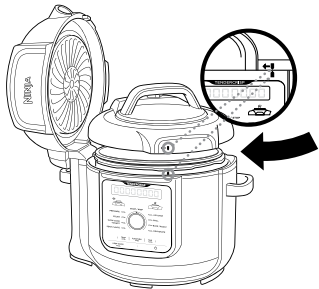
WATER TEST: GETTING STARTED PRESSURE COOKING

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

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



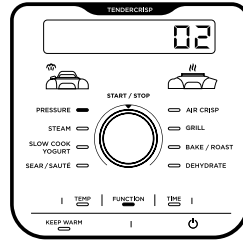
- 2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.



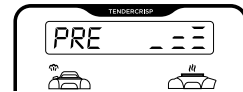
- 3 Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.



- 4 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select PRESSURE. The unit will default to high (HI) pressure and a time setting of 2 minutes. Press START/STOP to begin.

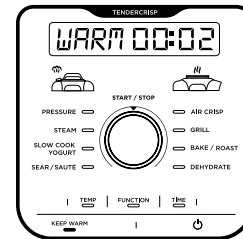


- 5 The display showing PRE and some steam release indicate pressure is building. When fully-pressurised, countdown will begin.



NOTE: Time to pressure varies and may take up to 15 minutes.

- 6 When the countdown is finished, the unit will beep and display DONE before automatically switching to KEEP WARM mode, and begin counting up.



- 7 Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurised steam. There will be a burst of steam from the pressure release valve. When steam is completely released, float valve will drop and the lid can be opened.



NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

Natural Pressure Release: When pressure cooking is complete, steam will naturally release from the unit as it cools down. This can take upwards of 20 minutes, depending on the amount of ingredients in the pot. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. Press KEEP WARM if you would like to turn Keep Warm mode off. When natural pressure release is complete, the float valve will drop down.

Quick Pressure Release: Use **ONLY** if your recipe calls for it. After pressure cooking and the KEEP WARM light comes on, turn the pressure release valve to the VENT position to quickly release the steam. Steam release will be accompanied by an audible hiss.

Some steam will remain in the unit after pressure release and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.



NOTE: At any time during the natural release process, you can switch to quick release by turning the pressure release valve to the VENT position.



PRESSURISING

As pressure builds in the unit, the control panel will display PRE. 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 pressurizes, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the cooking cycle will begin and the timer will start counting down.



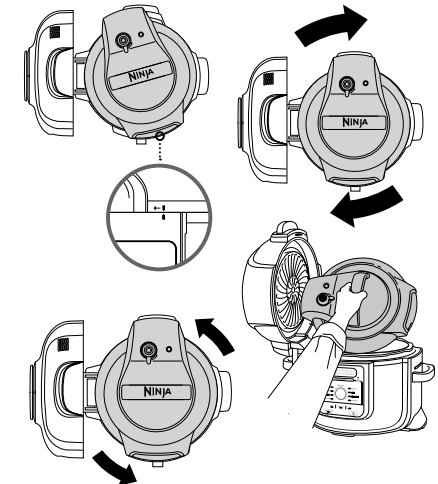
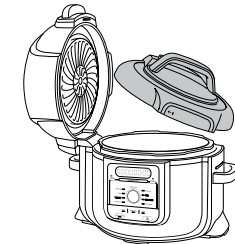
NOTE: It can take upwards of 20 minutes to build pressure.

INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

Place the pressure lid on top of the unit with the  on the lid and the  on the base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

To unlock the pressure lid, turn it anti-clockwise. Lift the lid at an angle to prevent splatter. Do not lift the lid straight up.


NOTE: The pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurised.



WARNING: Serious burns can result from the steam inside. **ALWAYS** lift and tilt the lid towards you when removing.

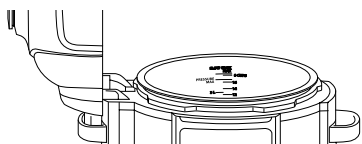
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER - CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

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

Pressure Cook

- 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.

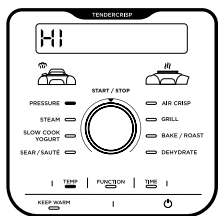


NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the SEAL position.

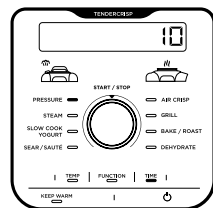


- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select PRESSURE. The default pressure level will display. Press TEMP, then turn the dial to select HI or LO.



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.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 1 hour, and then 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.

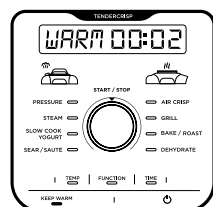


- 5 Press START/STOP to begin cooking. The unit will begin to build pressure, and PRE will be shown on the display. The unit will begin counting down when it is fully pressurized.



NOTE: Time to pressure varies and may take up to 15 minutes.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.



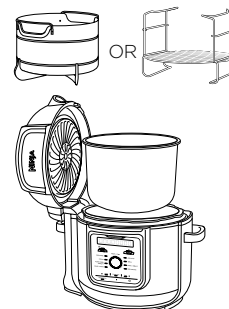
NOTE: After cooking is complete, you may press KEEP WARM to turn the Keep Warm mode off.

- 7 Let the unit naturally release pressure or, if the recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the steam.



Steam

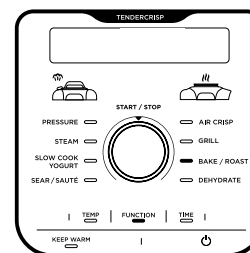
- 1 Add 250ml of liquid (or recipe-specified amount) to the pot, then place the reversible rack or Cook & Crisp Basket with ingredients in the pot.



- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select STEAM.



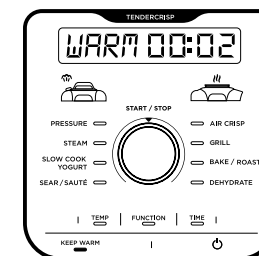
NOTE: There is no temperature adjustment when using the STEAM function.

- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in minute increments up to 30 minutes. Press START/STOP to begin cooking.

- 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 BOIL and the timer will begin counting down.



- 6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode and begin counting up. Ensure the float valve has dropped before opening the lid.



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

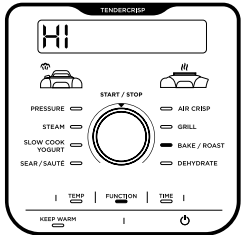
USING YOUR FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER - CONT.

Slow Cook

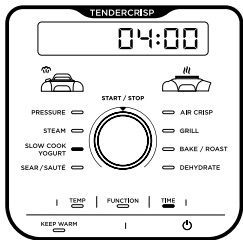
- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** fill the pot past the MAX line.
- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select SLOW COOK. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select HI or LO.



- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



- 5 Press START/STOP to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook HIGH time setting may be adjusted between 4 and 12 hours; the Slow Cook LOW time setting may be adjusted between 6 and 12 hours.

- 6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.

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

Yogurt

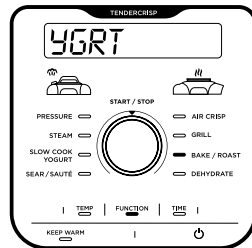
- 1 Add desired amount of milk to the pot.

NOTE: If you prefer to pasteurise, cool, and add cultures not using the unit, skip steps 1-9. Instead press TEMP, select FMNT, press TIME, select desired incubation time, then press START/STOP to begin.

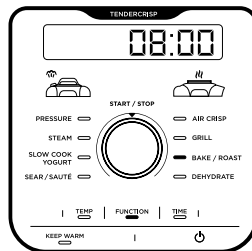
- 2 Install the pressure lid and turn the pressure release valve to the VENT position.



- 3 Press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to select YOGURT. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select YGRT or FMNT.

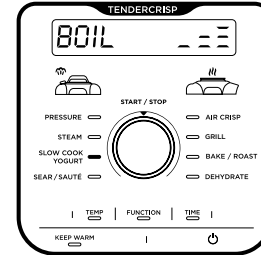


- 4 Press TIME, then turn the dial to adjust the incubation time in 30-minute increments between 8 and 12 hours.

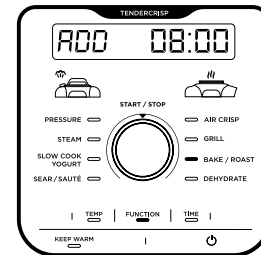


NOTE: Selecting a longer time will lead to tangier yogurt with a thicker consistency. Use 12 hours to achieve Greek-style yogurt.

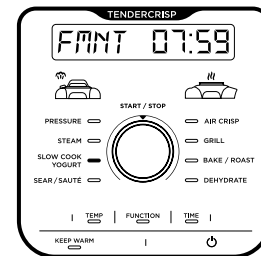
- 5 Press START/STOP to begin pasteurisation.
- 6 Unit will display BOIL while pasteurising. When pasteurisation temperature is reached, the unit will beep and display COOL.



- 7 Once the milk has cooled, the unit will display ADD And STIR in succession and the incubation time.



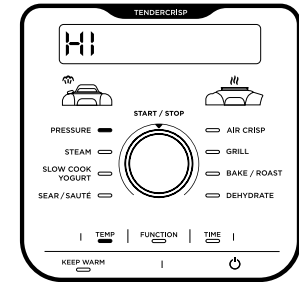
- 8 Remove the pressure lid and skim the top of the milk.
- 9 Add yogurt cultures to milk and stir to combine. Install the pressure lid and press START/STOP to begin incubation process.



- 10 The display will show FMNT and will begin counting down. When incubation time is complete, the unit will beep and display DONE. The unit will beep each minute for up to 4 hours or until powered off.
- 11 Chill yogurt up to 12 hours before serving.

Sear/Sauté

- 1 Add ingredients to the pot.
- 2 Press FUNCTION, then turn the dial to select SEAR/SAUTÉ. The default temperature setting will display. Press TEMP, then turn the dial to select LO, LO:MD, MD, MD:HI, or HI.



NOTE: There is no time adjustment available when using the Sear/Sauté function.

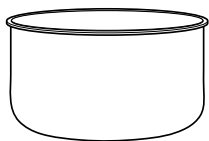
- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function. To switch to a different cooking function, press FUNCTION, then turn the START/STOP dial to your desired cooking function.

NOTE: You can use this function with the crisping lid open or with the pressure lid with the pressure release valve in the VENT position.

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

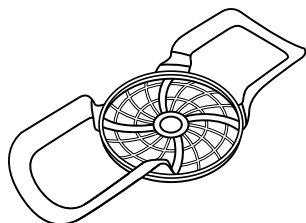
ACCESSORIES FOR PURCHASE

Ninja offers a variety of accessories custom made for your Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp Pressure Cooker. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.



Cooking Pot

An extra pot so you can keep the Foodi® fun going when your other pot is already full of delicious food.



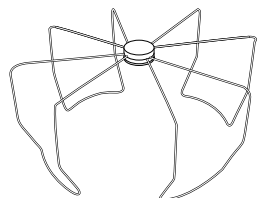
Multi-Purpose Silicone Sling

Easily lift ingredients and pans into and out of the cooking pot.



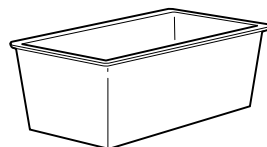
Multi-Purpose Tin

Create casseroles, dips, and sweet and savory pies, or bake a fluffy, moist cake with a golden top for dessert. D22cm H6cm.



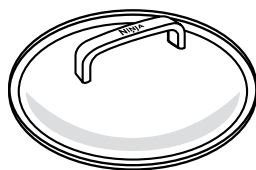
Folding Crisping Rack

Cook an entire pack of bacon or turn tortillas into taco shells.



Loaf Pan

Our specially designed pan is the perfectly sized baking accessory for bread mixes like banana and courgette. L21cm x W11cm x H9cm approx.



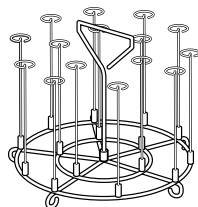
Glass Lid

See into the pot during multiple cooking functions, then use to transport or store easily.



Extra Pack of Silicone Rings

2-pack silicone ring set helps keep flavours separate—use one when cooking savory foods and the other when cooking sweet foods.

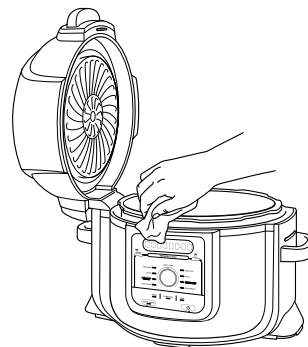


Skewer Stand

Only compatible with the 7.5L models. Use the skewer stand to create kebabs. 15 skewers included.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

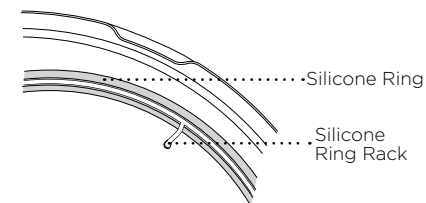
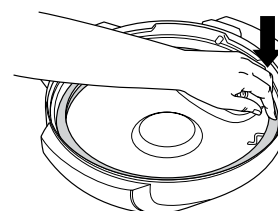
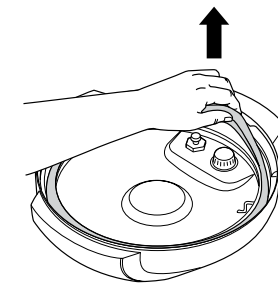
- 1 Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The pressure lid and cooking pot, silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.

NOTE: NEVER put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.

- 4 The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
- 5 To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.
- 6 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.
- 7 Air-dry all parts after each use.

NOTE: DO NOT take apart the pressure release valve or float valve assembly.

Removing & Reinstalling the Silicone Ring



To remove the silicone ring, 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.

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 at hand. You can purchase additional silicone rings on ninjakitchen.eu

NEVER pull out the silicone ring with excessive force, as this 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.

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 your 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.

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 rotating lights will display on the screen to indicate the unit is building pressure.

PRE and moving lights are shown on the display screen when using the Pressure or Steam 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. Leave the pressure release valve in the VENT position for Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté.

Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure 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. Turn the pressure lid counterclockwise, then lift it up and away from you.

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 your silicone seal is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary, and remove the pressure 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?

- Quick release is about 2 minutes or less. Natural release can take up to 20 minutes or more, depending on the type of food and/or the amount of liquid and food in the pot.

“ADD POT” error message appears on display screen.

- Cooking pot is not inside the cooker base. Cooking pot is required for all functions.

“OTHR LID” error message appears on display screen and lid icon flashes.

- The incorrect lid is installed for your desired cooking function. Install the pressure lid to use the Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, or Keep Warm functions.

“SHUT LID” error message appears on display screen.

- The crisping lid is open and needs to be closed for the selected function to start.

“TURN LID” error message appears on display screen.

- The pressure lid is not fully installed. Turn the pressure clockwise until it clicks to use the Pressure, Slow Cook, Yogurt, Steam, and Keep Warm functions.

“OPEN VENT” error message appears on display screen.

- When set to Slow Cook or Sear/Sauté, and the unit senses pressure building up, this message indicates the pressure release valve is in the SEAL position.
- Turn the pressure release valve to the VENT position and leave it there for the remainder of the cooking function.
- If you do not turn the pressure release valve to the VENT position within 5 minutes, the program will cancel and the unit will shut off.

“ADD WATR” error message appears on display screen when using the Steam function.

- The water level is too low. Add more water to the unit for the function to continue.

“ADD WATR” 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. You can find online support at ninjakitchen.eu.

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. In this case please contact our free phone customer service help line and ask about our guarantee program, on 0800 000 9063 .

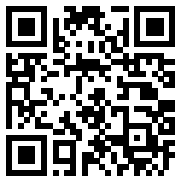
Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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 la olla multifunción Ninja® Foodi® Max



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(guarde el comprobante):

Tienda de la compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V-,
50-60Hz

Vatios: 1760 W

Volumen: 7,5 l

Grupo de fluidos: 2

Presión trabajo: 40 kPa

Presión máxima (PS): 90 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 de la unidad junto al cable de alimentación.



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana por el desecho o manipulación inadecuada de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) deseche el producto de forma responsable. Los dispositivos usados deben llevarse al punto limpio autorizado que corresponda, por ejemplo, a un centro autorizado en el que, cuando compre un producto similar, pueda intercambiar el dispositivo antiguo por un nuevo, o a un centro autorizado de reciclaje de RAEE. Para obtener más información sobre dónde puede depositar para su reciclaje cualquier dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor.

ÍNDICE

Instrucciones importantes	86
Piezas y accesorios	90
Uso del panel de control	92
Funciones de cocción	92
Botones de funcionamiento	92
Antes del primer uso	93
Instalación del recolector de condensación	93
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción	93
Uso de la olla multifunción Foodi® Max	94
Intercambio de la parte superior	94
Uso de la tapa para gratinar	94
Uso de las funciones de cocinado con la tapa para gratinar	94
Air Crisp (Gratinar con aire)	94
Grill (parrilla)	95
Bake/Roast (hornear/asar)	96
Dehydrate (deshidrar)	97
Prueba De Agua: Introducción Al Olla a presión	98
Liberación De Presión Natural Frente A Liberación De Presión Rápida	99
Presurización	99
Instalación Y Retirada De La Tapa De Presión	99
Uso de las funciones de cocinado con la tapa de presión	100
Pressure Cook (olla a presión)	100
Steam (vaporera)	101
Slow Cook (cocción lenta)	102
Yogurt (yogurtera)	102
Sear/Sauté (sellar/saltear)	103
Accesorios adicionales	104
Limpieza y mantenimiento	105
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano	105
Retirada y reinstalación del anillo de silicona	105
Guía de resolución de problemas	106
Consejos útiles	108
Registro del producto	110

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

Lea todas las instrucciones antes de usar su Ninja® Foodi®.

Quando use aparatos eléctricos, siempre debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.
- 2 Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el aparato ni lo utilices cerca de ellos. Extrema la precaución cuando utilices el aparato cerca de niños.
- 3 Los niños no deben jugar con este aparato.
- 4 Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.
- 5 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
- 6 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado de al menos 15 cm por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 7 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al que está destinado.
- 8 **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 9 Asegúrese EN TODO MOMENTO de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 10 Antes de usarlo, compruebe **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpielas si es necesario. Haga una comprobación para asegurarse de que la válvula flotante de la tapa de presión se mueve libremente.
- 11 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utilice solo anillos de silicona SharkNinja. Asegúrese de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner la olla en funcionamiento. **NO** lo use si está rasgado o deteriorado. Sustitúyalo antes de usarlo.
- 12 **NO** utilices el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente de cocción extraíble.
- 13 **NUNCA** lo uses sin añadir agua o líquido según la receta, ya que esto causará daños graves.
- 14 Antes de colocar el recipiente extraíble dentro de la base de la olla, asegúrese de que el recipiente y la olla estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 15 Incline **SIEMPRE** la tapa para que quede entre su cuerpo y el recipiente interior y así protegerse del vapor y líquidos calientes.
- 16 **NUNCA** fuerces la olla a presión para abrirla. **NO** abras 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.

- 17 Si la tapa no gira para desbloquearse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deje que el aparato libere presión de manera natural o gire la válvula de liberación de presión lentamente a la posición VENT para liberar vapor. Tenga cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando el vapor se haya liberado por completo, la válvula flotante estará en la posición inferior, permitiendo que se retire la tapa.
- 18 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 19 No conecte **NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente. Conéctalo **ÚNICAMENTE** a enchufes y sistemas equipados con toma a tierra de seguridad.
- 20 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 21 **NO** mueva el aparato mientras esté en uso. Antes de colocar el recipiente extraíble dentro de la base de la olla, asegúrese de que el recipiente y la olla estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 22 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine únicamente en el recipiente suministrado o en cualquier contenedor recomendado por SharkNinja colocado dentro del recipiente suministrado.
- 23 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 24 **NO** llenes la olla por encima de su capacidad máxima. Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llene el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi®.
- 25 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®.
- 26 Después de cocinar carne con piel que pueda hincharse por efecto de la presión, no pinches la carne mientras la piel esté hinchada, ya que podrías quemarte.
- 27 Cuando cocines alimentos pastosos, sostén la olla usando las asas laterales del cuerpo para agitar suavemente la olla de lado a lado antes de abrir la tapa y así evitar la expulsión de alimentos. **NO** la levantes.
- 28 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de ventilación del enchufe mientras la tapa para gratinar esté cerrada. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO • LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USARLO

- 29 NO** tape las válvulas de presión.
- 30 NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. **NO** coloque 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.
- 31** Respete **SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 32 NUNCA** use el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.
- 33 NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 34 NO** saltee ni fría con aceite mientras cocina a presión.
- 35** Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene en exceso o supere el nivel MAX de llenado al cocinar. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 36 NO** use esta unidad para cocinar arroz instantáneo.
- 37** Para impedir el contacto de los alimentos con los elementos que suministran calor, **NO** llene en exceso la cesta de Cook & Crisp.
- 38** Actúe con suma precaución al cerrar la tapa para gratinar, teniendo cuidado de que nada se quede pillado o atrapado por la bisagra.
- 39** Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 40 NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 41** Para evitar daños posibles por el vapor, coloque el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 42** Si el aparato emitiera humo negro, desenchufe de inmediato y espere que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta de Cook & Crisp.
- 43 NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los agarradores con que va equipado el aparato.
- 44** Se debe actuar con máxima precaución cuando la olla contenga aceite caliente, comida caliente o líquidos calientes, o si la olla está sometida a presión. El uso indebido, incluso mover la olla, puede dar como resultado lesiones personales. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrese de que la tapa está encajada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla.
- 45** Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sellar en aceite caliente. Mantenga las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.
- 46** Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloque el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes u otros aparatos. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 47** Al utilizar las configuraciones de SLOW COOK (cocción lenta) o SEAR/SAUTÉ (salteado/sofrito), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión cerrada y la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación). Si la tapa está cerrada y la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado), sonará una alarma audible. El código de error "VENT" (ventilación) aparecerá en el visor LED para indicar la necesidad de girar la válvula de liberación de presión a la posición VENT.
- 48** Al utilizar la configuración PRESSURE COOK (cocinar a presión), mantenga **SIEMPRE** la tapa de presión asegurada y la válvula de liberación de presión girada en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición SEAL.
- 49** Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo caliente durante más de 10 minutos, pues hacerlo pueda causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
- 50** El recipiente de cocinado, la cesta Cook & Crisp, y la rejilla de 2 niveles se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evite el vapor y el aire calientes al retirar del aparato el recipiente de cocinado, y la cesta Cook & Crisp, y póngalos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toque los accesorios durante el cocinado o inmediatamente después de este.
- 51** 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 de la olla.
- 52 NO** manipule, desmonte ni retire la válvula flotante, el sistema de liberación de presión ni ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento especificadas.
- 53 NO** manipule, desmonte ni retire la válvula flotante, el sistema de liberación de presión ni ninguno de los sistemas de seguridad más allá de las instrucciones de mantenimiento especificadas.
- 54** Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manejarlo, limpiarlo o guardarlo.
- 55** Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo y guardarlo, o antes de quitarle piezas y almacenarlo.
- 56 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.
- 57** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.
- 58** Utiliza únicamente recambios SharkNinja de acuerdo con el modelo compatible correspondiente.



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.



Procure evitar el contacto con superficies calientes. Protéjase siempre las manos para evitar quemarse.

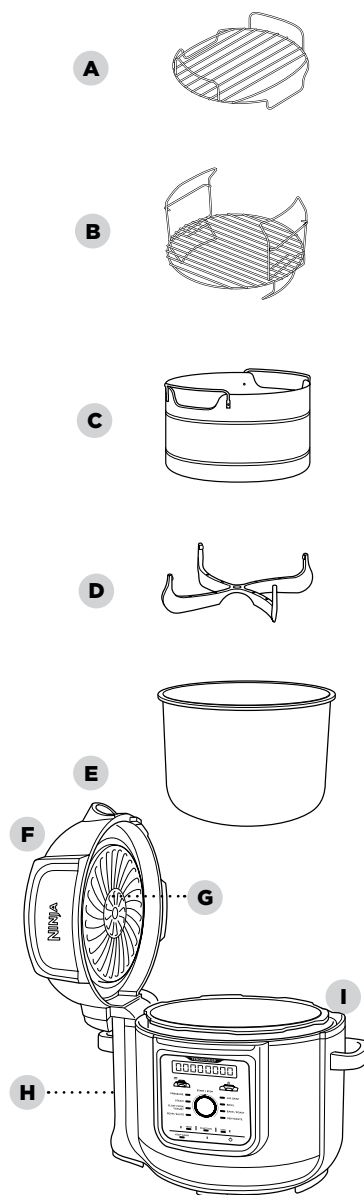


Solo para uso doméstico y en interiores.

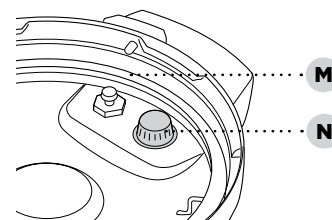
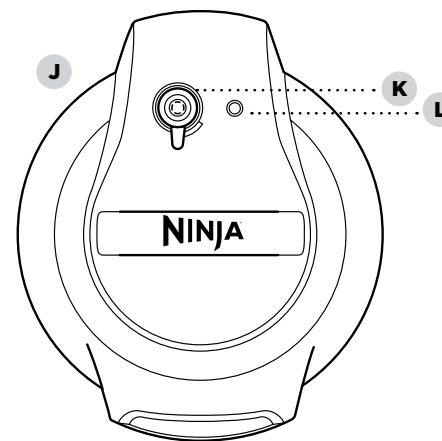
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS

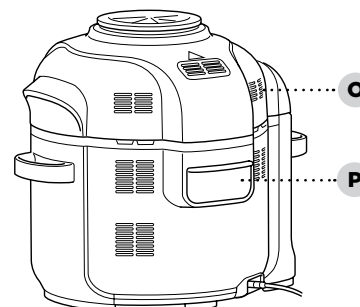
- A** Rejilla metálica
- B** Rejilla de 2 niveles
- C** Cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar)
- D** Difusor extraíble
- E** Recipiente de cocinado extraíble de 7,5 l
- F** Tapa para gratinar
- G** Escudo para el calor
- H** Panel de control
- I** Base de la olla
- J** Tapa de presión
- K** Válvula de liberación de presión
- L** Válvula flotante
- M** Anillo de silicona
- N** Tapón antiobstrucción
- O** Conducto de salida de aire
- P** Colector de condensación



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

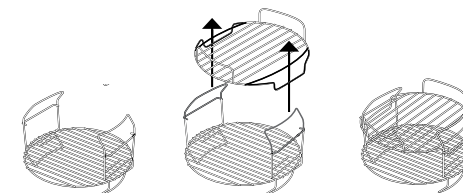


Lado oculto de la tapa de presión



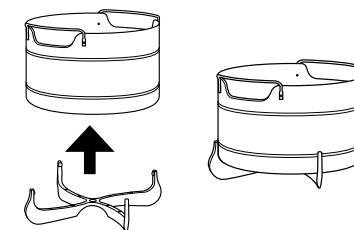
INSTRUCCIONES DE MONTAJE DE ACCESORIOS

REJILLA DE 2 NIVELES

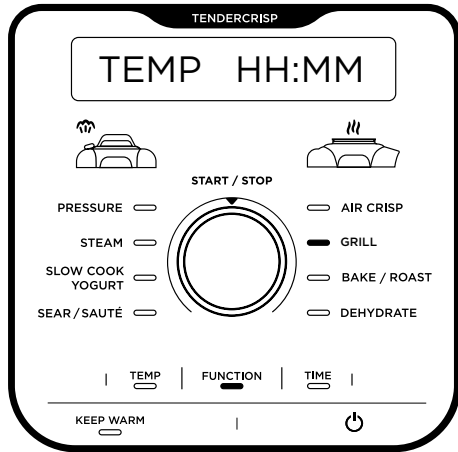


- 1** Ponga la rejilla de 2 niveles en el recipiente en la posición inferior.
- 2** Baje la rejilla metálica por las asas de rejilla de 2 niveles.

CESTA COOK & CRISP (COCINAR Y GRATINAR)



- 1** Para retirar el difusor para su limpieza, extraiga las 2 aletas del difusor de la ranura de la cesta y, a continuación bájelo firmemente.
- 2** Para montar la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar), ponga la cesta en la parte superior del difusor y presione firmemente.



NOTA: El panel de control puede diferir según el modelo.

FUNCIONES DE COCCIÓN

PRESSURE (PRESIÓN): úsela para cocinar alimentos con rapidez mientras estos se mantienen tiernos.

STEAM (VAPORERA): úsela para cocinar alimentos delicados a una temperatura elevada.

SLOW COOK (COCCIÓN LENTA): cocine sus alimentos a una temperatura más baja durante períodos de tiempo más largos.

YOGURT (YOGURTERA): pasteurice y fermente leche para hacer cremoso yogurtera casero.

SEAR/SAUTÉ (SELLAR/SALTEAR): para utilizar el aparato como quemador para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

AIR CRISP (GRATINAR CON AIRE): dé a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

BAKE/ROAST (HORNEAR/ASAR): utilice el aparato como un horno para lograr una carne jugosa, hornear bocadillos y mucho más.

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

DEHYDRATE (DESHIDRATAR): prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

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.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

FUNCTION (FUNCIÓN): pulse FUNCTION (función) y, a continuación, utilice el selector START/STOP (iniciar/detener) para elegir una función de cocción.

TEMP: pulse TEMP y, a continuación, utilice el selector START/STOP (iniciar/detener) para ajustar la temperatura de cocción o el nivel de presión.

TIME (TIEMPO): pulse TIME (tiempo) y, a continuación, utilice el selector START/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocción.

NOTA: Para regular los ajustes mientras cocina, pulse TEMP o TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para elegir la temperatura o tiempo deseado.

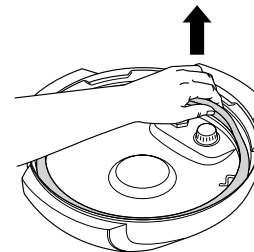
Selector/botón START/STOP (INICIAR/DETENER):

utilice el selector para elegir una función, temperatura y tiempo de cocción. Pulse el botón para empezar a cocinar. Al pulsar el botón mientras el aparato está cocinando, la función de cocción actual se detendrá.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE): después del olla a presión, al vaporera o lento, el aparato cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) y empezará a contar hacia delante. La función Keep Warm (mantener caliente) se mantendrá durante 12 horas, o puede presionar KEEP WARM (mantener caliente) para apagarla. El modo Keep Warm (mantener caliente) no está diseñada para calentar alimentos que estén fríos, sino para mantenerlos calientes a una temperatura en que la comida esté a salvo.

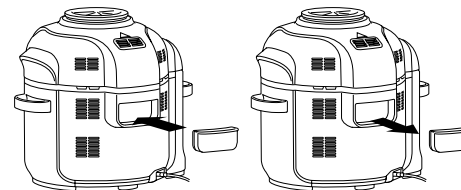
el botón de encendido/apagado permite apagar el aparato y detiene todos los modos de cocción.

- 1 Retira del aparato todo el material de embalaje y cinta adhesiva y deséchalos. Algunas pegatinas deben mantenerse permanentemente en la unidad, retira **SOLO** las pegatinas que pongan "peel here" (despegar por aquí).
- 2 Retire del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las Instrucciones importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave la tapa de presión, el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar), la rejilla de 2 niveles, y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuáguelos y séquelos a conciencia.
- 4 **NUNCA** limpie la base de la olla o la tapa de presión en el lavavajillas. Inspeccione la tapa de presión para asegurarse de que no hay residuos bloqueando las válvulas.



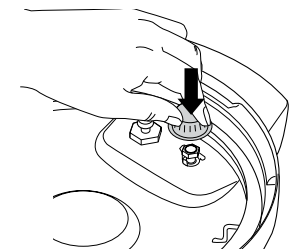
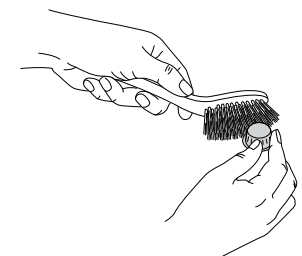
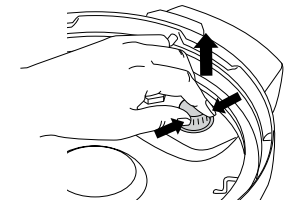
INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

Para instalar el recolector de condensación, deslícelo adentro de la ranura que hay en la base de la olla. Deslícelo hacia fuera para retirarlo y lavarlo a mano después de cada uso.



RETIRAR Y REINSTALAR EL TAPÓN ANTI-OBSTRUCCIÓN

Asegúrese de que su tapón anti-obstrucción está en la posición correcta antes de usar la tapa de presión. El tapón anti-obstrucción 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, apriételo con fuerza con los dedos y tire de él hacia arriba. Para volver a instalarlo, colóquelo en su lugar y haga presión hacia abajo.



NOTA: antes de cada uso, asegúrese de que el anillo de silicona está bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y que el tapón anti-obstrucción está montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN FOODI® MAX


INTERCAMBIO DE LA PARTE SUPERIOR

Las dos tapas le permiten hacer una transición sin interrupciones entre todos sus métodos de cocina favoritos. Utilice la tapa de presión para ablandar y luego use la tapa para gratinar para que su comida quede más crujiente.

USO DE LA TAPA PARA GRATINAR

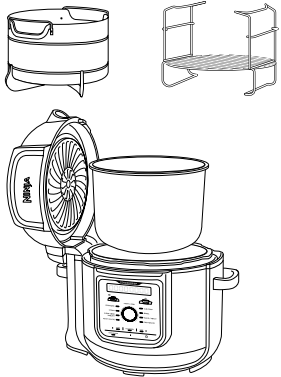
La tapa para gratinar está unida a la olla y se puede abrir en cualquier momento para revisar los alimentos durante el proceso de cocinado. Cuando la tapa está abierta, el temporizador se interrumpe y el elemento calentador se apaga. Cuando se cierre la tapa, volverá a comenzar el cocinado y el temporizador reiniciará la cuenta atrás.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA PARA GRATINAR

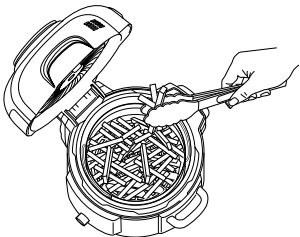
Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma de corriente, luego presione .

Air Crisp (Gratinar con aire)

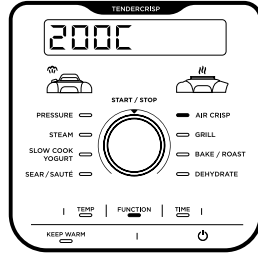
- 1 Ponga la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar) o la rejilla de 2 niveles en el recipiente. La cesta debe tener el difusor fijado.



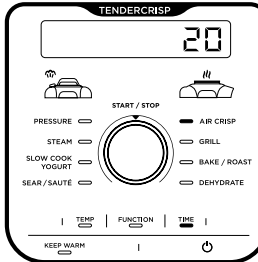
- 2 Añada ingredientes a la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar) o a la rejilla de 2 niveles. Cierre la tapa.



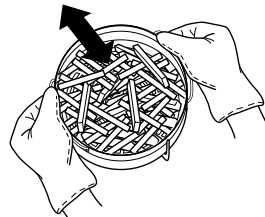
- 3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar AIR CRISP (Gratinar con aire). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 150 °C y 200 °C.



- 4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 1 hora. Para precalentar el aparato, simplemente añada 5 minutos adicionales al tiempo de cocinado. Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.



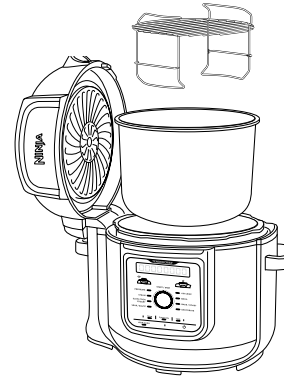
- 5 Durante el cocinado, puede abrir la tapa y levantar y sacar la cesta para remover o revolver los ingredientes para que se doren de manera uniforme, si es necesario. Una vez hecho, vuelva a bajar la cesta dentro del recipiente de cocinado y cierre la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado la tapa.



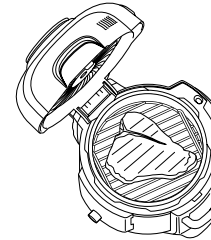
- 6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

Grill (Parrilla)

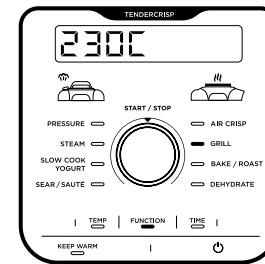
- 1 Ponga la rejilla de 2 niveles en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o siga las instrucciones de su receta.



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

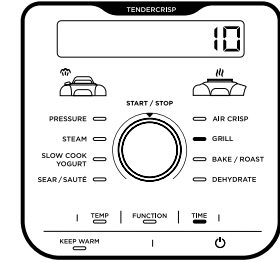


- 3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar GRILL (parrilla).

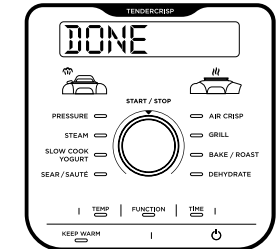


NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill (parrilla).

- 4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.



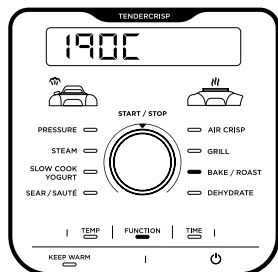
- 5 Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).



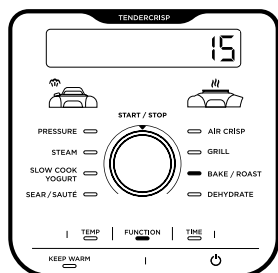
USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN FOODI® MAX (CONTINUACIÓN)

Bake/Roast (Hornear/Asar)

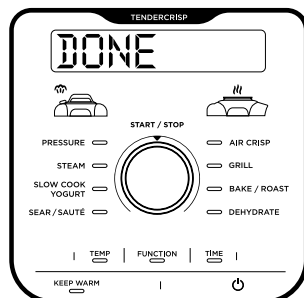
- 1 Incorpore los ingredientes y fije cualquier accesorio al recipiente. Cierre la tapa.
- 2 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar BAKE/ROAST (hornear/asar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 120 °C y 200 °C.



- 3 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector Start/STOP (iniciar/detener) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 1 hora y, a continuación, en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

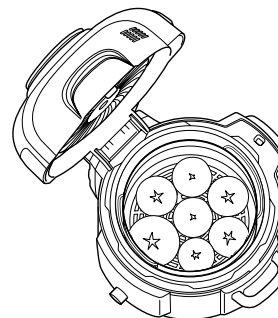


- 4 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

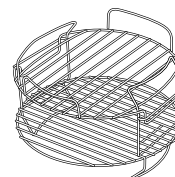


Dehydrate (Deshidratador)

- 1 Coloque la rejilla de 2 niveles de 2 niveles en la posición inferior y, a continuación, ponga una capa de ingredientes en la rejilla.

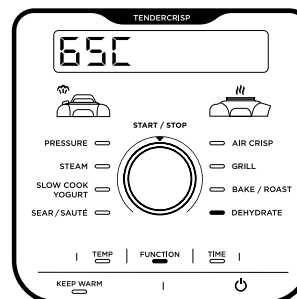


- 2 Sujetando el rejilla metálica por sus asas, bájelo hasta la rejilla de 2 niveles en la posición que se muestra a continuación. A continuación, ponga una capa de ingredientes en el rejilla metálica y cierre la tapa.

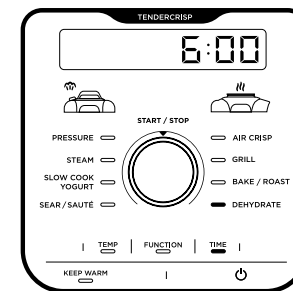


NOTA: Para tener cinco niveles de capacidad, utilice el pie deshidratador (se vende por separado) directamente en el recipiente de cocinado.

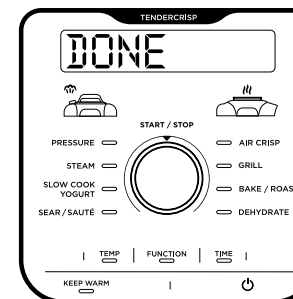
- 3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar DEHYDRATE (deshidratador). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector para elegir una temperatura entre 40°C y 90 °C.



- 4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



- 5 Cierre la tapa y pulse START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la deshidratación.
- 6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

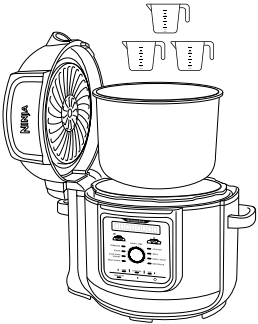


USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN FOODI® MAX (CONTINUACIÓN)

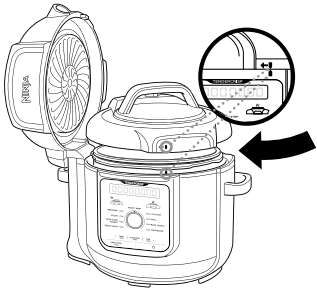
PRUEBA DE AGUA: INTRODUCCIÓN AL OLLA A PRESIÓN

Se recomienda que los usuarios primerizos realicen la prueba de agua para familiarizarse con el olla a presión.

- 1 Ponga el recipiente en la base de la olla y añada 750 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



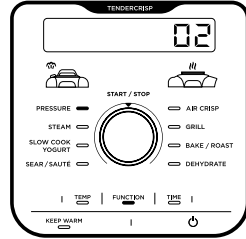
- 2 Coloque la tapa de presión alineando la flecha que hay en la parte frontal de la tapa con la flecha que hay en la parte frontal de la base de la olla. Luego gire la tapa en sentido horario hasta que se quede bloqueada.



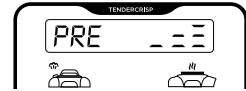
- 3 Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellar).



- 4 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar PRESSURE (presión). El aparato indicará de manera predeterminada la presión alta (HI) y un ajuste de tiempo de 2 minutos. Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

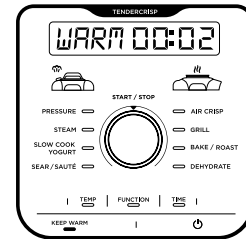


- 5 Cuando el visor muestre PRE y salga un poco de vaporera, indica que se está acumulando presión. Cuando esté totalmente presurizado, se iniciará la cuenta atrás.



NOTA: El tiempo de presión puede variar y puede tardar hasta 15 minutos.

- 6 Cuando termine la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y mostrará DONE (listo) antes de cambiar automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) e iniciar la cuenta atrás.



- 7 Gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vaporera presurizado. Saldrá un chorro de vaporera de la válvula de liberación de presión. Cuando se haya liberado el vaporera por completo, la válvula flotante bajará y la tapa se podrá abrir.



LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

Liberación de presión natural: cuando el olla a presión haya terminado, el vaporera saldrá de manera natural del aparato conforme se enfríe. Esto puede tardar hasta 20 minutos, según la cantidad de ingredientes que haya en el recipiente. Durante este tiempo, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Pulse el botón KEEP WARM (mantener caliente) si desea apagar dicho modo. Cuando la liberación de presión natural haya terminado, la válvula flotante bajará.

Liberación de presión rápida: úsela **SOLO** si su receta lo requiere. Después del olla a presión y de que se haya encendido la luz KEEP WARM (mantener caliente), gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vaporera. La liberación de vaporera irá acompañada de un siseo audible.

Puede quedar algo de vaporera en el aparato después de la liberación de vaporera y este se escapará cuando abra la tapa. Levante la tapa e inclínela en dirección contraria a usted, asegurándose de que la condensación no gotee dentro de la base de la olla.



NOTA: En cualquier momento durante el proceso de liberación natural, puede cambiar a liberación rápida girando la válvula de presión a la posición VENT (ventilación).

PRESURIZACIÓN

Conforme aumenta la presión en el aparato, el panel de control mostrará PRE. 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 olla a presión comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.



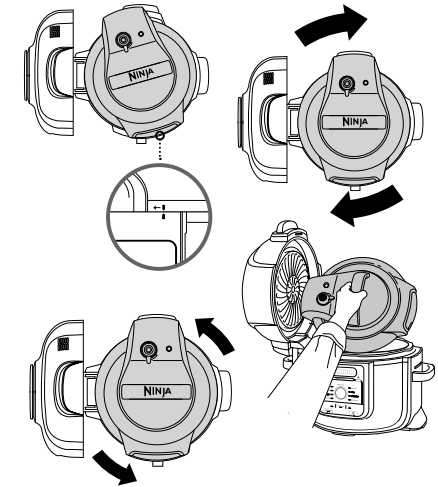
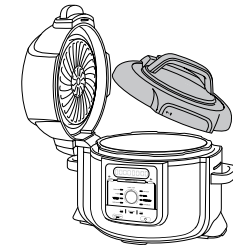
NOTA: Puede tardar hasta 20 minutos en acumular presión.

INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA TAPA DE PRESIÓN

Ponga la tapa de presión encima del aparato con en la tapa y en la base alineadas de manera regular. Luego gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.

Para desbloquear la tapa de presión, gírela en sentido contrario a las agujas del reloj. Levante la tapa en ángulo para evitar las salpicaduras. No la levante hacia arriba.


NOTA: la tapa de presión no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado.



ADVERTENCIA: El vapor interno puede causar quemaduras de gravedad. **SIEMPRE** levante e incline la tapa en sentido opuesto a usted al retirarla.

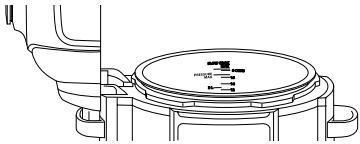
USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN FOODI® MAX (CONTINUACIÓN)

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA DE PRESIÓN

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma de corriente, luego pulse .

Pressure (presión)

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

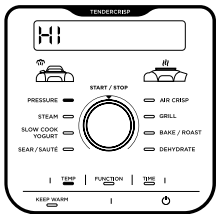


NOTA: Al cocinar arroz, alubias u otros ingredientes que se expandan, **NO** llene el recipiente de cocinado hasta más de la mitad.

- 2 Instale la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición SEAL (sellar).

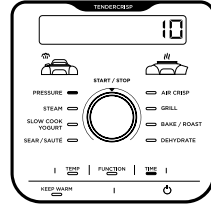


- 3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar PRESSURE (presión). Se mostrará el nivel de presión predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a HI (alto) o LO (bajo).



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.

- 4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 1 hora y, a continuación, en incrementos 5 minutos de 1 a 4 horas.

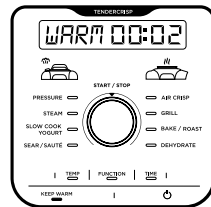


- 5 Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. El aparato empezará a acumular presión y se mostrará PRE en el visor. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



NOTA: El tiempo de presión puede variar y puede tardar hasta 15 minutos.

- 6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.



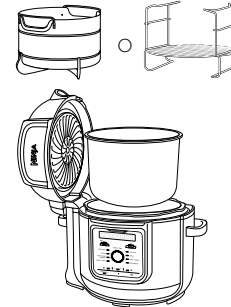
NOTA: Una vez terminado el cocinado, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

- 7 Deje que el aparato libere presión de forma natural o, si la receta lo requiere, gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vaporera.



Steam (Vaporera)

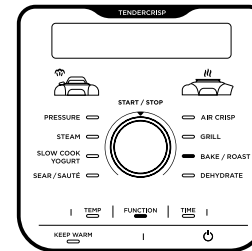
- 1 Añada 250 ml de líquido (o la cantidad que la receta especifique) al recipiente; luego ponga dentro de este la rejilla de 2 niveles o una cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar) con ingredientes.



- 2 Instale la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).



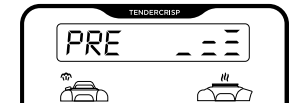
- 3 Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar STEAM (vaporera).



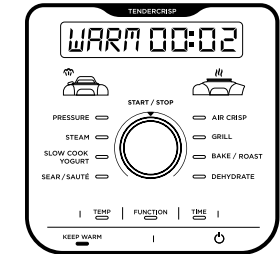
NOTA: No hay ningún ajuste de temperatura al usar la función STEAM (vaporera).

- 4 Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 30 minutos. Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

- 5 El aparato comenzará el precalentamiento hasta que el líquido hierva. El visor mostrará PRE. Se mostrará la animación de precalentamiento hasta que el aparato alcance la temperatura y, a continuación, el visor mostrará BOIL (hervir) y el temporizador iniciará la cuenta atrás.



- 6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás. Asegúrese de que la válvula flotante ha bajado antes de abrir la tapa.



NOTA: Una vez terminado el cocinado, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

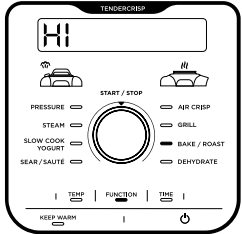
USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN FOODI® MAX (CONTINUACIÓN)

Slow Cook (cCocinado lLento)

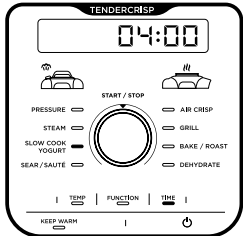
- Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** llene el recipiente por encima de la línea MAX (máx.).
- Instale la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).



- Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a HI (alto) o LO (bajo).



- Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



- Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo HIGH (alto) para el cocinado lento se puede ajustar entre las 4 y las 12 horas; el tiempo LOW (bajo) para el cocinado lento se puede ajustar entre las 6 y las 12 horas.

- Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.

NOTA: Una vez terminado el cocinado, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

Yogurt (Yogurtera)

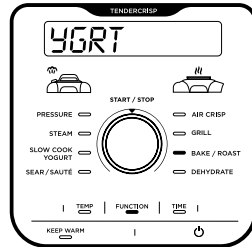
- Incorpore la cantidad deseada de leche al recipiente.

NOTA: Si prefiere pasteurizar, enfriar y añadir fermentos sin usar el aparato, omita los pasos 1-9. En su lugar pulse TEMP, seleccione FMNT (fermentación), pulse TIME (tiempo), seleccione el tiempo de incubación deseado y, a continuación, pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar.

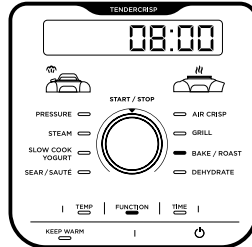
- Instale la tapa de presión y gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación).



- Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) para seleccionar YOGURT (yogurtera). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a YGRT (yogurtera) o FMNT (fermentación).

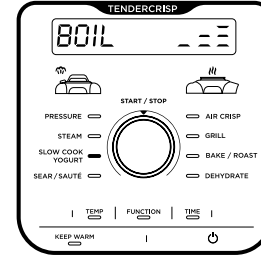


- Pulse TIME (tiempo) y, a continuación, gire el selector para ajustar el tiempo de incubación en incrementos de 30 minutos entre 8 y 12 horas.

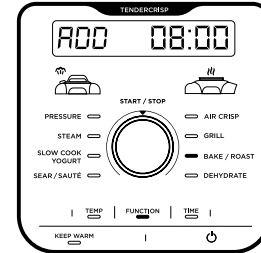


NOTA: Si se selecciona un tiempo mayor, se producirá un yogurtera más ácido con una consistencia más espesa. Utilice 12 horas para lograr un yogurtera tipo griego.

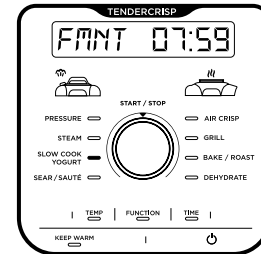
- Pulse START/STOP (iniciar/detener) para iniciar la pasteurización.
- El aparato mostrará BOIL (hervir) mientras realiza la pasteurización. Cuando se haya alcanzado la temperatura de pasteurización, el aparato emitirá un pitido y mostrará COOL (enfriar).



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



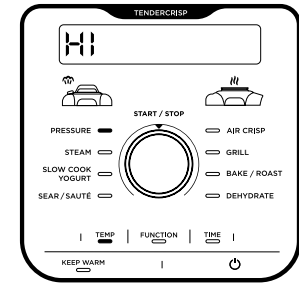
- Retire la tapa de presión y quite la nata de la parte superior de la leche.
- Añada fermentos de yogurtera a la leche y agite para mezclarlos. Instale la tapa de presión y pulse START/STOP (iniciar/detener) para iniciar el proceso de incubación.



- El visor mostrará FMNT (fermentación) y empezará la cuenta atrás. Cuando termine el tiempo de incubación, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo). El aparato emitirá un pitido a cada minuto durante 4 horas o hasta que se apague.
- Enfríe el yogurtera durante un máximo de 12 horas antes de servirlo.

Sear/Sauté (Sellar/Saltear)

- Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado.
- Pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector para seleccionar SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Pulse TEMP y, a continuación, gire el selector a LO (BAJO), LO:MD (BAJO:MEDIO), MD (MEDIO), MD:HI (MEDIO:ALTO) o HI (ALTO).



NOTA: No hay disponible ningún ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté (sellar/saltear).

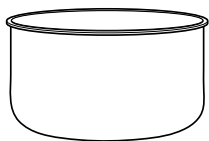
- Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- Pulse el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear). Para cambiar a una función de cocinado diferente, pulse FUNCTION (función) y, a continuación, gire el selector START/STOP (iniciar/detener) a la función que desee.

NOTA: Puede usar esta función con la tapa para gratinar abierta o con la tapa de presión con la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación).

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

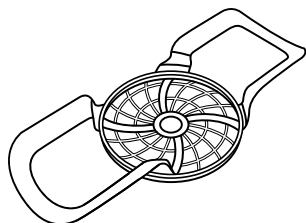
ACCESORIOS ADICIONALES

Ninja ofrece una gran variedad de accesorios hechos a medida para su olla a presión Ninja® Foodi®. Visite ninjakitchen.eu para aumentar sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.



Olla

Un recipiente adicional para que pueda mantener la diversión con Foodi® cuando su otro recipiente ya esté lleno de deliciosos alimentos.



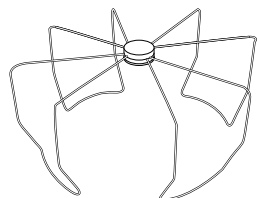
Eslinga de silicona multiusos

Levante fácilmente los ingredientes y moldes dentro y fuera del recipiente de cocinado.



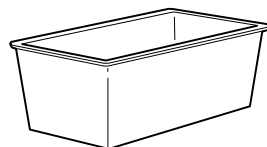
Olla multiusos

Cree guisos, salsas y pasteles dulces y salados, o haga un pastel esponjoso y jugoso para el postre con una superficie dorada. P 22 cm Al 6 cm.



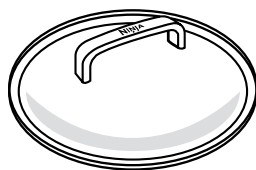
Rejilla para gratinar plegable

Cocine un paquete entero de beicon o convierta tortillas en tortillas para tacos.



Molde para pan

Nuestro molde especialmente diseñado es el accesorio con el tamaño perfecto para hacer variedades de pan como el de plátano y el de calabacín. L 21 cm x An 11 cm x Al 9 cm aprox.



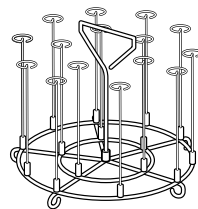
Tapa de cristal

Vea lo que hay dentro del recipiente durante varias funciones de cocinado y, a continuación, utilícelo para transportarlo o guardarlo fácilmente.



Paquete adicional de anillos de silicona

Juego de anillos de silicona en un paquete de 2 que ayudan a mantener sus sabores y aromas separados; use uno al cocinar alimentos salados y el otro al cocinar alimentos dulces.

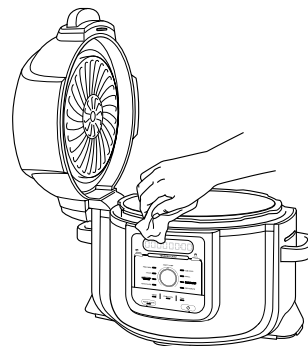


Pie para brochetas

Solo compatible con los modelos de 7,5 l. Utilice el pie para brochetas para hacer kebabs. 15 brochetas incluidas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpeza: Lavado en lavavajillas y a mano



El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

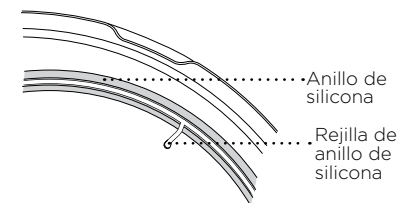
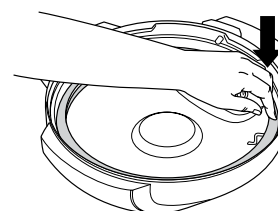
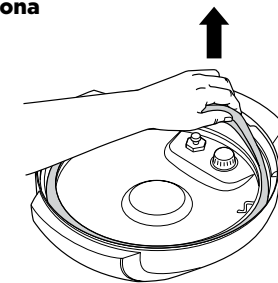
- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- 2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, páseles un paño húmedo limpio.
- 3 La tapa de presión y el recipiente de cocinado, el anillo de silicona, la rejilla de 2 niveles, la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar) y el difusor extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.

NUNCA ponga la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.

- 4 La tapa de presión, incluyendo la válvula de liberación de presión y el tapón anti-obstrucción, se pueden lavar con agua y jabón para vajillas.
- 5 Para limpiar la tapa para gratinar, pásele un paño húmedo o papel de cocina después de que el protector de calor se enfríe.
- 6 Si quedan residuos de comida pegado al recipiente de cocina, la rejilla de 2 niveles o la cesta Cook & Crisp (cocinar y gratinar), llene de agua el recipiente y déjelo en remojo antes de limpiarlo. NO utilice un estropajo. Si es necesario frotar, use un producto de limpieza o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nylon.
- 7 Deje secar al aire todas las piezas tras cada uso o utilice una toalla seca suave.

NO desmonte la válvula de liberación de presión ni la válvula flotante.

Retirar y volver a poner el anillo de silicona



Para retirar el anillo de silicona, tire de él hacia fuera, 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, presione hacia dentro de la sección de la rejilla sección por sección.

Después de usarlo, retire cualquier resto de comida del anillo de silicona y del tapón anti-obstrucción.

Mantenga limpio el anillo de silicona para evitar malos olores. Lavarlo en agua jabonosa templada o en el lavavajillas puede eliminar el mal olor. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos.

Se recomienda tener más de un anillo de silicona a mano. Puede adquirir anillos de silicona adicionales en ninjakitchen.eu.

NUNCA tire 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. Un anillo de silicona con grietas, cortes u otros desperfectos habría de sustituirse de inmediato.

¿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.
- Asegúrese de que su 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.
- Compruebe que la tapa de presión está totalmente bloqueada, y que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellar) al cocinar a presión.

¿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?

- Las luces rotatorias aparecerán en el visor para indicar que la unidad está acumulando presión.

Las luces están rotando en la pantalla del visor al usar la función de Pressure (presión) o Steam (vaporera).

- 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 vaporera de mi aparato al usar la función Steam.

- Es normal que el vaporera se libere por la válvula de liberación de presión durante el cocinado. Deje la válvula de liberación de presión en la posición VENT (Ventilación) para Steam (Vaporera), Slow Cook (Cocción lenta) y Sear/Sauté (sellar/saltear).

¿Por qué puedo quitar la tapa de presión?

- Como medida de seguridad, la tapa de presión no se desbloqueará hasta que el aparato esté completamente despresurizado. Gire la válvula de presión a la posición VENT (Ventilación) para liberar rápidamente el vaporera presurizado. De la válvula de liberación de presión brotará un chorro rápido de vaporera. Cuando se haya liberado el vaporera por completo, el aparato estará listo para abrirse. Gire la tapa de presión en sentido antihorario; luego levántela y aléjela de usted.

¿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 vaporera 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 ha hecho esto y sigue oyendo un fuerte ruido de siseo, esto puede indicar que su sello de silicona no está totalmente en su sitio. Presiones START/STOP para parar el cocinado, VENT si es necesario, y retire la tapa de presión. 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?

- La liberación rápida tarda unos 2 minutos o menos. La liberación natural puede llevar hasta 20 minutos o más, dependiendo del tipo de alimentos y/o la cantidad de líquido y comida que haya en el recipiente de cocinado.

Aparece el mensaje de error "POT" (Olla) en la pantalla del visor.

- El recipiente de cocinado no está dentro de la base de la olla. El recipiente de cocinado es necesario para todas las funciones.

El mensaje de error "LID" (Tapa) aparece en la pantalla del visor y el icono de la tapa parpadea.

- Está instalada la tapa incorrecta para la función de cocinado que desea. Ponga la tapa de presión en el aparato si desea usar las funciones Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, o Keep Warm y en la posición de cerrado.

Aparece el mensaje de error "SHUT" (Cerrar) en la pantalla del visor.

- La tapa para gratinar está abierta y tiene que cerrarse para que la función seleccionada dé comienzo.

Aparece el mensaje de error "VENT" (Ventilación) en la pantalla del visor.

- Cuando el ajuste es para Slow Cook o Sear/Sauté, y el aparato nota que se está acumulando la presión, este mensaje indica que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL.
- Gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT y déjela ahí durante el resto de la función de cocinado.
- Si no gira la válvula de liberación de presión a la posición VENT en un plazo de 5 minutos, el programa se cancelará y el aparato se apagará.

El mensaje de error "WATR" (Agua) aparece en la pantalla del visualizados al usar la función Steam.

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

El mensaje de error "WATR" aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure.

- Añada más líquido al recipiente de cocinado antes de que el ciclo de olla 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. Contacta con Atención al cliente en el 900 839 453.

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 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.

¿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.

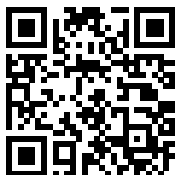
¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

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.

NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir acheté le multicuisieur Ninja® Foodi® Max



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

ENREGISTREZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date de l'achat: _____
(garder un justificatif d'achat)

Magasin d'achat: _____

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Watts : 1 760 W

Volume : 7,5 L

Groupe de fluide : 2

Pression fonctionnement: 40 kPa

Pression maximale (PS): 90 kPa

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



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages sur l'environnement ou la santé résultant de la décharge non contrôlée des déchets, recycler l'appareil de manière responsable afin de favoriser la réutilisation rationnelle des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant chez qui ce produit a été acheté. Ceux-ci peuvent procéder au recyclage du produit en toute sécurité.

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	114
Pièces et accessoires	118
Utilisation du panneau de commande	120
Modes de cuisson	120
Boutons de commande	120
Avant la première utilisation	121
Mise en place du collecteur de condensation	121
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction.....	121
Utilisation de votre multicuisieur Ninja® Foodi®	122
Les couvercles	122
Utilisation du couvercle TenderCrisp	122
Utilisation des modes de cuisson avec le couvercle TenderCrisp	122
Air Crisp (Frire sans huile)	122
Grill (Griller).....	123
Bake/Roast (Cuire au four/Rôtir)	124
Déshydrater	125
Essai À L'eau : Démarrage De La Cuisson Sous Pression	126
Décompression Lente Ou Décompression Rapide	127
Mise Sous Pression	127
Mise En Place et Retrait Du Couvercle De Cuisson Sous Pression	127
Utilisation des fonctions avec le couvercle de cuisson sous pression.	128
Pressure Cook (Cuire sous pression)	128
Steam (Cuire à la vapeur).....	129
Slow Cook (Mijoter).....	130
Yogurt (Yaourt).....	130
Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)	131
Accessoires vendus séparément	132
Nettoyage et entretien	133
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main	133
Retrait et remise en place du joint en silicone	133
Guide de dépannage	134
Conseils pratiques	136
Garantie et enregistrement du produit	137

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre Ninja® Foodi®.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, les consignes élémentaires de sécurité suivantes sont à respecter :

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.
- 2 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. Veillez à **NE PAS** laisser l'appareil à proximité ou entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.
- 5 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 6 Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 7 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.
- 8 **NE PAS** 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.
- 9 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 10 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. Vérifier que la soupape à flotteur du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement.
- 11 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. 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 avant utilisation.
- 12 Veillez à **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible.
- 13 Veillez à **NE JAMAIS** préparer de recette sans eau ni liquide, au risque d'entraîner de graves dommages.
- 14 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.
- 15 **TOUJOURS** incliner le couvercle de façon à ce qu'il se trouve entre la cuve de cuisson et votre corps afin de vous protéger de la vapeur et des liquides chauds.
- 16 Veillez à **NE JAMAIS** forcer l'ouverture du multicuiseur. Pendant ou après le cycle de cuisson sous pression, veillez à **NE PAS** ouvrir le couvercle avant que l'évacuation de l'air sous pression par la soupape de décompression ne soit terminée et que l'appareil ait un peu refroidi.

- 17 S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décompresser de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur se trouvera dans la position abaissée, et il sera alors possible de retirer le couvercle.
- 18 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 19 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant. Se raccorder UNIQUEMENT à des prises et systèmes avec mise à la terre.
- 20 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 21 **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche.
- 22 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.
- 23 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 24 Veillez à **NE PAS** remplir l'appareil au-delà de sa capacité maximale. Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du 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®.
- 25 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 augmentant de volume à la cuisson (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un multicuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.
- 26 Si une viande est cuite avec la peau, cette dernière peut gonfler sous l'effet de la pression. Veillez à ne pas piquer la viande tant que la peau est gonflée, au risque de vous brûler.
- 27 Lors de la préparation d'aliments à consistance pâteuse, tenez l'appareil par ses poignées latérales et secouez-le délicatement d'un côté et de l'autre avant d'ouvrir le couvercle pour éviter les projections. **NE PAS** soulever.
- 28 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle TenderCrisp est fermé. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 29 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression et à flotteur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- 30 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 brûleur 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.
- 31 TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 32 NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 33 NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture à bain d'huile.
- 34 NE PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 35** Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 36 NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 37** Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe, **NE PAS** remplir excessivement le panier Crousti.
- 38** Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle TenderCrisp et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.
- 39** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 40 NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 41** Afin d'éviter tout endommagement provoqué par la vapeur, placer l'appareil à l'écart des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 42** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et le panier Crousti.
- 43 NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 44** Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures.
- 45** Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Maintenir les mains et le visage éloignés de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.
- 46** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est émise par 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 ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 47** Lors de l'utilisation des fonctions SLOW COOK ou SEAR/SAUTÉ, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT (échappement). Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL (fermeture), un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED afin d'indiquer que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.

- 48** Lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE COOK, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire vers la position SEAL.
- 49** Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.
- 50** La cuve de cuisson, le panier Crousti et la grille réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lorsque la cuve de cuisson et le panier Crousti sont retirés 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.
- 51** 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.
- 52** Veillez à **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur, la soupape de décompression ou tout autre système de sécurité, au-delà des recommandations de nettoyage et d'entretien indiquées dans la notice d'utilisation.
- 53** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 54** Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 55** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 56 NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 57** Veuillez consulter la section Nettoyage et Entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 58** Utilisez uniquement les pièces de rechange SharkNinja spécifiques au modèle en question.



Indique qu'il faut lire attentivement les instructions et comprendre le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil.



Indique la présence de risques pouvant entraîner des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus avec ce symbole est ignoré.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants pour éviter les brûlures.

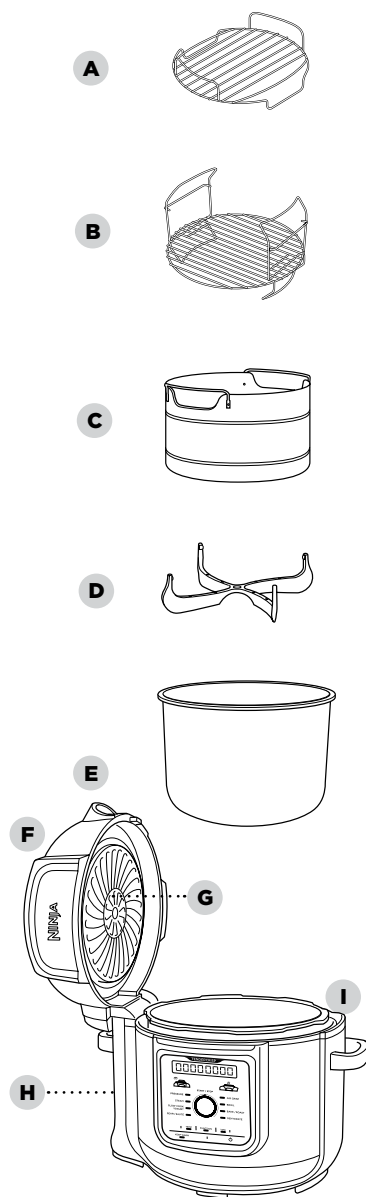


Pour usage intérieur et ménager uniquement.

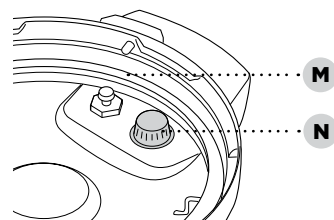
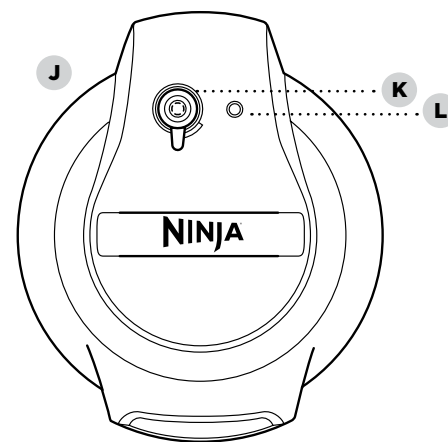
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PIÈCES

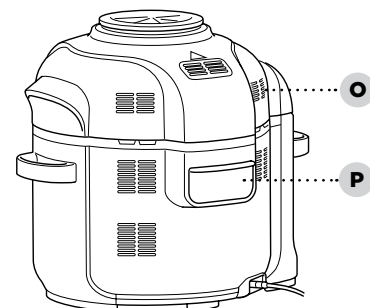
- A** Partie supérieure (grille)
- B** Grille réversible
- C** Panier Crousti
- D** Diffuseur amovible
- E** Cuve de cuisson amovible 7,5 L
- F** Couvercle TenderCrisp
- G** Résistance de chauffe
- H** Panneau de commande
- I** Corps de l'appareil
- J** Couvercle de cuisson sous pression
- K** Soupape de décompression
- L** Soupape à flotteur
- M** Joint en silicone
- N** Bouchon anti-obstruction
- O** Sortie d'air
- P** Collecteur de condensation



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

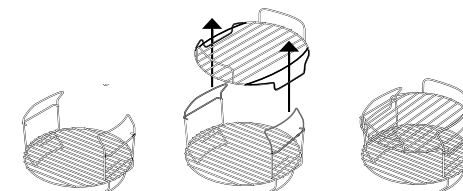


Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



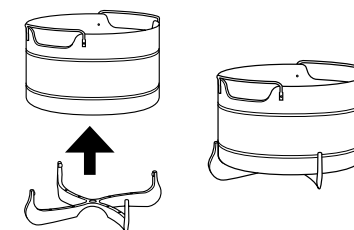
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE DES ACCESSOIRES

GRILLE RÉVERSIBLE À DEUX NIVEAUX

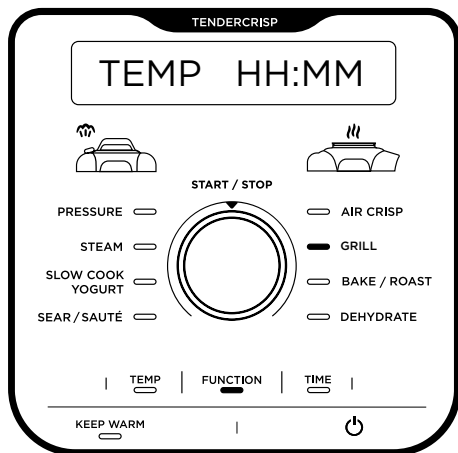


- 1** Placez la grille réversible dans la cuve en position abaissée.
- 2** Placez la grille supérieure entre les poignées de la grille réversible.

PANIER CROUSTI



- 1** Pour retirer le diffuseur pour le nettoyer, tirez 2 ailettes du diffuseur hors de la rainure du panier, puis tirez fermement vers le bas.
- 2** Pour assembler le Panier Crousti, placez le panier sur le diffuseur et appuyez fermement.



REMARQUE : Le panneau de commande peut varier selon le modèle.

Modes de cuisson

PRESSURE (CUIRE SOUS PRESSION) : Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant la texture tendre.

STEAM (CUIRE À LA VAPEUR) : Pour une cuisson douce des aliments délicats à haute température.

SLOW COOK (MIJOTER) : Pour une cuisson prolongée des aliments à une température moins élevée.

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

SEAR/SAUTÉ (SAISIR/FAIRE SAUTER) : Pour utiliser l'appareil comme une table de cuisson et faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

AIR CRISP (FRIRE SANS HUILE) : Pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile ajoutée.

BAKE/ROAST (CUIRE AU FOUR/RÔTIR) : Pour utiliser l'appareil comme un four et préparer des viandes tendres, des pâtisseries, etc.

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

DEHYDRATOR (DÉSHYDRATER) : Pour déshydrater les viandes, fruits et légumes pour des collations saines.

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

BOUTONS DE COMMANDE

FUNCTION (FONCTION) : Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis utilisez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour choisir un mode de cuisson.

TEMP (TEMPÉRATURE) : Appuyez sur TEMP (Température), puis utilisez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour régler la température de cuisson et/ou le niveau de pression.

TIME (TEMPS) : Appuyez sur TIME (Temps), puis utilisez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour régler le temps de cuisson.

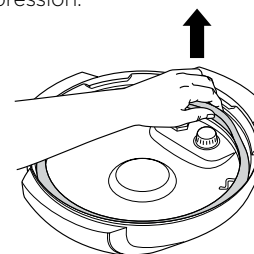
REMARQUE : Pour régler les paramètres pendant la cuisson, appuyez sur TEMP (Température) ou TIME (Temps), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour régler la température ou le temps souhaités.

Bouton START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT) : Utilisez le bouton pour choisir un mode de cuisson, la température de cuisson et le temps de cuisson. Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

KEEP WARM (MAINTIEN AU CHAUD) : Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou mijotée, l'appareil passe automatiquement en mode maintien au chaud (Keep Warm) et commence à compter le temps. Le mode maintien au chaud restera actif pendant 12 heures, à moins que vous n'appuyiez sur KEEP WARM pour le désactiver. Le mode maintien au chaud (Keep Warm) n'est pas destiné à réchauffer les aliments froids, mais à les maintenir au chaud à une température adaptée à la consommation.

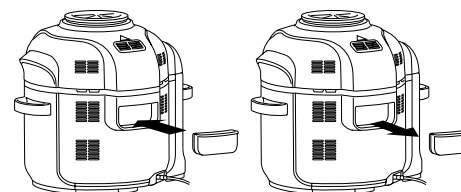
Le bouton Power (Marche) éteint l'appareil et arrête tous les modes de cuisson.

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif de l'appareil. Certaines étiquettes sont censées rester sur l'appareil, enlevez **UNIQUEMENT** celles avec la mention « peel here » (enlever ici).
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter 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 couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le Panier Crousti, la grille réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez-les soigneusement.
- 4 **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil ni le couvercle de cuisson sous pression au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.



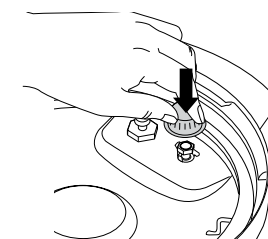
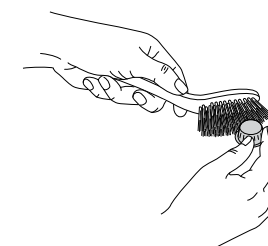
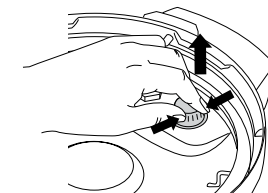
MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate avant d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression. Le bouchon anti-obstruction empêche l'obstruction de la soupape intérieure du couvercle de cuisson sous pression et protège les utilisateurs des éventuels giclements des aliments. Il doit être **nettoyé après chaque utilisation** à l'aide d'une brosse. Pour retirer le bouchon, pincez-le et tirez vers le haut. Pour le remettre en place, repositionnez-le et appuyez vers le bas.



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

UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI®


LES COUVERCLES

Les deux couvercles vous permettent de passer facilement d'un mode de cuisson à l'autre. Attendez les aliments grâce au couvercle de cuisson sous pression, puis rendez-les croustillants avec le couvercle TenderCrisp.

UTILISATION DU COUVERCLE TENDERCRISP

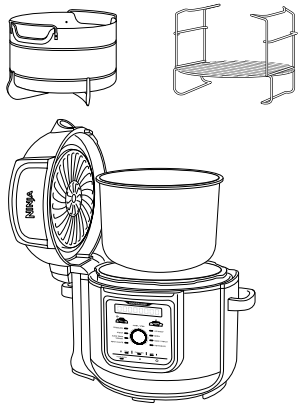
Le couvercle TenderCrisp est fixé à l'appareil et peut être ouvert à tout moment pour vérifier les aliments pendant la cuisson. Lorsque le couvercle est ouvert, la minuterie est mise en pause et la résistance de chauffe s'éteint. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson et la minuterie reprennent.

UTILISATION DES MODES DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE TENDERCRISP

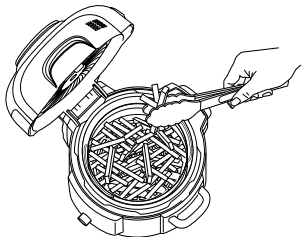
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le .

Air Crisp (Frire sans huile)

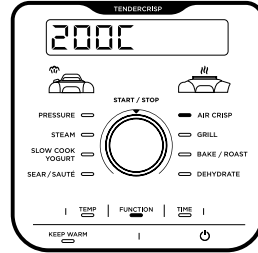
- 1 Disposez soit le Panier Crousti, soit la grille réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.



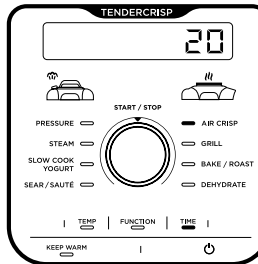
- 2 Placez des ingrédients dans le Panier Crousti ou la grille réversible. Fermez le couvercle.



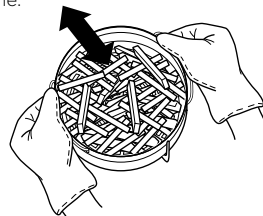
- 3 Appuyez sur **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton **START/STOP** (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour sélectionner **AIR CRISP**. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP** (TEMPÉRATURE), puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 150 °C et 200 °C.



- 4 Appuyez sur **TIME** (TEMPS), puis tournez le bouton **START/STOP** (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure. Pour préchauffer votre appareil, ajoutez simplement 5 minutes supplémentaires au temps de cuisson. Appuyez sur **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour commencer la cuisson.



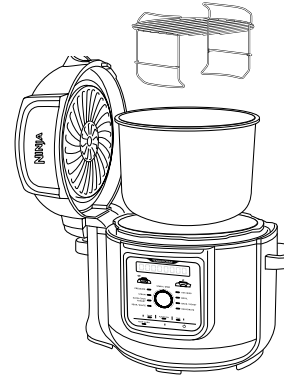
- 5 Au cours de la cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir le panier afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Remplacez ensuite le panier dans la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



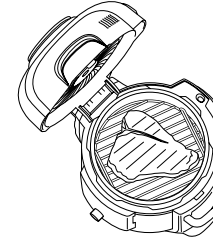
- 6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et **DONE** (FIN) apparaît sur l'écran.

Grill (Griller)

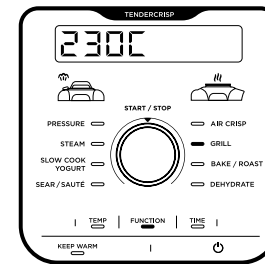
- 1 Disposez la grille réversible dans la cuve de sorte que la grille se trouve en position haute ou suivez les instructions de votre recette.



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

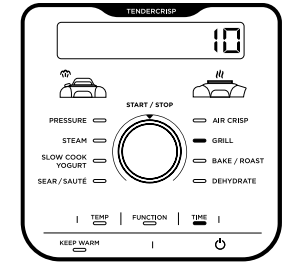


- 3 Appuyez sur **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton **START/STOP** (DÉMARRAGE/ARRÊT) pour sélectionner **GRILL**.

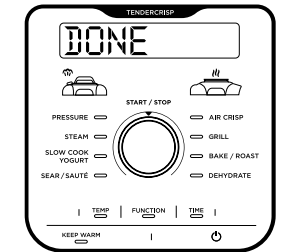


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le mode Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

- 4 Appuyez sur **TIME** (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 30 minutes.



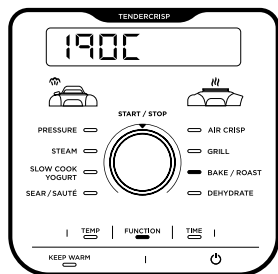
- 5 Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et **DONE** (FIN) apparaît sur l'écran.



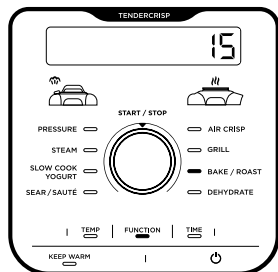
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISIEUR NINJA® FOODI® - SUITE

Bake/Roast (Cuire au four/Rôtir)

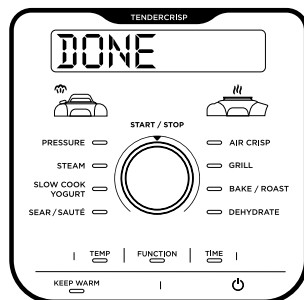
- 1 Placez les ingrédients, ainsi que tout accessoire requis, dans la cuve. Fermez le couvercle.
- 2 Appuyez sur **FONCTION (FUNCTION)**, puis tournez le bouton **START/STOP (Démarrage/Arrêt)** pour sélectionner **BAKE/ROAST (CUIRE AU FOUR / RÔTIR)**. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP (TEMPÉRATURE)**, puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 120 °C et 200 °C.



- 3 Appuyez sur **TIME (TEMPS)**, puis tournez le bouton **START/STOP (Démarrage/Arrêt)** pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure, puis par périodes de 5 minutes de 1 heure à 4 heures. Appuyez sur **START/STOP (Démarrage/Arrêt)** pour commencer la cuisson.

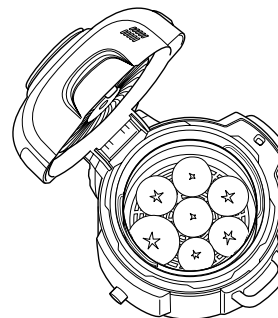


- 4 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et **DONE (FIN)** apparaît sur l'écran.

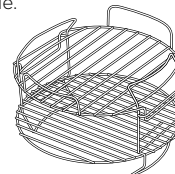


Dehydrator (Déshydrater)

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

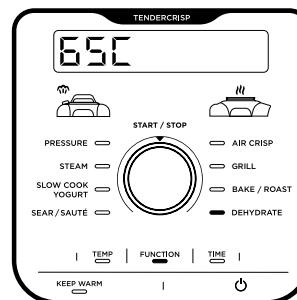


- 2 En tenant le niveau supérieur par ses poignées, placez-le au-dessus du support réversible dans la position indiquée ci-dessous. Disposez ensuite une couche d'ingrédients sur le niveau supérieur et fermez le couvercle.

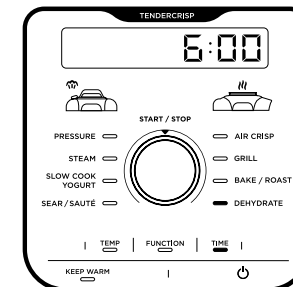


REMARQUE : Pour cinq niveaux de capacité, utilisez la grille de déshydratation (vendu séparément) directement dans la cuve de cuisson.

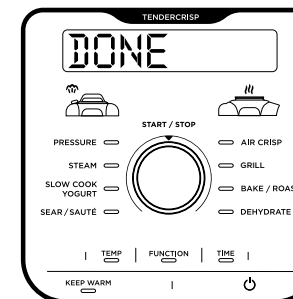
- 3 Appuyez sur **FONCTION (Fonction)**, puis tournez le bouton **START/STOP (DÉMARRAGE/ARRÊT)** pour sélectionner **DEHYDRATE (Déshydrater)**. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP (Température)**, puis tournez le bouton pour sélectionner une température entre 40 °C et 90 °C.



- 4 Appuyez sur **TIME (Temps)**, puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



- 5 Fermez le couvercle et appuyez sur **START/STOP (Démarrage/Arrêt)** pour commencer à déshydrater.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et **DONE (FIN)** apparaît sur l'écran.

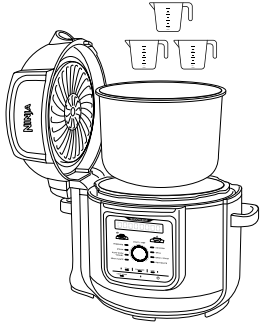


UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI® - SUITE

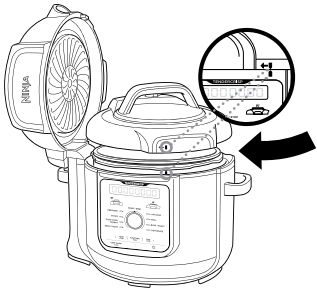
ESSAI À L'EAU : DÉMARRAGE DE LA CUISSON SOUS PRESSION

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

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



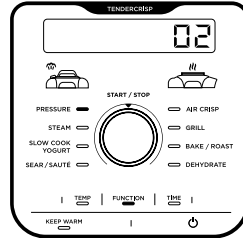
- 2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



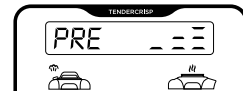
- 3 Assurez-vous que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.



- 4 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner PRESSURE (Cuire sous pression). L'appareil est réglé par défaut sur une pression élevée (HI) et une durée de 2 minutes. Appuyez sur START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour commencer.

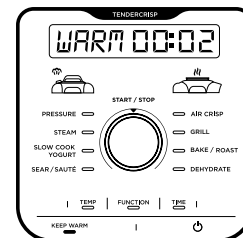


- 5 L'écran affichant PRE et la libération de vapeur indiquent que la pression augmente. Lorsque l'appareil a atteint le niveau de pression requis, la minuterie se met en marche.



REMARQUE : Le temps de montée en pression varie et peut prendre jusqu'à 15 minutes.

- 6 Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et affiche DONE (FIN) avant de passer automatiquement en mode maintien au chaud (Keep Warm) et de commencer à compter le temps.



- 7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Lorsque la pression est entièrement retombée, la soupape à flotteur tombe et le couvercle peut être ouvert.



DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes, selon la quantité d'ingrédients dans la cuve. L'appareil se mettra en mode maintien au chaud pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode maintien au chaud. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

Décompression rapide : À utiliser **UNIQUEMENT** si cela est indiqué dans votre recette. Après la cuisson sous pression et l'allumage du voyant KEEP WARM, tournez la soupape de décompression en position VENT pour libérer rapidement la vapeur. La sortie de la vapeur sera accompagnée d'un sifflement audible.

Même après la décompression, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera lors de l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le corps de l'appareil.



REMARQUE : Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche PRE. 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 verrouillera pendant la mise sous pression et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint sa pleine pression, le cycle de cuisson sous pression commencera et la minuterie commencera.



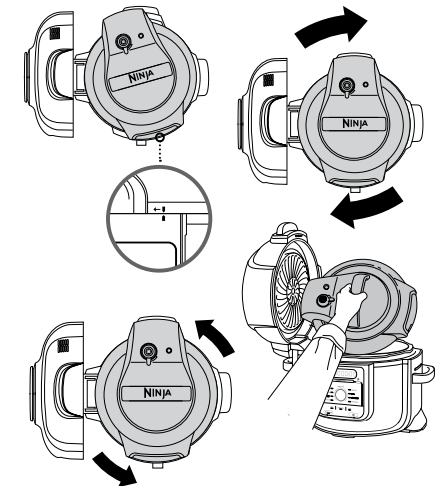
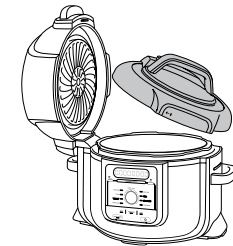
REMARQUE : La montée en pression peut prendre jusqu'à 20 minutes.

MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole sur le couvercle et le symbole sur le corps. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

Pour déverrouiller le couvercle de cuisson sous pression, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Soulevez le couvercle dans un angle fermé pour éviter les éclaboussures. Attention à ne pas soulever le couvercle d'un seul coup.


REMARQUE : Le couvercle de cuisson sous pression ne se débloquera pas avant que la décompression soit terminée.



AVERTISSEMENT : La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. **Lors de son retrait, TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.

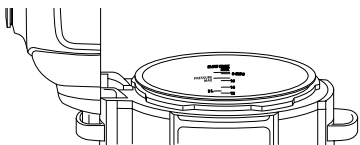
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISSEUR NINJA® FOODI® - SUITE

UTILISATION DES MODES DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

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

Pressure Cook (Cuire sous pression)

- 1 Disposez les ingrédients et au moins 250 ml de liquide dans la cuve, ainsi que tout accessoire nécessaire. **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne PRESSURE MAX.

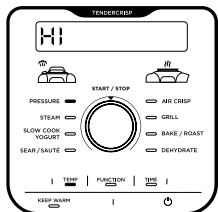


REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

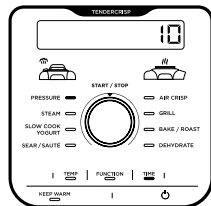


- 3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner PRESSURE (Cuire sous pression). Le niveau de pression par défaut s'affiche. Appuyez sur TEMP (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner HI ou LO.



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

- 4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 1 heure, puis par périodes de 5 minutes de 1 heure à 4 heures.

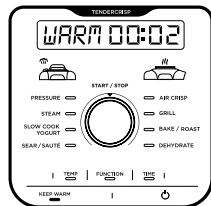


- 5 Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. L'appareil commence à faire monter la pression et PRE s'affiche à l'écran. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



REMARQUE : Le temps de montée en pression varie et peut prendre jusqu'à 15 minutes.

- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode maintien au chaud et commence à compter le temps.



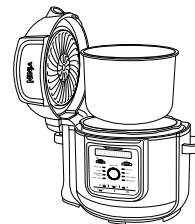
REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode maintien au chaud.

- 7 Laissez la décompression de l'appareil se faire d'elle-même ou, si cela est indiqué dans la recette, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour évacuer rapidement la vapeur.



Steam (Cuire à la vapeur)

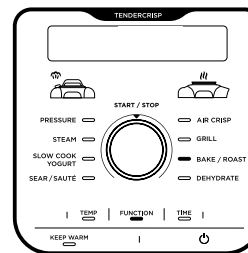
- 1 Versez 250 ml de liquide (ou la quantité de liquide spécifiée dans la recette) dans la cuve, puis placez la grille réversible ou le Panier Crousti avec les ingrédients dans la cuve.



- 2 Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.
- 3 Appuyez sur FUNCTION (Fonction), puis

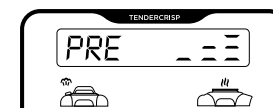


tournez le bouton START/STOP (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner STEAM (Cuire à la vapeur).

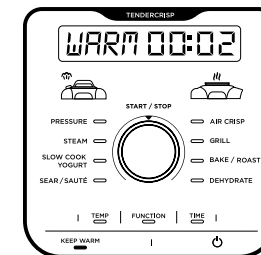


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec le mode STEAM.

- 4 Appuyez sur TIME (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant minute par minute jusqu'à 30 minutes. Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson.
- 5 L'appareil commence à préchauffer pour porter le liquide à ébullition. L'écran affiche PRE. L'animation de préchauffage s'affiche jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température, puis l'écran affiche BOIL et la minuterie démarre.



- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode maintien au chaud et commence à compter le temps. Assurez-vous que la soupape à flotteur est tombée avant d'ouvrir le couvercle.



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

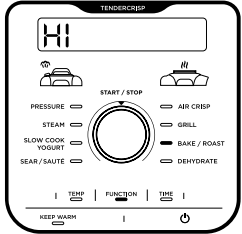
UTILISATION DE VOTRE MULTICUISIEUR NINJA® FOODI® - SUITE

Slow Cook (Mijoter)

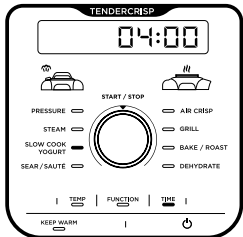
- Placez les ingrédients dans la cuve. **NE PAS** remplir la cuve au-delà de la ligne MAX.
- Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- Appuyez sur **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner **SLOW COOK** (Mijoter). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP** (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner **HI** ou **LO**.



- Appuyez sur **TIME** (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps de cuisson en augmentant par périodes de 15 minutes jusqu'à 12 heures.



- Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.

REMARQUE : Le temps pour le mijotage avec le réglage **HIGH** (élevé) peut être ajusté à une valeur comprise entre 4 et 12 heures ; le temps pour le mijotage avec le réglage **LOW** (faible) peut être ajusté à une valeur comprise entre 6 et 12 heures.

- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode maintien au chaud et commence à compter le temps.

REMARQUE : Une fois que la cuisson est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton **KEEP WARM** pour désactiver le mode maintien au chaud.

Yogurt (Yaourt)

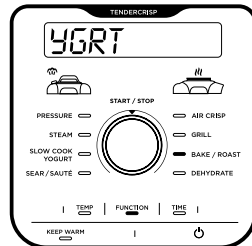
- Ajoutez la quantité désirée de lait dans la cuve.

REMARQUE : Si vous préférez pasteuriser, refroidir et ajouter des ferments sans utiliser l'appareil, sautez les étapes 1 à 9. Au lieu de quoi, appuyez sur **TEMP** (Température), sélectionnez **FMNT** (Fermentation), appuyez sur **TIME** (Temps), sélectionnez la durée d'incubation souhaitée, puis appuyez sur **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour commencer.

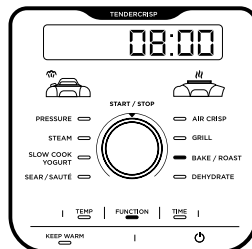
- Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- Appuyez sur **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour sélectionner **YOGURT** (Yaourt). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP** (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner **YGRT** (Yaourt) ou **FMNT** (Fermentation).

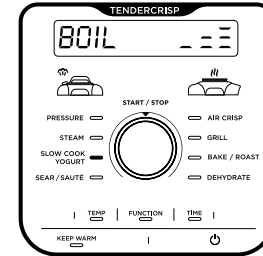


- Appuyez sur **TIME** (Temps), puis tournez le bouton pour régler le temps d'incubation en augmentant par périodes de 30 minutes jusqu'à 8 à 12 heures.

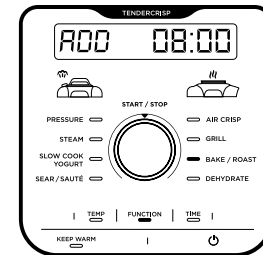


REMARQUE : En choisissant une durée plus longue, vous obtiendrez un yaourt plus acide et de consistance plus épaisse. Sélectionnez 12 heures pour obtenir un yaourt à la grecque.

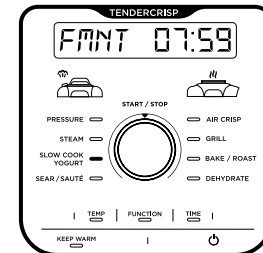
- Appuyez sur **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour commencer la pasteurisation.
- L'appareil affichera **BOIL** pendant la pasteurisation. Lorsque la température de pasteurisation est atteinte, l'appareil émet un signal sonore (bip) et affiche **COOL** (Froid).



- Une fois le lait refroidi, l'appareil affiche successivement **ADD** (Ajouter) et **STIR** (Mélanger) ainsi que le temps d'incubation.



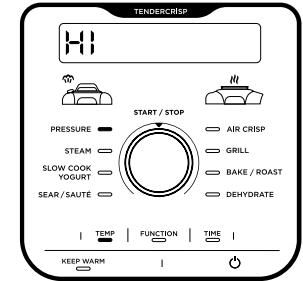
- Enlevez le couvercle de cuisson sous pression et écrémez le dessus du lait.
- Ajoutez les ferments de yaourt au lait et remuez pour les mélanger. Mettez en place le couvercle de cuisson sous pression et appuyez sur **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) pour démarrer l'incubation.



- L'écran affichera **FMNT** (Fermentation) et commencera à compter le temps. Lorsque l'incubation est arrivée à terme, l'appareil émet un signal sonore (bip), et **DONE** (FIN) apparaît sur l'écran. L'appareil émet un signal sonore (bip) toutes les minutes pour une période allant jusqu'à 4 heures ou jusqu'à ce qu'il s'éteigne.
- Mettez le yaourt au réfrigérateur jusqu'à 12 heures avant de le servir.

Sear/Sauté (Saisir/Faire Sauter)

- Placez les ingrédients dans la cuve.
- Appuyez sur **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton pour sélectionner **SEAR/SAUTÉ** (Saisir/Faire sauter). Le réglage par défaut de la température s'affichera. Appuyez sur **TEMP** (Température), puis tournez le bouton pour sélectionner **LO**, **LO:MD**, **MD**, **MD:HI**, ou **HI**.



REMARQUE : Il n'est pas possible d'ajuster la durée avec la fonction **Sear/Sauté** (Saisir/Faire sauter).

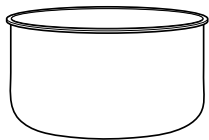
- Appuyez sur **START/STOP** pour commencer la cuisson.
- Pour désactiver la fonction **SEAR/SAUTÉ** (Saisir/Sauté), appuyez sur le bouton **START/STOP** (Démarrage/Arrêt). Pour passer à une autre fonction de cuisson, appuyez sur le bouton **FUNCTION** (Fonction), puis tournez le bouton **START/STOP** (Démarrage/Arrêt) vers la fonction de cuisson souhaitée.

REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle **TenderCrisp** dans la position ouverte ou avec le couvercle de cuisson sous pression avec la soupape de décompression dans la position VENT.

REMARQUE : **TOUJOURS** utiliser des ustensiles compatibles avec les revêtements antiadhésifs dans la cuve de cuisson. **NE PAS** utiliser d'ustensiles métalliques, ils rayeraient le revêtement antiadhésif de la cuve.

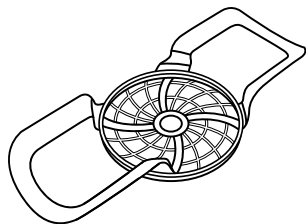
ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

Ninja propose un ensemble d'accessoires conçus sur mesure pour votre multicuiseur Ninja® Foodi® TenderCrisp. Rendez-vous sur ninjakitchen.eu pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.



Cuve de cuisson

Une cuve de cuisson supplémentaire pour continuer à profiter de votre multicuiseur quand votre autre cuve est déjà utilisée par une préparation délicieuse.



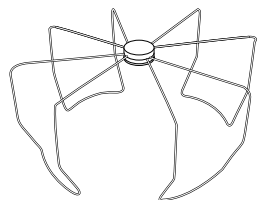
Elingue de cuisson et de rôtissage en silicone

Idéale pour installer ou soulever facilement les ingrédients et accessoires dans ou hors de la cuve de cuisson.



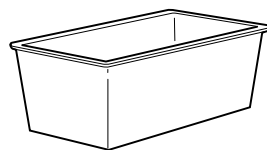
Plat multi-usage

Idéal pour préparer des plats en sauce, des cakes sucrés ou salés et des pâtisseries.
Dimensions: 22 cm x 6 cm (D x H)



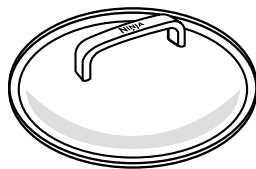
Support de rôtissage pliable

Idéal pour transformer des tortillas en tacos ou pour faire croustiller du bacon.



Moule à cake

Ce moule est idéal pour préparer des cakes sucrés ou salés.
Dimensions : 21 cm x 11 cm x 9 cm (L x l x H).



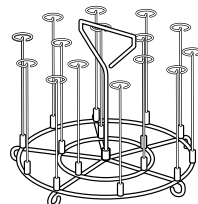
Couvercle en verre

Utilisez-le pour vérifier la cuisson de vos préparations (sur certains modes de cuisson uniquement), ainsi que pour ranger votre cuve de cuisson facilement.



Lot de joints en silicone

Utilisez un joint pour les préparations salées, et l'autre pour les créations sucrées afin d'éviter les transferts de goût et profiter un maximum des saveurs de vos plats maison.

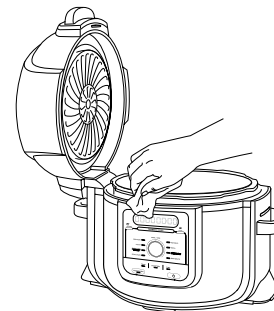


Support pour piques à brochette

Comprend 15 emplacements pour préparer vos propres brochettes maison. Compatible uniquement avec les modèles 7,5L.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

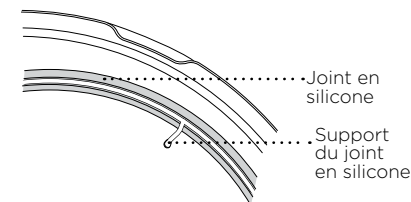
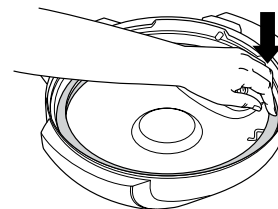
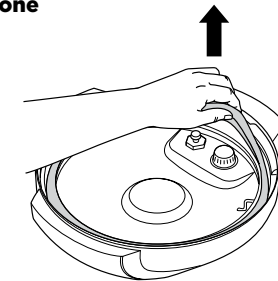
- 1 Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2 Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon propre humide.
- 3 Le couvercle de cuisson sous pression et la cuve de cuisson, le joint en silicone, la grille réversible, le Panier Crousti et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.

NE JAMAIS mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

- 4 Le couvercle de cuisson sous pression, y compris la soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction, peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle.
- 5 Pour nettoyer le couvercle TenderCrisp, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que l'écran thermique a refroidi.
- 6 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, au support réversible ou au Panier Crousti, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. **NE PAS** utiliser 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.
- 7 Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre après chaque utilisation, ou essuyez-les avec un torchon doux et sec.

NE PAS désassembler la soupape de décompression ni la soupape à flotter.

Retrait et remise en place du joint en silicone



Pour retirer le joint en silicone, tirez-le vers l'extérieur, section par section, à partir du support du joint en silicone. Le joint peut être mis en place avec l'une ou l'autre de ses faces tournées vers le haut. Pour le remettre en place, enfoncez-le dans la grille section par section.

Après l'utilisation, enlevez les éventuels résidus alimentaires pouvant se trouver sur le joint en silicone et le bouchon anti-obstruction.

Maintenez le joint en silicone propre pour éviter les odeurs. Un lavage dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides.

Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone à disposition.

Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

NE JAMAIS tirer le joint en silicone avec une force excessive, ceci pourrait le déformer, ainsi que la grille, 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.

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 de la quantité des ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement mis 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 dans la position SEAL pour la cuisson sous pression.

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 ?

- Le signal lumineux clignotant apparaît sur l'écran pour indiquer que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Un signal lumineux clignotant apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

- 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. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les fonctions Steam, Slow Cook et Sear/Sauté.

Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression 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 jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

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 encore un fort bruit de sifflement, il se peut que votre 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 de cuisson sous pression. Appuyez sur le joint en silicone et assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous la grille du joint en silicone. 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 maintien au chaud.

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

- La décompression rapide prend environ 2 minutes ou moins. La décompression lente peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction du type d'aliments et/ou de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve.

Un message d'erreur « 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 « LID » apparaît sur l'écran et un symbole de couvercle clignote.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil, dans la position fermée, si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm.

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

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

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

- Lors de l'utilisation de la fonction Slow Cook ou Sear/Sauté, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

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

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure.

- 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 positionné correctement.

Un message « ERR » apparaît.

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

- 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 Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle TenderCrisp, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats TENDERCRISP optimaux.
- 4 Utilisez le mode maintien au chaud (Keep Warm) 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. Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction Air Crisp.
- 5 Lorsque vous réalisez une recette destinée au Ninja Foodi® 6L dans cet appareil, un temps de cuisson supplémentaire, ou de secouage pour le Panier Crousti, peuvent être nécessaires.
- 6 Les quantités des recettes sous pression du 6L comme les soupes, les ragoûts et les chilis peuvent être augmentées de 50 % dans le Ninja® Foodi® Max.

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 L217-3 et s. du code de la consommation et 1641 et s. du code civil (les « droits statutaires » : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits 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 commerciale 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 délivrance (garantie légale de conformité) ou de la date d'achat (garantie commerciale parallèle Ninja).
- 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.
- 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.

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficier de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues au chapitre VII du titre Ier du livre II du code de la consommation, et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1649 du code civil.

Art. L. 217-3 du code de la consommation : « Le vendeur délivre un bien conforme au contrat ainsi qu'aux critères énoncés à l'article L. 217-5. Il répond des défauts de conformité existant au moment de la délivrance du bien au sens de l'article L. 216-1, qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de celle-ci. Dans le cas d'un contrat de vente d'un bien comportant des éléments numériques : 1° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée inférieure ou égale à deux ans, ou lorsque le contrat ne détermine pas la durée de fourniture, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent dans un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien ; 2° Lorsque le contrat prévoit la fourniture continue d'un contenu numérique ou d'un service numérique pendant une durée supérieure à deux ans, le vendeur répond des défauts de conformité de ce contenu numérique ou de ce service numérique qui apparaissent au cours de la période durant laquelle celui-ci est fourni en vertu du contrat. Pour de tels biens, le délai applicable ne prive pas le consommateur de son droit aux mises à jour conformément aux dispositions de l'article L. 217-19. Le vendeur répond également, durant les mêmes délais, 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, ou encore lorsque l'installation incorrecte, effectuée par le consommateur comme prévu au contrat, est due à des lacunes ou erreurs dans les instructions d'installation fournies par le vendeur. Ce délai de garantie s'applique sans préjudice des articles 2224 et suivants du code civil. Le point de départ de la prescription de l'action du consommateur est le jour de la connaissance par ce dernier du défaut de conformité ».

Art. L.217-4 du code de la consommation : « Le bien est conforme au contrat s'il répond notamment, le cas échéant, aux critères suivants : 1° Il correspond à la description, au type, à la quantité et à la qualité, notamment en ce qui concerne la fonctionnalité, la compatibilité, l'interopérabilité, ou toute autre caractéristique prévues au contrat ; 2° Il est propre à tout usage spécial recherché par le consommateur, porté à la connaissance du vendeur au plus tard au moment de la conclusion du contrat et que ce dernier a accepté ; 3° Il est délivré avec tous les accessoires et les instructions d'installation, devant être fournis conformément au contrat ; 4° Il est mis à jour conformément au contrat. »

Art. L.217-5 du code de la consommation : « I.- En plus des critères de conformité au contrat, le bien est conforme s'il répond aux critères suivants : 1° Il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien de même type, compte tenu, s'il y a lieu, de toute disposition du droit de l'Union européenne et du droit national ainsi que de toutes les normes techniques ou, en l'absence de telles normes techniques, des codes de conduite spécifiques applicables au secteur concerné ; 2° Le cas échéant, il possède les qualités que le vendeur a présentées au consommateur sous forme d'échantillon ou de modèle, avant la conclusion du contrat ; 3° Le cas échéant, les éléments numériques qu'il comporte sont fournis selon la version la plus récente qui est disponible au moment de la conclusion du contrat, sauf si les parties en conviennent autrement ; 4° Le cas échéant, il est délivré avec tous les accessoires, y compris l'emballage, et les instructions d'installation que le consommateur peut légitimement attendre ; 5° Le cas échéant, il est fourni avec les mises à jour que le consommateur peut légitimement attendre, conformément aux dispositions de l'article L. 217-19 ; 6° Il correspond à la quantité, à la qualité et aux autres caractéristiques, y compris en termes de durabilité, de fonctionnalité, de compatibilité et de sécurité, que le consommateur peut légitimement attendre pour des biens de même type, eu égard à la nature du bien ainsi qu'aux déclarations publiques faites par le vendeur, par toute personne en amont dans la chaîne de transactions, ou par une personne agissant pour leur compte, y compris dans la publicité ou sur l'étiquetage.

II.- Toutefois, le vendeur n'est pas tenu par toutes déclarations publiques mentionnées à l'alinéa qui précède s'il démontre : 1° Qu'il ne les connaissait pas et n'était légitimement pas en mesure de les connaître ; 2° Qu'au moment de la conclusion du contrat, les déclarations publiques avaient été rectifiées dans des conditions comparables aux déclarations initiales ; ou 3° Que les déclarations publiques n'ont pas pu avoir d'influence sur la décision d'achat.

III.- Le consommateur ne peut contester la conformité en invoquant un défaut concernant une ou plusieurs caractéristiques particulières du bien, dont il a été spécifiquement informé qu'elles s'écartaient des critères de conformité énoncés au présent article, écart auquel il a expressément et séparément consenti lors de la conclusion du contrat. »

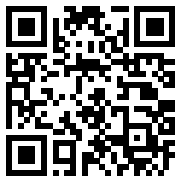
Art. L.217-28 du code de la consommation : « Lorsque le consommateur demande au garant, pendant le cours de la garantie légale ou de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien, une remise en état couverte par cette garantie, toute période d'immobilisation suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état. Cette période court à compter de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation ou remplacement du bien en cause, si ce point de départ s'avère plus favorable au consommateur. Le délai de garantie est également suspendu lorsque le consommateur et le garant entrent en négociation en vue d'un règlement à l'amiable. »

Art. 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. »

Art. 1648 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. »

GRAZIE

per aver acquistato Multicooker Ninja® Foodi® Max TenderCrisp



REGISTRATE IL VOSTRO ACQUISTO

 ninjakitchen.eu

 Leggete il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale):

Negoziato di acquisto del prodotto:

DETTAGLI TECNICI

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

Watt: 1760W

Volume: 7,5L

Gruppo
del fluido: 2

Pressione funzionamento: 40 kPa

Pressione massima (PS): 90 kPa

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. 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 il dispositivo 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. All'atto dell'acquisto di questo prodotto, hai la possibilità di chiedere al rivenditore il ritiro gratuito 'uno contro uno' di altro prodotto usato equivalente a quello che stai acquistando.

SOMMARIO

Precauzioni importanti	142
Parti e accessori	146
Uso del pannello di controllo	148
Funzioni di cottura	148
Pulsanti operativi	148
Prima del primo utilizzo	149
Posizionamento della bacinella raccogli condensa	149
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento	149
Utilizzo di Multicooker Foodi® Max TenderCrisp	150
Cambio del coperchio	150
Uso del coperchio "croccantezza"	150
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio "croccantezza"	150
Air Crisp (Frittura ad aria)	150
Grill (Cottura alla griglia)	151
Bake/Roast (Cottura al forno/arrostato)	152
Dehydrate (Essiccazione)	153
Test Dell'acqua: Avvio Della Cottura a Pressione	154
Rilascio Della Pressione Naturale e Rilascio Della Pressione Rapido	155
Accumulo Di Pressione	155
Posizionamento e Rimozione Del Coperchio a pressione	155
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio a pressione	156
Pressure Cook (Cottura a pressione)	156
Steam (Vapore)	157
Slow Cook (Cottura lenta)	158
Yogurt	158
Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)	159
Accessori non in dotazione	160
Pulizia e manutenzione	161
Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano	161
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone	161
Risoluzione dei problemi	162
Suggerimenti utili	164
Registrazione del prodotto	166

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja® Foodi®.

Quando si usano elettrodomestici, è necessario osservare in ogni momento misure di sicurezza di base, tra cui le precauzioni seguenti:

⚠ AVVERTENZA

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, rimuovere e gettare la copertura protettiva montata sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.
- 2 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio e **NON** utilizzarlo vicino a loro. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3 I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 4 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state sorvegliate o hanno ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne hanno compreso i rischi.
- 5 **NON** posizionare l'apparecchio su superfici calde o vicino a un gas caldo o qualsiasi fornello elettrico o piano cottura in vetro, sopra o dentro un forno o piano cottura riscaldato.
- 6 Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso assicurarsi che vi siano almeno 15 cm (6 pollici) di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 7 Questo apparecchio è solo per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- 8 **NON** utilizzare su veicoli o barche in movimento. **NON** utilizzare all'aperto. L'uso improprio può causare lesioni.
- 9 Assicurarsi **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente prima dell'uso.
- 10 Prima dell'uso, controllare **SEMPRE** che la valvola di rilascio della pressione e la valvola a galleggiante non siano intasate o ostruite e pulirle se necessario. Verificare che la valvola a galleggiante sul coperchio a pressione si muova liberamente.
- 11 Per evitare il rischio di esplosione e lesioni, usare solo anelli in silicone SharkNinja. Prima di usare l'apparecchio, verificare di aver inserito l'anello in silicone e di aver chiuso il coperchio correttamente. **NON** utilizzare l'apparecchio se questi componenti sono lacerati o danneggiati. Sostituirli prima dell'uso.
- 12 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura rimovibile.
- 13 **NON** utilizzare MAI senza aggiungere acqua o liquidi secondo la ricetta poiché ciò causerebbe gravi danni.
- 14 Prima di posizionare la pentola di cottura rimovibile nella base del fornello, assicurarsi che la pentola e il fondo del fornello siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 15 Inclina **SEMPRE** il coperchio in modo che sia tra il tuo corpo e la pentola interna in modo da poter essere protetto da vapore e liquidi caldi.
- 16 **NON** forzare MAI l'apertura della pentola a pressione. **NON** aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione finché tutta la pressione interna non è fuoriuscita attraverso la valvola di rilascio della pressione e l'unità non si è leggermente raffreddata.
- 17 Se il coperchio non si sblocca, significa che l'apparecchio è ancora sotto pressione. Qualsiasi pressione residua può essere pericolosa. Lasciare che l'unità rilasci la pressione in modo naturale o ruotare lentamente la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare il vapore. Fare attenzione ad evitare il contatto con il vapore in uscita per evitare ustioni o lesioni. Quando il vapore è stato completamente rilasciato, la valvola a galleggiante si troverà nella posizione più bassa per consentire la rimozione del coperchio.

- 18 **NON** utilizzare MAI la presa sotto il bancone.
- 19 Non collegare MAI questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato. Collegare **ESCLUSIVAMENTE** le prese e i sistemi dotati di messa a terra di sicurezza.
- 20 **NON** utilizzare una prolunga. Viene utilizzato un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini di età inferiore a 8 anni possano afferrarlo o rimanere impigliati e per ridurre il rischio che le persone inciampino su un cavo più lungo.
- 21 **NON** spostare l'apparecchio quando è in uso. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso sul piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- 22 Per proteggersi da scosse elettriche **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere solo nella pentola fornita o in un contenitore consigliato da SharkNinja posizionato nella pentola fornita.
- 23 Ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. In caso di malfunzionamento o danneggiamento dell'apparecchio, interrompere immediatamente l'uso e chiamare il Servizio Clienti.
- 24 **NON** riempire la pentola oltre il massimo della sua capacità. Durante la cottura a pressione di alimenti che hanno la tendenza a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali, riso e così via), **NON** riempire più della metà della casseruola a meno che ciò non venga richiesto da una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi®.
- 25 Alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, noodles, maccheroni, rabarbaro o spaghetti possono fare la schiuma e schizzare quando cotti a pressione, ostruendo la valvola di rilascio della pressione. Questi e simili alimenti in espansione (come verdure essiccate, fagioli, cereali e riso) non devono essere cotti in una pentola a pressione, tranne quando si segue una ricetta Ninja® Foodi®.
- 26 Se a seguito della cottura, la pelle della carne si gonfia per effetto della pressione, non pungere la carne con la pelle ancora gonfia; ciò potrebbe causare ustioni.
- 27 Se si sta cucinando un impasto, per evitare che questo fuoriesca, tenere la pentola per i manici laterali e scuoterla delicatamente prima di aprire il coperchio. **NON** sollevare.
- 28 **NON** coprire la valvola per la presa d'aria o la valvola per lo sbocco d'aria mentre il coperchio del crisping è chiuso. Ciò impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'unità o provocarne il surriscaldamento.
- 29 **NON** coprire le valvole di pressione.
- 30 **NON** utilizzare accessori non consigliati o venduti da SharkNinja. **NON** posizionare gli accessori in un forno a microonde, tostapane, forno a convezione o forno convenzionale o su un piano cottura in ceramica, bobina elettrica, fornello a gas o grill all'aperto. L'uso di accessori non consigliati da SharkNinja può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 31 Seguire **SEMPRE** le quantità massime e minime di liquido indicate nelle istruzioni e nelle ricette.
- 32 **NON** utilizzare MAI l'impostazione COTTURA LENTA senza cibo e liquidi nella pentola di cottura rimovibile.
- 33 **NON** utilizzare questo apparecchio per friggere in immersione.
- 34 **NON** soffriggere o friggere con olio durante la cottura a pressione.
- 35 Impedire il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello di riempimento MAX durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

- 36 NON** utilizzare questa unità per cuocere il riso istantaneo.
- 37** Per evitare il contatto del cibo con gli elementi riscaldanti, **NON** riempire eccessivamente il cestello Cook & Crisp.
- 38** Prestare la massima attenzione quando si chiude il coperchio del crisping, facendo attenzione che nulla sia intrappolato o schiacciato dal cardine.
- 39** Le tensioni delle prese di corrente possono variare influenzando sulle prestazioni del prodotto. Per prevenire possibili malattie, controlla con un termometro che il cibo sia cotto alle temperature consigliate.
- 40 NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 41** Per evitare possibili danni causati dal vapore, posizionare l'unità lontano da pareti e armadi durante l'uso.
- 42** Se l'unità emette fumo nero, scollegare immediatamente la spina e attendere che il fumo smetta prima di rimuovere la pentola e il cestello Cook & Crisp.
- 43 NON** toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio sono calde durante e dopo il funzionamento. Per prevenire ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolati e utilizzare le maniglie e le manopole disponibili.
- 44** Usare estrema cautela quando la pentola contiene olio bollente, cibi caldi o liquidi bollenti, o se la pentola è sotto pressione. L'uso improprio, compreso lo spostamento dell'apparecchio, può causare lesioni personali. Il cibo versato può causare gravi ustioni.
- 45** Prestare attenzione quando si scottano le carni e si saltano in olio caldo. Tenere le mani e il viso lontani dalla pentola rimovibile, soprattutto quando si aggiungono nuovi ingredienti, poiché l'olio caldo potrebbe schizzare.
- 46** Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso lo sfianto della presa d'aria. Posizionare l'unità in modo che la valvola non sia diretta verso il cavo di alimentazione, le prese o altri apparecchi. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dalla valvola.
- 47** Quando si utilizzano le impostazioni di SLOW COOK (COTTURA LENTA) o SEAR/SAUTÉ (ROSOLATURA/SCOTTATURA), tenere **SEMPRE** il coperchio della pressione chiuso e la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT. Se il coperchio è chiuso e la valvola di rilascio della pressione è in posizione SEAL, verrà emesso un segnale acustico. Il codice di errore "VENT" apparirà sul display a LED per segnalare la necessità di ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.
- 48** Quando si utilizza l'impostazione PRESSURE COOK (COTTURA A PRESSIONE), tenere **SEMPRE** il coperchio della pressione bloccato e la valvola di rilascio della pressione ruotata in senso antiorario fino alla posizione SEAL (SIGILLARE).
- 49** Quando la pentola rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti, poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- 50** La pentola, il cestello Cook & Crisp e la griglia reversibile diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evita il vapore e l'aria calda mentre rimuovi la pentola e il cestello Cook & Crisp dall'apparecchio e posizionali **SEMPRE** su una superficie resistente al calore dopo averli rimossi. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 51** La pentola di cottura rimovibile può essere estremamente pesante quando è piena di ingredienti. Prestare attenzione quando si solleva la pentola dalla base del fornello.
- 52 NON** manomettere, smontare o rimuovere la valvola a galleggiante o il gruppo di rilascio della pressione o in generale i sistemi di sicurezza in modo non conforme a quanto indicato nelle procedure per la pulizia e manutenzione riportate nel libretto di istruzioni.
- 53** La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

- 54** Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo.
- 55** Per scollegare, portare qualsiasi comando su "off", quindi staccare la presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia. Lasciar raffreddare prima di pulire, smontare, inserire o togliere parti e per la conservazione.
- 56 NON** pulire con spugne metalliche. I pezzi possono staccarsi dal pad e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scossa elettrica.
- 57** Fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione" per la manutenzione regolare dell'apparecchio.
- 58** Usare solamente i componenti di ricambio SharkNinja unicamente con lo specifico modello compatibile.



Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un rischio che può causare lesioni alle persone, morte o danni materiali significativi se l'avvertenza riportata accanto a questo simbolo è ignorata.



Evitare il contatto con una superficie calda. Proteggere sempre le mani per evitare scottature.

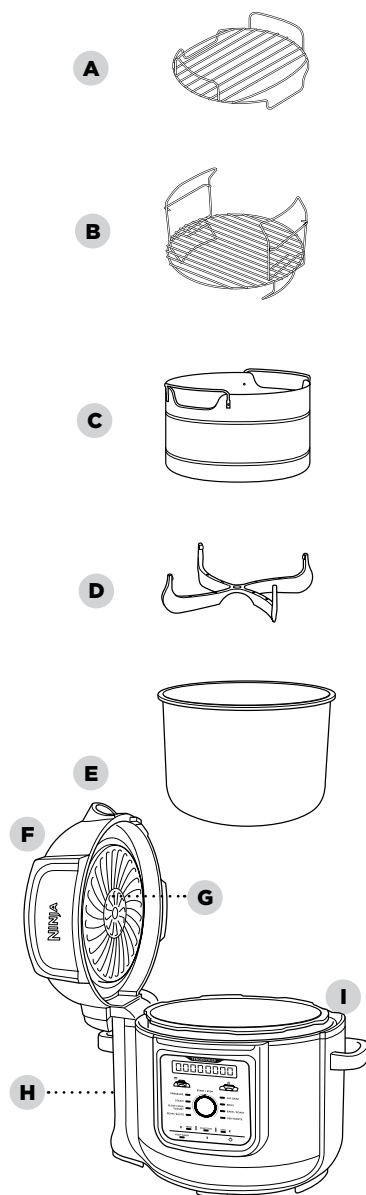


Per uso casalingo e al chiuso.

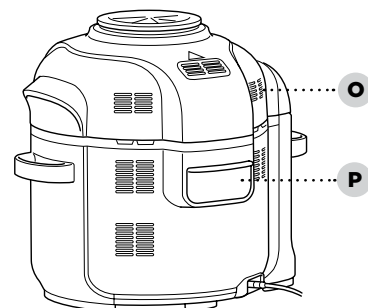
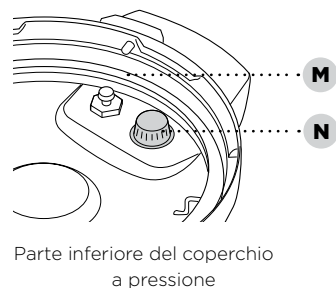
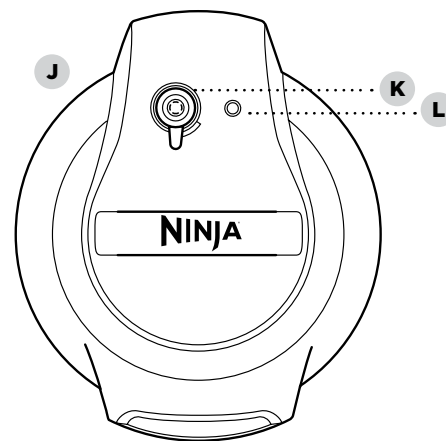
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

- A** Livello superiore (griglia inferiore)
- B** Griglia reversibile
- C** Cestello Cook & Crisp
- D** Diffusore rimovibile
- E** Pentola rimovibile 7,5L
- F** Coperchio "croccantezza"
- G** Scudo termico
- H** Pannello di controllo
- I** Alloggiamento di base
- J** Coperchio a pressione
- K** Valvola di rilascio della pressione
- L** Valvola galleggiante
- M** Anello in silicone
- N** Tappo anti-intasamento
- O** Presa di uscita dell'aria
- P** Bacinella raccogli condensa

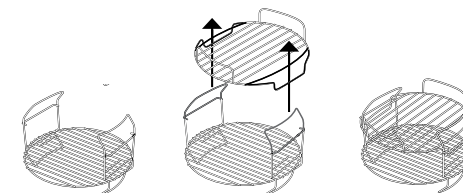


Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il servizio assistenza clienti al numero 0800 961 655.



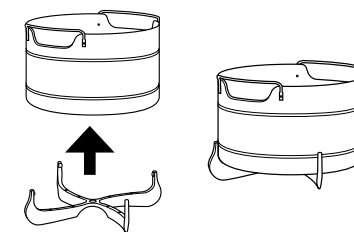
ISTRUZIONI PER L'ASSEMBLAGGIO DEGLI ACCESSORI

GRIGLIA REVERSIBILE A 2 LIVELLI

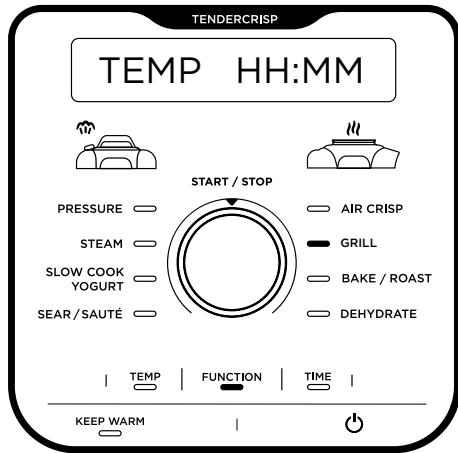


- 1** Posizionare la griglia reversibile nella pentola nella posizione inferiore.
- 2** Far scendere la griglia inferiore attraverso le maniglie della griglia reversibile.

CESTELLO COOK & CRISP



- 1** Per rimuovere il diffusore per la pulizia, rimuovere 2 alette del diffusore dalla scanalatura del cestello, quindi tirare con decisione verso il basso.
- 2** Per assemblare il cestello Cook & Crisp, posizionarlo sopra il diffusore e premere con forza verso il basso.



NOTA: il pannello di controllo potrebbe variare a seconda del modello.

FUNZIONI DI COTTURA

PRESSURE (PRESSIONE): consente di cuocere gli alimenti rapidamente mantenendone la tenerezza.

STEAM (VAPORE): consente la cottura leggera di alimenti delicati ad alte temperature.

SLOW COOK (COTTURA LENTA): consente di cuocere alimenti a temperature basse per periodi di tempo prolungati.

YOGURT: consente di pastorizzare e far fermentare il latte per ottenere uno yogurt cremoso e fatto in casa.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): può essere usato come fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

AIR CRISP (FRITTURA AD ARIA): rende il cibo fragrante e croccante con pochissimo olio.

BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/ARROSTO): consente di utilizzare l'unità come forno per arrostiture carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): utilizza l'alta temperatura per caramellare e rosolare il cibo.

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

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.

PULSANTI OPERATIVI

FUNCTION (FUNZIONE): premere FUNCTION, quindi la manopola START/STOP (INIZIO/FINE) per scegliere una funzione di cottura.

TEMP: premere TEMP, quindi usare la manopola START/STOP per regolare la temperatura di cottura e/o il livello di pressione.

TIME (TEMPO): premere TIME, quindi usare la manopola START/STOP per regolare il tempo di cottura.

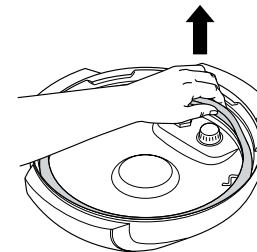
NOTA: per regolare le impostazioni durante la cottura, premere TEMP o TIME, quindi ruotare la manopola START/STOP per scegliere la temperatura o il tempo desiderati.

Pulsante/manopola START/STOP: usare la manopola per scegliere una funzione di cottura, la temperatura e il tempo di cottura. Premere il pulsante per avviare la cottura. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione di cottura in corso.

KEEP WARM (RISCALDAMENTO): dopo la cottura a pressione, a vapore o la cottura lenta, l'unità passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Riscaldamento) e inizierà il conteggio. La modalità Riscaldamento rimane attiva per 12 ore oppure è possibile disattivarla premendo il pulsante KEEP WARM (RISCALDAMENTO). La modalità di riscaldamento non è pensata per scaldare il cibo freddo ma per mantenerlo caldo e a una temperatura sicura per il cibo.

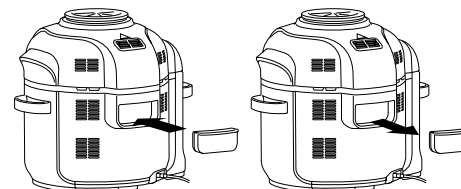
Power: il pulsante Power di accensione spegne l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio e il nastro adesivo dall'unità. Alcune etichette devono rimanere attaccate all'unità in modo permanente, rimuoverle **SOLO** in presenza della dicitura "peel here" (stacca qui).
- 2 Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare il coperchio a pressione, l'anello in silicone, la pentola di cottura rimovibile, il cestello Cook & Crisp, la griglia reversibile e la bacinella raccogli condensa in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare i componenti a fondo.
- 4 **NON** lavare mai l'alloggiamento base o il coperchio a pressione nella lavastoviglie. Controllare il coperchio a pressione per verificare che le valvole non siano bloccate da eventuale sporcizia.



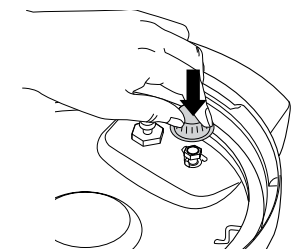
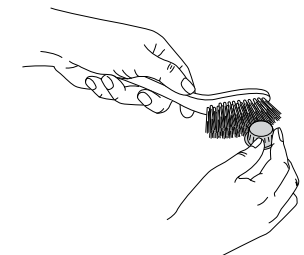
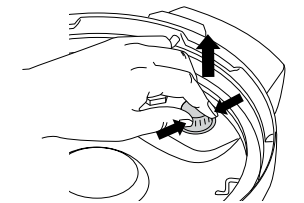
POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOGLI CONDENSA

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.



RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL TAPPO ANTI-INTASAMENTO

Assicurarsi che il tappo anti-intasamento sia collocato correttamente prima di usare il coperchio a pressione. Il tappo anti-intasamento evita l'intasamento della valvola interna del coperchio a pressione e protegge gli utenti da potenziali schizzi di cibo. Il tappo deve **essere pulito dopo ogni** uso con una spazzola adeguata. Per rimuoverlo, premere e tirare verso l'alto. Per riposizionarlo, collocarlo in posizione e premere verso il basso.



NOTA: prima di ogni uso, assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente all'interno della relativa guida e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

UTILIZZO DI MULTICOOKER FOODI® MAX TENDERCRISP

CAMBIO DEL COPERCHIO

I due coperchi consentono di alternare facilmente tutti i metodi di cottura disponibili. Utilizzare il coperchio a pressione per intenerire gli alimenti, quindi il coperchio "croccantezza" per renderli più croccanti.

USO DEL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

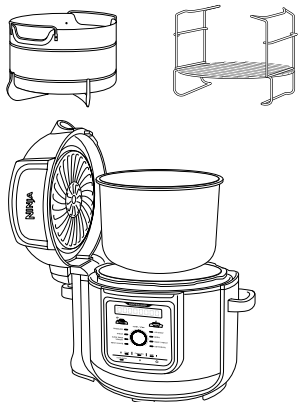
Il coperchio "croccantezza" è fissato all'unità e può essere aperto in qualsiasi momento per controllare il cibo durante il processo di cottura. Quando viene aperto il coperchio, il timer viene messo in pausa e l'elemento riscaldante si spegne. Una volta chiuso il coperchio, la cottura ha di nuovo inizio e il timer avvia il conto alla rovescia.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

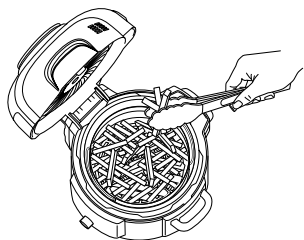
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere .

Air Crisp (Frittura ad aria)

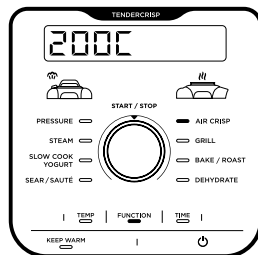
- 1 Collocare il cestello Cook & Crisp o la griglia reversibile al suo interno. Il cestello e il diffusore devono essere fissati insieme.



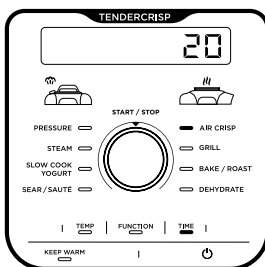
- 2 Collocare gli ingredienti nel cestello Cook & Crisp o sulla griglia reversibile. Chiudere il coperchio.



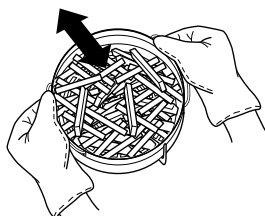
- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare AIR CRISP (Frittura ad aria). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 150°C e 200°C.



- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola START/STOP per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 1 ora. Per preriscaldare l'unità è sufficiente aggiungere 5 minuti in più al tempo di cottura. Premere START/STOP per avviare la cottura.



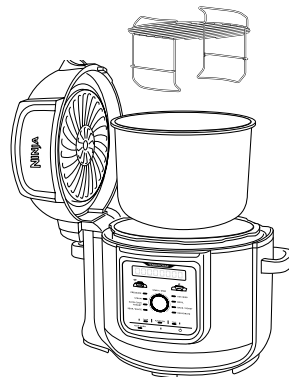
- 5 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare il cestello all'interno della casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena il coperchio viene chiuso.



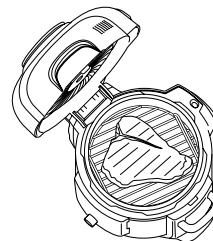
- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

Grill (Cottura alla griglia)

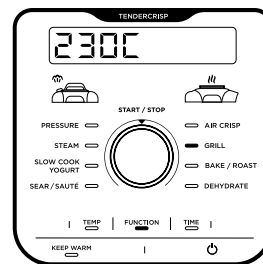
- 1 Collocare la griglia reversibile nella casseruola nella posizione della griglia superiore oppure seguire le indicazioni della ricetta.



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

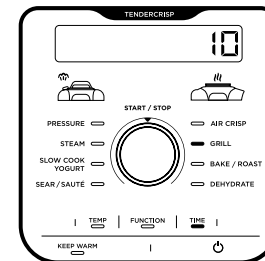


- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare GRILL.

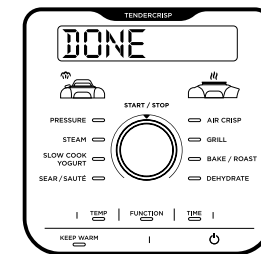


NOTA: quando si usa la funzione Grill, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 30 minuti.



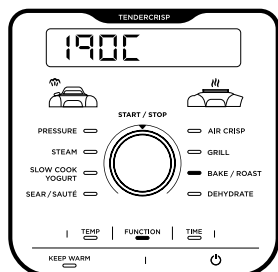
- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).



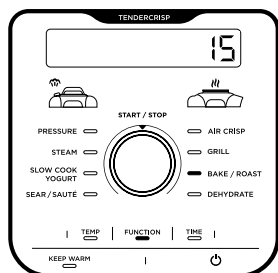
UTILIZZO DI MULTICOOKER FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

Bake/Roast (Cottura al forno/arrostato)

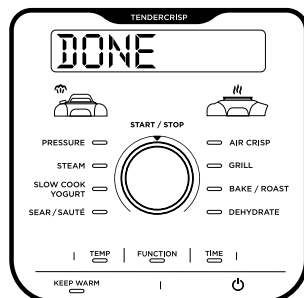
- 1 Aggiungere ingredienti ed eventuali accessori alla pentola. Chiudere il coperchio.
- 2 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola Start/STOP per selezionare BAKE/ROAST (cottura al forno/arrostato). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 120°C e 200°C.



- 3 Premere TIME, quindi girare la manopola Start/STOP per regolare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e di cinque minuti da 1 ora fino a 4 ore. Premere START/STOP per avviare la cottura.

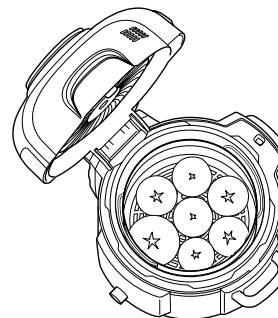


- 4 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

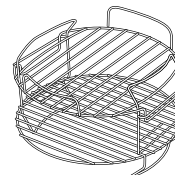


Dehydrate (Essiccazione)

- 1 Posizionare la griglia reversibile a 2 livelli nella pentola nella posizione inferiore, quindi appoggiarci uno strato di ingredienti.

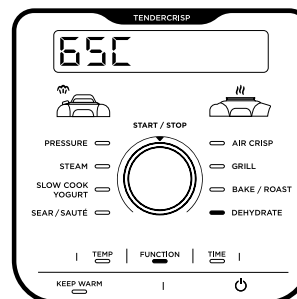


- 2 Tenendo il livello superiore per i manici, appoggiarlo sulla griglia reversibile nella posizione indicata di seguito. Quindi posizionare uno strato di ingredienti sul livello superiore e chiudere il coperchio.

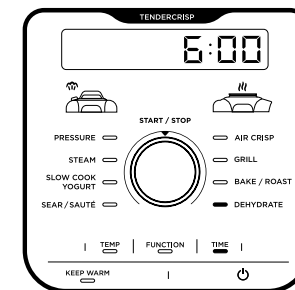


NOTA: Per avere cinque livelli di capacità, usare il supporto per essiccatore (venduto separatamente) direttamente nella pentola.

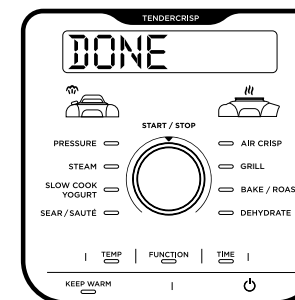
- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare DEHYDRATE (essiccazione). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per scegliere una temperatura tra 40°C e 90°C.



- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



- 5 Chiudere il coperchio e premere START/STOP per avviare l'essiccazione.
- 6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

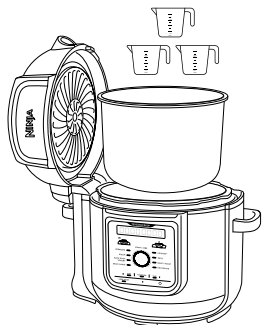


UTILIZZO DI MULTICOOKER FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

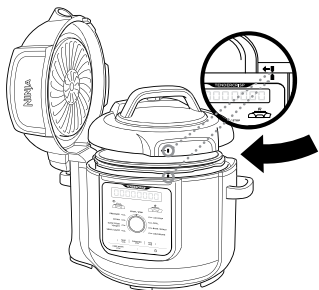
TEST DELL'ACQUA: AVVIO DELLA COTTURA A PRESSIONE

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

- 1 Collocare la casseruola nell'alloggiamento base e aggiungervi 750 ml di acqua a temperatura ambiente.



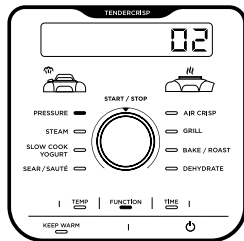
- 2 Posizionare il coperchio a pressione allineando la freccia sulla parte anteriore del coperchio con la freccia sulla parte anteriore dell'alloggiamento base. A questo punto, ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.



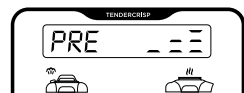
- 3 Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.



- 4 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare PRESSURE. L'unità verrà impostata sulla pressione alta (HI) per impostazione predefinita e un'impostazione di tempo di 2 minuti. Premere START/STOP per iniziare.

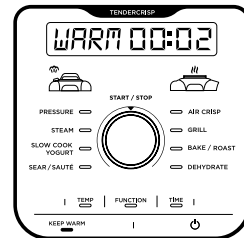


- 5 Il display che indica PRE e una fuoriuscita di vapore indicano l'aumento della pressione. Al raggiungimento del punto di pressione inizierà il conto alla rovescia.



NOTA: il tempo per raggiungere il punto di pressione varia e può richiedere fino a 15 minuti.

- 6 Quando il conto alla rovescia finirà, l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà DONE (fine) per poi passare automaticamente alla modalità KEEP WARM e inizierà a contare.



- 7 Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione emetterà un getto di vapore. Quando il vapore viene completamente rilasciato, la valvola galleggiante si abbassa e il coperchio può essere aperto.



RILASCIO DELLA PRESSIONE NATURALE E RILASCIO DELLA PRESSIONE RAPIDO

Rilascio della pressione naturale: una volta terminata la cottura a pressione, il vapore viene rilasciato naturalmente dall'unità man mano che si raffredda. Questo può richiedere fino a 20 minuti a seconda della quantità di ingredienti nella pentola. 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 della pressione naturale, la valvola galleggiante si abbassa.

Rilascio della pressione rapido: utilizzare questa opzione SOLO se la ricetta lo richiede. Dopo la cottura a pressione e l'accensione della luce KEEP WARM, spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore. Il rilascio di vapore sarà accompagnato da un fischio udibile.

Del vapore resterà nell'unità dopo il rilascio della pressione e fuoriuscirà quando si apre il coperchio. Sollevare il coperchio e spostarlo verso l'esterno facendo in modo che la condensa non coli all'interno dell'alloggiamento base.



NOTA: in qualsiasi momento durante il processo di rilascio naturale, è possibile passare al rilascio rapido girando la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

ACCUMULO DI PRESSIONE

Il pannello di controllo segnala la fase di accumulo di pressione all'interno dell'unità mediante PRE sul display. Il tempo per raggiungere il punto di pressione varia in base alla quantità e alla temperatura degli ingredienti e al liquido nella pentola. Come misura di sicurezza, il coperchio si bloccherà e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta che l'unità ha raggiunto il punto di pressione, il ciclo di cottura a pressione e il timer avvierà il conto alla rovescia.



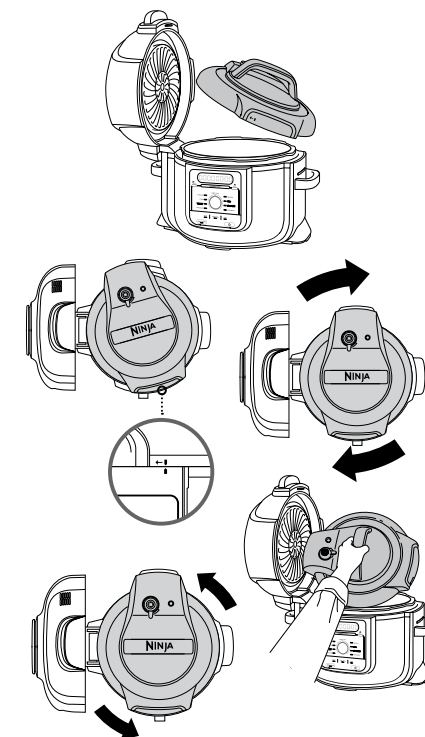
NOTA: Per accumulare pressione possono essere necessari fino a 20 minuti.

POSIZIONAMENTO E RIMOZIONE DEL Coperchio a pressione

Posizionare il coperchio a pressione sulla parte superiore dell'unità allineando il simbolo sul coperchio con il simbolo sull'alloggiamento base. Ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.

Per sbloccare il coperchio a pressione girarlo in senso antiorario. Sollevare il coperchio da un angolo per evitare schizzi. Non sollevare il coperchio dritto verso l'alto.


NOTA: non è possibile sbloccare il coperchio a pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata.



AVVERTENZA: Il vapore interno può causare gravi bruciaciature. **Quando viene rimosso, il coperchio deve SEMPRE** essere sollevato e inclinato a una certa distanza.

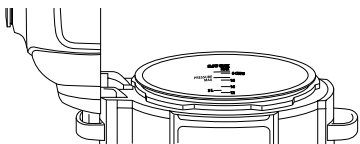
UTILIZZO DI MULTICOOKER FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL Coperchio a pressione

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

Pressure (Pressione)

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

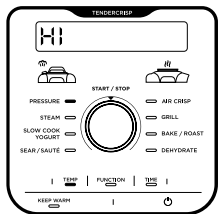


NOTA: per cucinare riso, fagioli o altri ingredienti che hanno la tendenza a espandersi, **NON** riempire più della metà della casseruola.

- 2 Installare il coperchio a pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione SEAL.

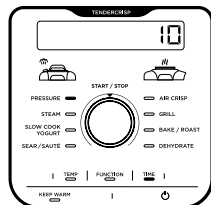


- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare PRESSURE. Verrà visualizzato il livello di pressione predefinito. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare HI (alto) o LO (basso).



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.

- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e di cinque minuti, da 1 ora fino a 4 ore.



- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura. L'unità inizierà ad accumulare pressione e sul display verrà visualizzato PRE. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando raggiunge il punto di pressione.



NOTA: il tempo per raggiungere il punto di pressione varia e può richiedere fino a 15 minuti.

- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare.



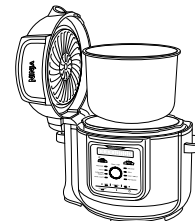
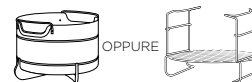
NOTA: una volta terminata la cottura è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

- 7 Lasciare che l'unità rilasci la pressione naturalmente oppure, se richiesto dalla ricetta, ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per un rilascio rapido della pressione.



Steam (Vapore)

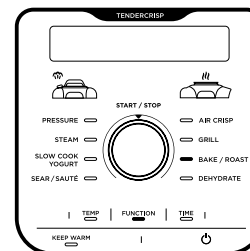
- 1 Aggiungere 250 ml di liquido (o la quantità di liquido richiesta dalla ricetta) alla casseruola, quindi posizionare la griglia reversibile o il cestello Cook & Crisp con gli ingredienti all'interno della casseruola.



- 2 Installare il coperchio a pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.

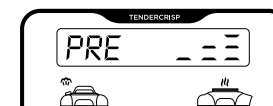


- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare STEAM.

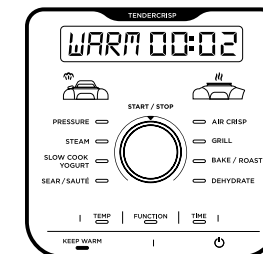


NOTA: quando si usa la funzione VAPORE, non è possibile regolare la temperatura.

- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di qualche minuto fino a 30 minuti. Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 5 L'unità inizierà il preriscaldamento per far bollire il liquido. Sul display verrà visualizzato PRE. L'animazione di preriscaldamento verrà visualizzata fino a quando l'unità raggiunge la temperatura, quindi il display mostrerà BOIL e il timer inizierà il conto alla rovescia.



- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare. Assicurarsi che la valvola di galleggiamento si sia abbassata prima di aprire il coperchio.



NOTA: una volta terminata la cottura, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

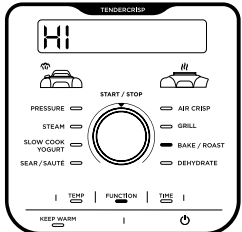
UTILIZZO DI MULTICOOKER FOODI® MAX TENDERCRISP - CONT.

Slow Cook (Cottura lenta)

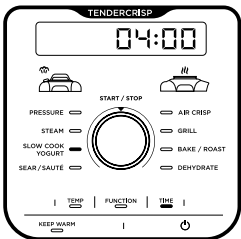
- 1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola. **NON** riempire la pentola oltre la riga MAX (max.).
- 2 Installare il coperchio a pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.



- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare SLOW COOK (cottura lenta). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare HI (alto) o LO (basso).



- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



- 5 Premere START/STOP per avviare la cottura.

NOTA: è possibile regolare l'impostazione HIGH della cottura lenta tra 4 e 12 ore, mentre per l'impostazione LOW, è possibile impostare un tempo di cottura lenta compreso tra 6 e 12 ore.

- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento, quindi inizierà a contare.

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

Yogurt

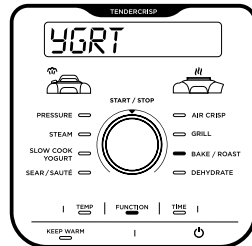
- 1 Aggiungere la quantità desiderata di latte alla pentola.

NOTA: se si preferisce pastorizzare, raffreddare e aggiungere colture batteriche senza usare l'unità, saltare i passaggi da 1 a 9. Invece, premere TEMP, selezionare FMNT, quindi TIME, selezionare il tempo di incubazione desiderato quindi premere START/STOP.

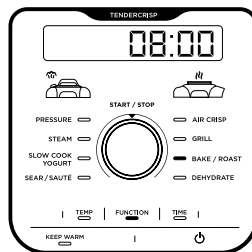
- 2 Installare il coperchio a pressione e spostare la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.



- 3 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola START/STOP per selezionare YOGURT. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare YGRT o FMNT.

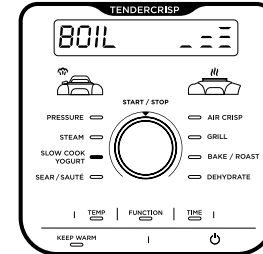


- 4 Premere TIME, quindi girare la manopola per regolare il tempo di incubazione in incrementi di 30 minuti tra 8 e 12 ore.

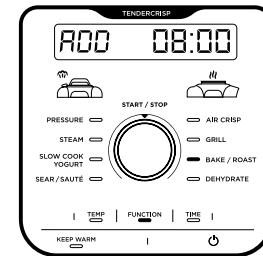


NOTA: selezionando un tempo più lungo lo yogurt sarà più aspro e più denso. Dopo 12 ore lo yogurt sarà tipo greco.

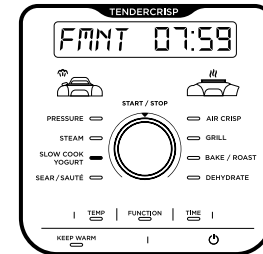
- 5 Premere START/STOP per iniziare la pastorizzazione.
- 6 L'unità mostrerà la scritta BOIL (bollitura) durante la pastorizzazione. Quando la temperatura per la pastorizzazione viene raggiunta, l'unità emetterà un segnale acustico e mostrerà la scritta COOL (raffreddamento).



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



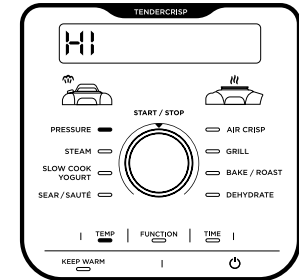
- 8 Rimuovere il coperchio a pressione e scremare la superficie del latte.
- 9 Aggiungere le colture per yogurt e mescolare per combinare. Installare il coperchio a pressione e premere START/STOP per iniziare il processo di incubazione.



- 10 Il display mostra FMNT e inizierà il conto della rovescia. Al termine del tempo di incubazione, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine). L'unità emetterà un segnale acustico ogni minuto fino a 4 ore o fino allo spegnimento.
- 11 Raffreddare lo yogurt fino a 12 ore prima di servirlo.

Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata)

- 1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola.
- 2 Premere FUNCTION, quindi girare la manopola per selezionare SEAR/SAUTÉ (scotta/salta). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Premere TEMP, quindi ruotare la manopola per selezionare LO, LO:MD, MD, MD:HI, or HI.



NOTA: quando si usa la funzione Scottatura/Cottura saltata, non è possibile regolare la temperatura.

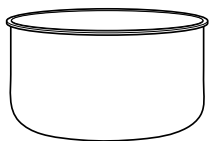
- 3 Premere START/STOP per avviare la cottura.
- 4 Disattivare la funzione SEAR/SAUTÉ (Scottatura/Cottura saltata) premendo il pulsante START/STOP. Per passare a una diversa funzione di cottura, premere FUNCTION, quindi spostare la manopola START/STOP sulla funzione di cottura desiderata.

NOTA: è possibile usare questa opzione con il coperchio "croccantezza" in posizione aperta che con il coperchio a pressione con la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

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

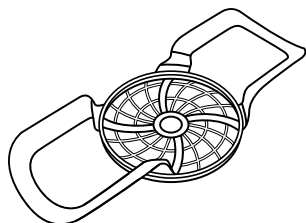
ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

Ninja offre una gamma di accessori appositamente creati per la pentola a pressione Ninja® Foodi® TenderCrisp a due livelli. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le opzioni di cottura e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.



Vaschetta di cottura

Una pentola extra per mantenere il divertimento Foodi® quando l'altra pentola è già piena di cibo delizioso.



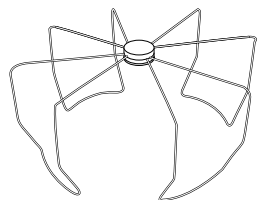
Accessorio in silicone multiuso

Metti ingredienti e padelle con facilità dentro e fuori la pentola.



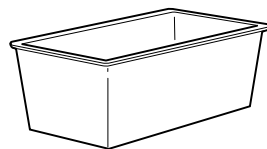
Teglia multiuso

Questa padella consente di cucinare stufati fumanti, intingoli e torte dolci e salate oppure una torta morbida e ben dorata come dessert. P: 22 cm, A: 6 cm.



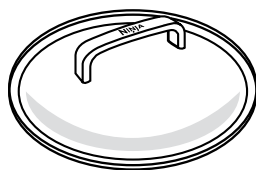
Griglia croccantezza pieghevole

Per cuocere una confezione intera di pancetta o trasformare delle tortilla in taco shell.



Stampo a cassetta

Il nostro stampo appositamente progettato è un accessorio dalle dimensioni perfette per cuocere al forno plumcake sia dolce che salato. L: 21 cm x L: 11 cm x A: 9 cm circa.



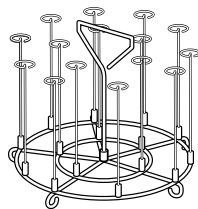
Coperchio in vetro

Per guardare nella pentola durante diverse funzioni di cottura, quindi usarla per trasporto o stoccaggio facili.



Confezione extra di anelli in silicone

Il set con 2 anelli in silicone mantiene i sapori separati poiché è possibile usarne uno per quando si cucinano alimenti salati e l'altro per quando si cucinano alimenti dolci.

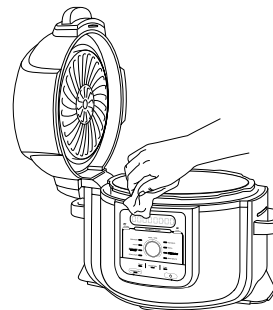


Supporto per spiedini

Compatibile solo con i modelli da 7,5 L. Usare il supporto per spiedini per preparare i kebab. Include 15 spiedi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



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

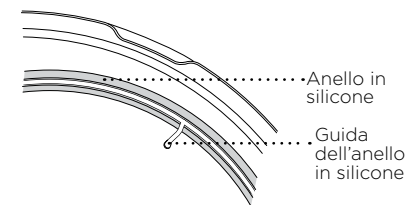
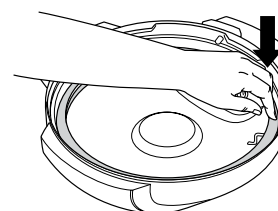
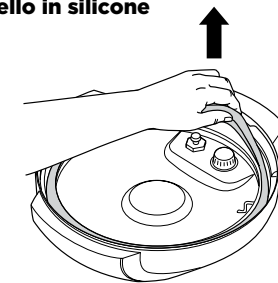
- 1 Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- 2 Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.
- 3 Il coperchio a pressione e la casseruola di cottura, l'anello in silicone, la griglia reversibile, il cestello Cook & Crisp e il diffusore rimovibile possono essere lavati in lavastoviglie.

NON LAVARE MAI l'alloggiamento base nella lavastoviglie e non immergerlo in acqua o liquidi di altro tipo.

- 4 Il coperchio a pressione, inclusi la valvola di rilascio della pressione e il tappo anti-intasamento, possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti.
- 5 Pulire il coperchio "croccantezza" dopo che lo scudo termico si è raffreddato strofinandolo con un panno umido o carta assorbente.
- 6 Se nella casseruola di cottura, nella griglia reversibile o nel cestello Cook & Crisp sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riempire la casseruola con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di pulirla. NON utilizzare spugne in materiale abrasivo. Se è necessario strofinare, utilizzare un detersivo non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.
- 7 Dopo ogni uso, lasciare asciugare tutti i componenti all'aria oppure asciugarli con un panno morbido e asciutto.

NON smontare la valvola di rilascio della pressione o il gruppo della valvola galleggiantee.

Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone



Per rimuovere l'anello in silicone, estrarlo sezione per sezione dalla relativa guida. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nella guida sezione per sezione.

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

L'anello in silicone deve rimanere pulito per evitare cattivi odori. Per rimuovere eventuali cattivi odori, lavarlo in 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 estrarre **MAI** l'anello in silicone esercitando forza eccessiva poiché ciò potrebbe deformare l'anello stesso e la relativa guida e compromettere la funzione di pressione-chiusura. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

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, dalla temperatura attuale della casseruola di cottura e dalla temperatura o dalla quantità degli ingredienti.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia completamente inserito e che poggi completamente sul coperchio. Se è stato inserito correttamente, è possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.
- Durante la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio a pressione sia completamente bloccato e che la valvola di rilascio della pressione sia in posizione SEAL.

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 vengono visualizzate luci in rotazione che indicano che l'unità sta accumulando pressione.

Quando si usa la funzione Pressione o Vapore, le luci sullo schermo del display si muovono in rotazione.

- 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. Lasciare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per le funzioni di cottura a Vapore, Cottura lenta e Scottatura/Cottura saltata.

Perché non è possibile togliere il coperchio a pressione?

- Come misura di sicurezza, non è possibile sbloccare il coperchio a pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione farà fuoriuscire una veloce scarica di vapore. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità. Ruotare il coperchio a pressione in senso antiorario, quindi sollevarlo rimanendo a una certa distanza.

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 la guarnizione in silicone non sia stata posizionata correttamente. Premere START/STOP per interrompere la cottura, usare la posizione VENT se necessario, quindi rimuovere il coperchio a pressione. Esercitare pressione sull'anello in silicone assicurandosi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sotto la guida 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 Riscaldamento.

Quanto tempo impiega l'unità a eseguire la depressurizzazione?

- Con il rilascio rapido, impiega circa 2 minuti. Il rilascio naturale può durare più di 20 minuti a seconda del tipo di cibo e/o della quantità di liquido e di cibo all'interno della casseruola.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "POT".

- 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 "LID" e la luce del coperchio lampeggia.

- È stato posizionato il coperchio sbagliato per la funzione di cottura desiderata. Utilizzare il coperchio a pressione chiuso per le funzioni Pressione, Cottura lenta, Vapore, Scottatura/Cottura saltata o Riscaldamento.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "SHUT".

- Il coperchio "crocchantezza" è aperto e deve essere chiuso per poter avviare la funzione selezionata.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "VENT".

- Quando viene impostata la funzione Cottura lenta o Scottatura/Cottura saltata e l'unità rileva l'accumulo di pressione, il messaggio indica che la valvola di rilascio della pressione si trova nella posizione SEAL.
- Girare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT e lasciarla in tale posizione fino al completamento della funzione di cottura.
- Se la valvola di rilascio della pressione non viene impostata sulla posizione VENT entro 5 minuti, il programma viene annullato e l'unità si spegne.

Quando si usa la funzione Vapore, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "WATR".

- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all'unità per continuare con la funzione di cottura.

Quando si usa la funzione Pressione, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "WATR".

- Aggiungere altro liquido alla casseruola di cottura prima di riavviare il ciclo di cottura a pressione.
- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente.

Viene visualizzato il messaggio "ERR".

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 800 961 655.

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.


BEDANKT

voor u aankoop van de Ninja® Foodi® Max TenderCrisp multicooker



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Aankoopdatum: _____
(aankoopbewijs bewaren):

Winkel waar u het product hebt gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

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

Watt: 1760W

Inhoud: 7.5L

Groep van vloeistof: 2

Werkend druk: 40 kPa

Maximale druk (PS): 90 kPa

TIP: U kunt het model- en serienummer op het label met de QR-code vinden die zich aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel bevindt.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	170
Onderdelen en accessoires	174
Het besturingspaneel gebruiken	176
Kookfuncties	176
Besturingsknoppen	176
Vóór het eerste gebruik	177
Installeren van het condensreservoir	177
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstoppingsdop	177
Uw Foodi® Max TenderCrisp multicooker gebruiken	178
Het deksel verwisselen	178
Het crisping deksel gebruiken	178
De kookfuncties gebruiken met het crisping deksel	178
Air Crisp	178
Grill (Grillen)	179
Bake/Roast (Bakken/Braden)	180
Uitdrogen	181
Watertest: Aan De Slag Met Snelkoken	182
Natuurlijke Decompressie Versus Snelle Decompressie	183
Onder Druk Zetten	183
Plaatsen En Verwijderen Van Het Drukdeksel	183
De kookfuncties gebruiken met het drukdeksel	184
Pressure Cook	184
Steam (Stoom)	185
Slow Cook	186
Yoghurt	186
Sear/Sauté (Dichtschroeien/sauteren)	187
Accessoires te koop	188
Reiniging en onderhoud	189
Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand	189
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring	189
Handleiding voor het oplossen van problemen	190
Handige tips	192
Productregistratie	194

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja® Foodi®.

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de basisveiligheidsvoorzieningen altijd worden gevolgd, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

- 1 Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.
- 2 Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat het apparaat **NIET** in de buurt van of door kinderen wordt gebruikt. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 4 Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen.
- 5 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspits, elektrische brander, op of in een verwarmde oven of kookplaat.
- 6 Wanneer u dit apparaat gebruikt, moet u boven en aan alle kanten minstens 15 cm ruimte vrijhouden voor luchtcirculatie.
- 7 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is.
- 8 Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 9 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 10 Controleer voor gebruik **ALTIJD** het decompressieventiel en het drijfventiel op verstopping of obstructie en maak ze schoon, indien nodig. Zorg ervoor dat het drijfventiel op het drukdeksel vrij kan bewegen. Gebruiken als het gescheurd of beschadigd is. Vervang voor gebruik.
- 11 Gebruik alleen siliconen ringen van SharkNinja om explosiegevaar en letsel te voorkomen. Zorg ervoor dat er een siliconen ring is geïnstalleerd en dat het deksel goed gesloten is, voordat u hem aan zet. **NIET** gebruiken als het gescheurd of beschadigd is. Vervang voor gebruik.
- 12 Gebruik het toestel **NIET** als de afneembare kookpan niet is geïnstalleerd.
- 13 **NOOIT** gebruiken zonder water of vloeistof toe te voegen volgens het recept, omdat dit ernstige schade zal veroorzaken.
- 14 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.
- 15 Het deksel **ALTIJD** op zo'n manier kantelen, dat het zich tussen uw lichaam en de binnenste pan bevindt, zodat u bent beschermt tegen stoom en hete vloeistoffen.
- 16 Forceer **NOOIT** het openen van de snelkookpan. Open het deksel **NIET** tijdens of na het snelkoken totdat alle interne druk is verdwenen via de decompressieklep en de eenheid iets is afgekoeld.

- 17 Als het deksel niet open gaat, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat. Alle achtergebleven druk kan gevaarlijk zijn. Laat de eenheid natuurlijk decomprimeren of zet het Decompressieventiel langzaam op VENT om de stoom te bevrijden. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de vrijkomende stoom om brandwonden of verwondingen te voorkomen. Als de stoom volledig is bevrijd, staat het drijfventiel op de laagste positie zodat het deksel kan worden verwijderd.
- 18 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder de toonbank.
- 19 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem. Sluit **ALLEEN** aan op stopcontacten en systemen die voorzien zijn van een veiligheidsaarding.
- 20 Gebruik **NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 21 Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is. Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat.
- 22 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde pan of in een door SharkNinja aanbevolen verpakking die in de meegeleverde pan is geplaatst.
- 23 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. 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.
- 24 Vul de pan **NIET** verder dan de maximale capaciteit. 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.
- 25 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.
- 26 Na het koken van vlees met een vel dat onder invloed van de druk kan opzwellen, mag u niet in het vlees prikken zolang het vel opgezwollen is; u zou uzelf kunnen verbranden.
- 27 Bij het koken van deegachtig voedsel moet u de pan vasthouden met de handgrepen aan de zijkant van de pan om hem zachtjes heen en weer te schudden voordat u het deksel opent, om te voorkomen dat er voedsel wordt uitgestoten. **NIET** optillen.
- 28 Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer **NOOIT** af wanneer het crisping deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 29** Dek de drukventielen **NOOIT** af.
- 30** 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.
- 31** Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.
- 32** Gebruik **NOOIT** de SLOW COOKinstelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.
- 33** Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 34** **NIET** sauteren of frituren met olie tijdens het snel koken.
- 35** Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. **NOOIT** de pan te vol doen of het MAX vulniveau overschrijden tijdens het koken. 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.
- 36** Gebruik deze eenheid **NIET** om snelkookrijst te bereiden.
- 37** Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen, de Cook & Crisp mand **NOOIT** te vol doen.
- 38** Wees extra voorzichtig bij het sluiten van het crisping deksel en zorg ervoor dat er niets tussen het scharnier blijft zitten.
- 39** Verschillende 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.
- 40** Plaats het apparaat tijdens het gebruik **NIET** bij de rand van een werkblad.
- 41** Plaats de eenheid tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.
- 42** Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit de eenheid komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt, voordat u de kookpan en Cook & Crisp mand verwijdert.
- 43** Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakten van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 44** Extreme voorzichtigheid moet worden betracht als de pan hete olie, heet voedsel of hete vloeistoffen bevat of als de pan onder druk staat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat het deksel voor gebruik goed geplaatst en vergrendeld is, als het apparaat als snelkookpan wordt gebruikt.
- 45** Voorzichtigheid moet worden betracht bij het dichtschroeien van vlees en het sauteren in hete olie. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
- 46** Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit het ontluichtingsventiel komen. Plaats de eenheid zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.
- 47** Houd het drukdeksel in de stand SLOW COOK of SEAR/ SAUTÉ **ALTIJD**

- gesloten en de decompressieklep op de VENTpositie. Als het deksel is gesloten en de decompressieklep op SEALpositie staat, is een akoestisch alarm hoorbaar. VENT"-foutcode verschijnt op de LED-display om aan te geven dat het decompressieventiel op VENT moet worden gezet.
- 48** 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.
- 49** Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten, aangezien het kookoppervlak hierdoor kan beschadigen.
- 50** De kookpan, Cook & Crisp mand en omkeerbaar rek worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en Cook & Crisp mand van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 51** De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.
- 52** **NIET** het drijfventiel of drukontlastingsgedeelte of een van de

veiligheidssystemen manipuleren of deze op een andere manier demonteren of verwijderen dan is aangegeven in de reiniging en onderhoud ucties.

- 53** **NIET** het drijfventiel of drukontlastingsgedeelte of een van de veiligheidssystemen manipuleren of deze op een andere manier demonteren of verwijderen dan is aangegeven in de onderhoudsinstructies.
- 54** Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen, voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.
- 55** Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op ""uit"", dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, opbergt of er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert.
- 56** **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.
- 57** Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 58** Gebruik uitsluitend reserveonderdelen van SharkNinja voor het betreffende model.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid aan van een gevaar dat persoonlijk letsel, dood of omvangrijke materiële schade tot gevolg kan hebben als de waarschuwing die bij dit symbool hoort, wordt genegeerd.



Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.

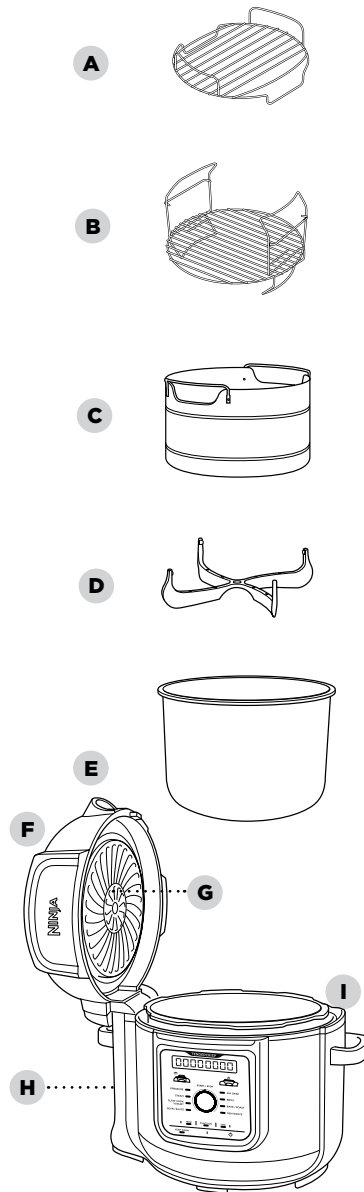


Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

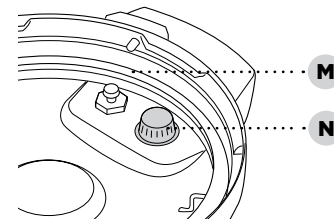
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN

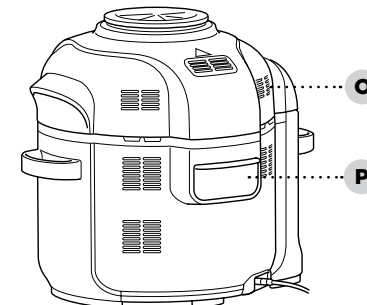
- A** Bovenste niveau (onderste rek)
- B** Omkeerbaar rek
- C** Cook & Crisp-mand
- D** Verwijderbare diffuser
- E** Verwijderbare kookpan van 7.5L
- F** Crisping deksel
- G** Warmtescherm
- H** Bedieningspaneel
- I** Cooker basis
- J** Drukdeksel
- K** Decompressieventiel
- L** Drijfventiel
- M** Siliconen ring
- N** Antiverstoppingsdop
- O** Luchtafvoer
- P** Condensreservoir



Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu.

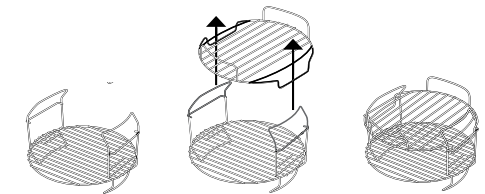


Onderkant drukdeksel



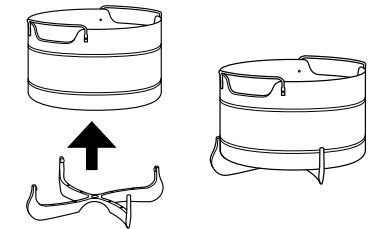
INSTRUCTIES VOOR DE MONTAGE VAN ACCESSOIRES

OMKEERBAAR REK MET 2 LAGEN

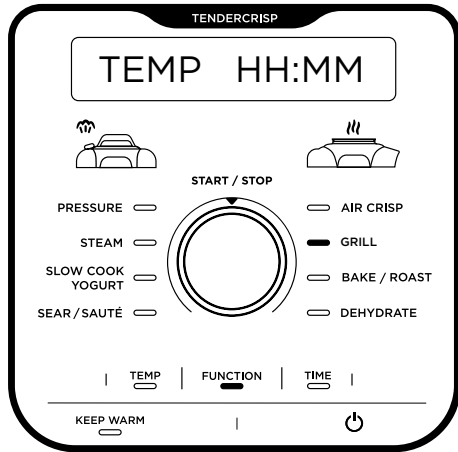


- 1** Plaats het omkeerbaar rek op de laagste positie in de pan.
- 2** Laat het onderste rek in de hendels van het omkeerbaar rek vallen.

COOK & CRISP-MAND



- 1** Om de diffuser te verwijderen om te reinigen, trekt u de 2 vinnen van diffuser uit de gleuf op de mand en trekt u deze vervolgens stevig naar beneden.
- 2** Om de Cook & Crisp-mand te monteren, plaatst u de mand bovenop de diffuser en drukt u deze stevig naar beneden.



OPMERKING: Besturingspaneel kan per model verschillen.

KOOKFUNCTIES

PRESSURE (DRUK): Kan gebruikt worden om voedsel snel te bereiden terwijl het sappig blijft.

STEAM (STOOM): Kan gebruikt worden om zacht voedsel op hoge temperaturen te bereiden.

SLOW COOK: Bereid uw voedsel op een lagere temperatuur voor een langere periode.

YOGHURT: Pasteuriseer en fermenteer melk voor romige zelfgemaakte yoghurt.

SEAR/SAUTÉ (DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN): Gebruik het apparaat als een kookplaat voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, laten sudderen van sauzen en meer.

AIR CRISP: Zorg ervoor dat uw voedsel knapperig en krokant wordt met weinig of geen olie.

BAKE/ROAST (BAKKEN/BRADEN): Gebruik het apparaat als oven voor mals vlees, gebak en meer.

GRILL (GRILLEN): Gebruik een hoge temperatuur voor het karameliseren en aanbraden van voedsel.

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

OPMERKING: 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.

BESTURINGSKNOPPEN

FUNCTION: Druk op FUNCTION en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om een kookfunctie te kiezen.

TEMP: Druk op TEMP en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om de kooktemperatuur en/of het drukniveau aan te passen.

TIME: Druk op TIME en gebruik vervolgens de START/STOP-knop om de kooktijd aan te passen.

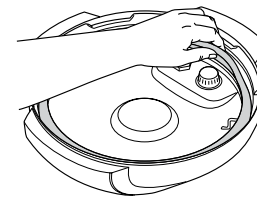
OPMERKING: Om de instellingen tijdens het koken aan te passen, drukt u op TEMP of TIME en draait u vervolgens aan de START/STOP-knop om de gewenste temperatuur of tijd te kiezen.

START/STOP-knop: Gebruik de knop om een kookfunctie, kooktemperatuur en kooktijd te kiezen. Druk op de knop om te beginnen met koken. Als u op de knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige kookfunctie gestopt.

KEEP WARM-knop: Na snelkoken, stomen of slow cooking schakelt de eenheid automatisch over op de Keep Warm-stand en begint naar voren te tellen. Keep Warm blijft 12 uur aanstaan, druk op KEEP WARM om het uit te schakelen. De Keep Warm-stand is niet bedoeld om voedsel op te warmen als het koud is, maar om het warm te houden op een voedselveilige temperatuur.

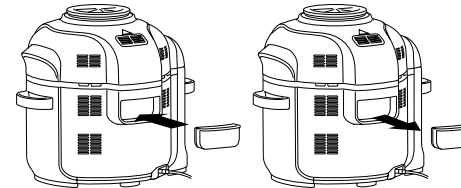
Met de aan/uit-knop kan het apparaat uit worden gezet en alle kookstanden stop gezet worden.

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg. Sommige stickers zijn permanent en moeten op het apparaat blijven zitten, verwijder **ALLEEN** de stickers met 'peel here' (hier verwijderen).
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was het drukdeksel, de siliconen ring, verwijderbare kookpan, Cook & Crisp-mandje, omkeerbaar rek en condensreservoir af met heet zeepsop, spoel af en droog grondig af.
- 4 **REINIG DE BASIS OF HET DRUKDEKSEL NOOIT** in de afwasmachine. Inspecteer het drukdeksel om er zeker van te zijn dat er geen vuil tussen de kleppen zit.



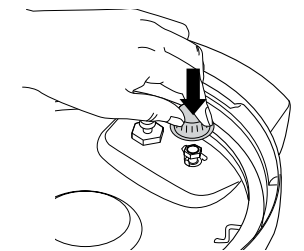
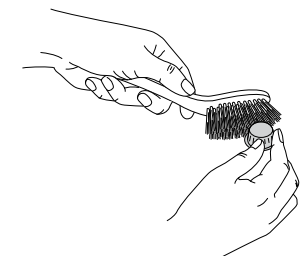
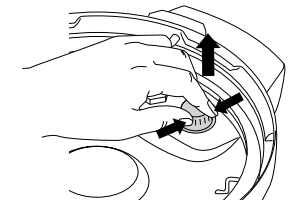
INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

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.



VERWIJDEREN EN OPNIEUW INSTALLEREN VAN DE ANTI-VERSTOPPINGSDOP

Zorg ervoor dat de anti-verstopningsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het drukdeksel gebruikt. De anti-verstopningsdop 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 te verwijderen drukt u hem in elkaar en trekt hem naar boven. Om terug te zetten drukt u hem op zijn plek en drukt hem naar beneden.



OPMERKING: Zorg er voor elk gebruik voor dat de siliconen ring correct geplaatst is in het rek met siliconen ring en de anti-verstopningsdop correct gemonteerd is op de decompressieklep.

UW FOODI® MAX TENDERCRISP MULTICOOKER GEBRUIKEN

HET DEKSEL VERWIJZEN

Met de twee deksels ontstaat er een naadloze overgang tussen al uw favoriete kookmethodes. Gebruik het drukdeksel om het voedsel gaar te laten worden en vervolgens het crisping deksel voor een krokant korstje.

HET CRISPING DEKSEL GEBRUIKEN

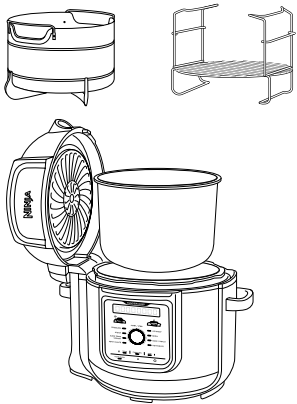
Het crisping deksel is bevestigd aan het apparaat en kan op elk gewenst moment worden geopend om uw voedsel tijdens het kookproces te controleren. Als het deksel geopend is, pauzeert de timer en wordt het verwarmingselement uitgeschakeld. Wanneer het deksel gesloten is, start de kookcyclus opnieuw en begint de timer verder af te tellen.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET CRISPING DEKSEL

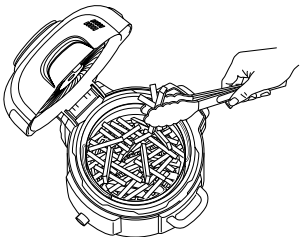
Steek het stekker in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de .

Air Crisp

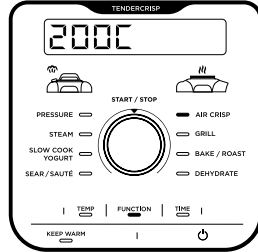
- Plaats de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek in de pan. De diffuser moet aan de mand bevestigd zijn.



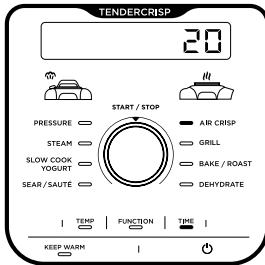
- Plaats de ingrediënten in de Cook & Crisp-mand of het omkeerbare rek. Sluit het deksel.



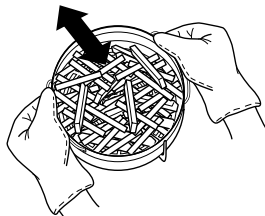
- Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om AIR CRISP te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP, en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 150°C en 200°C te kiezen.



- Druk op TIME en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen. Om uw apparaat voor te verwarmen kunt u eenvoudig 5 minuten extra aan de kooktijd toevoegen. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.



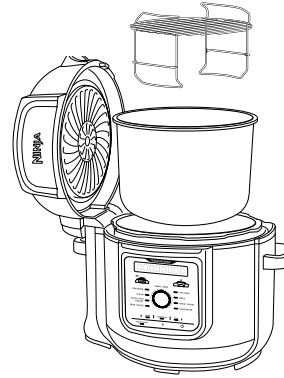
- Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de mand worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige bruining. Laat daarna de mand weer in de pan zakken en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.



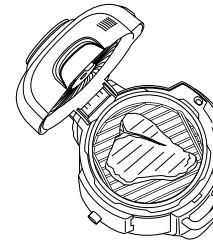
- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

Grill (Grillen)

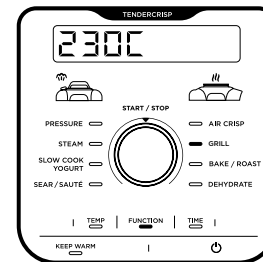
- Plaats het omkeerbare rek in de hoge grillpositie in de pan, of volg de aanwijzingen van uw recept.



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

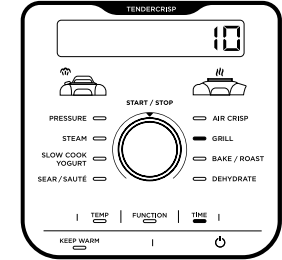


- Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om GRILL te selecteren.

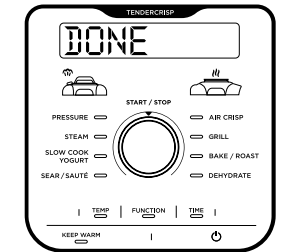


OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Grill-functie.

- Druk op TIME, en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 30 minuten aan te passen.



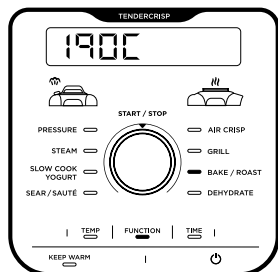
- Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.



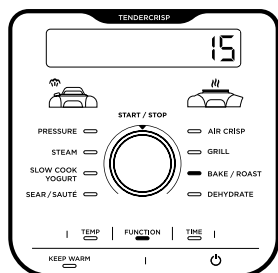
UW FOODI® MAX TENDERCRISP MULTICOOKER GEBRUIKEN - VERVOLG.

Bake/Roast (Bakken/Braden)

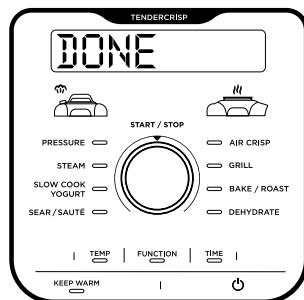
- 1 Plaats de ingrediënten en accessoires in de pan. Sluit het deksel.
- 2 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om BAKE/ROAST te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 120°C en 200°C te selecteren.



- 3 Druk op TIME en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen, en vervolgens met 5 minuten van 1 uur tot 4 uur. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

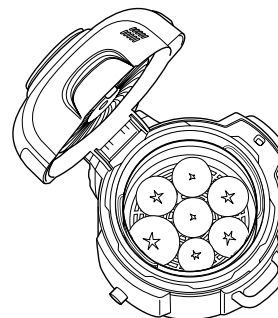


- 4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

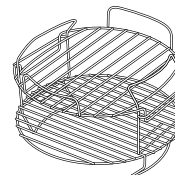


Dehydrate (Drogen)

- 1 Plaats het omkeerbare rek met 2 lagen op de onderste positie van de pan, en leg de ingrediënten vervolgens op het rek.

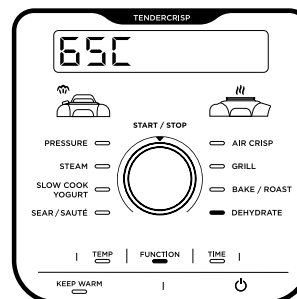


- 2 Houd de bovenste laag vast aan de hendels en plaats deze over het omkeerbare rek zoals in de hieronder weergegeven positie. Plaats vervolgens de ingrediënten op de bovenste laag en sluit het deksel.

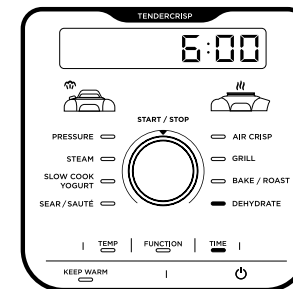


OPMERKING: Gebruik het uitdroogrek (apart verkrijgbaar) direct in de kookpot voor vijf capaciteitsniveaus.

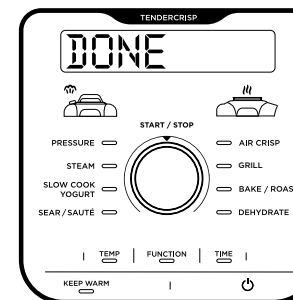
- 3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om DEHYDRATE te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om een temperatuur tussen 40°C en 90°C te kiezen.



- 4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd met 15 minuten tot 12 uur aan te passen.



- 5 Sluit het deksel en druk op START/STOP om met het drogen te beginnen.
- 6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

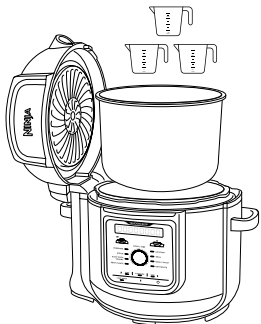


UW FOODI® MAX TENDERCRISP MULTICOOKER GEBRUIKEN - VERVOLG.

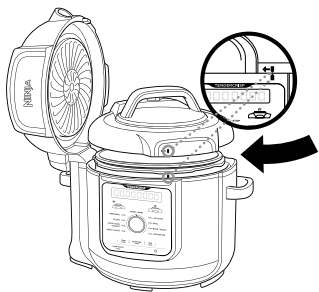
WATERTEST: AAN DE SLAG MET SNELKOKEN

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

- 1 Plaats de pan op de basis en doe 750 ml water op kamertemperatuur in de pan.



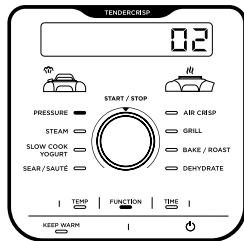
- 2 Plaats het drukdeksel er op, dit doet u door de pijl op de voorkant van het deksel uit te lijnen met de pijl op de voorkant van de basis. Draai dan het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.



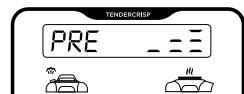
- 3 Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat.



- 4 Druk op FUNCTION, en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om PRESSURE te selecteren. Het apparaat zal standaard een hoge (HI) druk en een tijd van 2 minuten instellen. Druk op START/STOP om te beginnen.

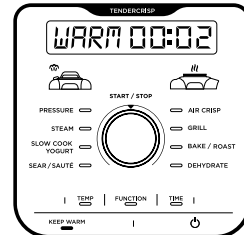


- 5 Het display toont PRE en het vrijkomen van wat stoom geeft aan dat de druk wordt opgebouwd. Wanneer de druk maximaal is, zal het aftellen beginnen.



OPMERKING: De tijd om de druk op te bouwen varieert en kan tot 15 minuten duren.

- 6 Wanneer het aftellen klaar is, piept het apparaat en wordt DONE weergegeven voordat het automatisch overschakelt naar de KEEP WARM-stand en met optellen begint.



- 7 Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een stoomstoot uit het decompressieventiel. Wanneer de stoom volledig vrijgekomen is, zal het drijfventiel naar beneden gaan en kan het deksel geopend worden.



NATUURLIJKE DECOMPRESSIE VERSUS SNELLE DECOMPRESSIE

Natuurlijke decompressie: Als het snelkoken klaar is, wordt de druk natuurlijk uit de eenheid gelaten als hij afkoelt. Dit kan tot 20 minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid ingrediënten in de pan. Tijdens deze handeling schakelt de eenheid over in de Keep Warm-stand. Druk op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen. Als de natuurlijke decompressie is afgerond, gaat het drijfventiel naar beneden.

Snelle decompressie: ALLEEN gebruiken als dit in het recept wordt vermeld. Wanneer het snelkoken voltooid is en het KEEP WARM-lampje aangaat, kunt u het decompressieventiel naar VENT draaien om de stoom snel vrij te geven. Het vrijkomen van de stoom gaat gepaard met een hoorbaar gesis.

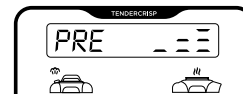
Er zal wat stoom achterblijven in het apparaat, en dit zal vrijkomen als het deksel wordt geopend. Til hem op en kantel hem van u af en zorg er daarbij voor dat er geen condens in de basis druip.



OPMERKING: Op enig moment tijdens de natuurlijke decompressie kan worden overgeschakeld naar snelle decompressie door het decompressieventiel op VENT te zetten.

ONDER DRUK ZETTEN

Als de druk wordt opgebouwd in het apparaat, wordt er op het besturingspaneel PRE getoond. De tijd om de druk op te bouwen varieert vanwege de hoeveelheid en temperatuur van de ingrediënten en de vloeistof in de pan. Als veiligheidsmaatregel zal het deksel vergrendeld worden wanneer de druk van het apparaat wordt opgebouwd, en zal pas ontgrendeld worden als de druk is ontsnapt. Zodra het apparaat de maximale druk heeft bereikt, zal de snelkookcyclus beginnen en de timer af gaan tellen.



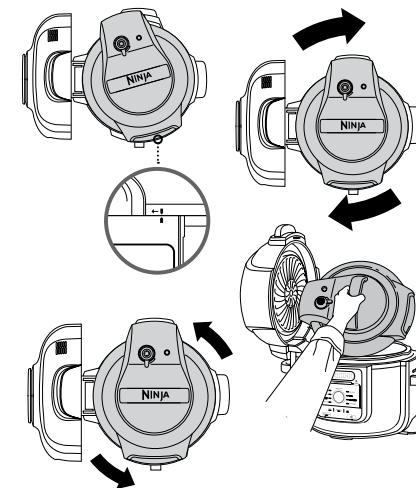
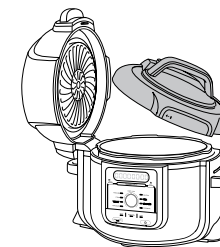
OPMERKING: Het kan tot 20 minuten duren om de druk op te bouwen.

PLAATSEN EN VERWIJDEREN VAN HET DRUKDEKSEL

Plaats het drukdeksel op de eenheid met de pijl op het deksel en de pijl op de basis goed uitgelijnd. Draai het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.

Om het drukdeksel te ontgrendelen, draait u het tegen de klok in. Til het deksel onder een hoek op om spatten te voorkomen. Til het deksel niet recht omhoog.


OPMERKING: Het drukdeksel wordt niet ontgrendeld tot de eenheid volledig is gedecomprimeerd.



WAARSCHUWING: Door de stoom kunnen ernstige brandwonden ontstaan. **Het deksel ALTIJD** van u af optillen en openen.

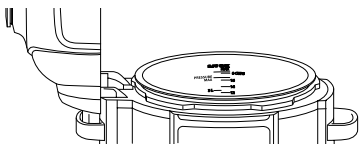
UW FOODI® MAX TENDERCRISP MULTICOOKER GEBRUIKEN - VERVOLG.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET DRUKDEKSEL

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

Pressure (Druk)

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

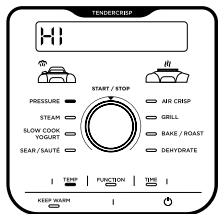


OPMERKING: De pan **NIET** hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

- 2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar SEAL.

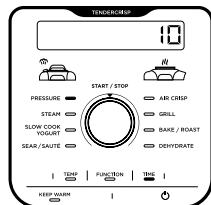


- 3 Druk op FUNCTION, en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om PRESSURE te selecteren. Het standaarddrukniveau wordt weergegeven. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om HI of LO te selecteren.



OPMERKING: 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.

- 4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 1 uur aan te passen, en vervolgens met 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.

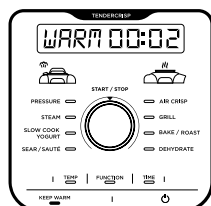


- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken. Het apparaat zal beginnen met het opbouwen van de druk, en er zal PRE op het display getoond worden. Het apparaat begint af te tellen als de druk maximaal is.



OPMERKING: De tijd om de druk op te bouwen varieert en kan tot 15 minuten duren.

- 6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand, en begint met optellen.



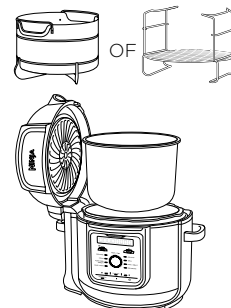
OPMERKING: Druk na het koken op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

- 7 Laat het apparaat natuurlijk decomprimeren of zet, als het recept dit aangeeft, het decompressieventiel op VENT om de stoom snel te laten ontsnappen.



Steam (Stoom)

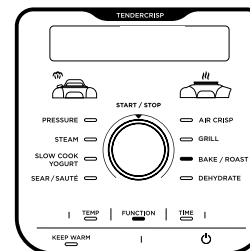
- 1 Doe 250 ml vloeistof in de pan (of de hoeveelheid zoals aangegeven in het recept) en plaats vervolgens het omkeerbare rek of Cook & Crisp-mandje met ingrediënten in de pan.



- 2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.



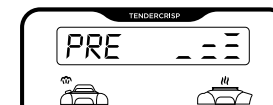
- 3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om STEAM te selecteren.



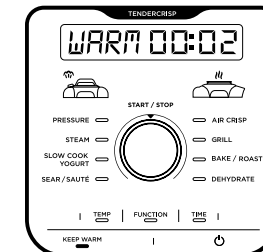
OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing bij het gebruik van de STOOM-functie.

- 4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd in minuten tot 30 minuten aan te passen. Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

- 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.



- 6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand, en begint met optellen. Zorg ervoor dat het drijfventiel naar beneden is gezakt voordat u het deksel opent.



OPMERKING: Druk na het koken op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

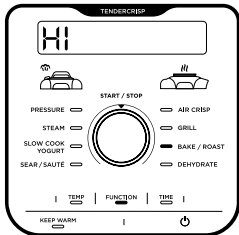
UW FOODI® MAX TENDERCRISP MULTICOOKER GEBRUIKEN - VERVOLG.

Slow Cook

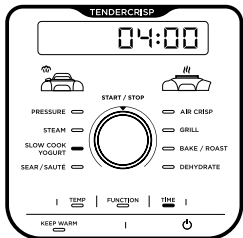
- 1 Doe ingrediënten in de pan. Vul de pan **NIET** voorbij de MAXIMALE lijn.
- 2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.



- 3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om SLOW COOK te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om HI of LO te selecteren.



- 4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de kooktijd met 15 minuten tot 12 uur aan te passen.



- 5 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

OPMERKING: De Slow Cook HIGH tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 4 en 12 uur; de Slow Cook LOW tijdsinstelling kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur.

- 6 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint met optellen.

OPMERKING: Druk na het koken op KEEP WARM om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

Yoghurt

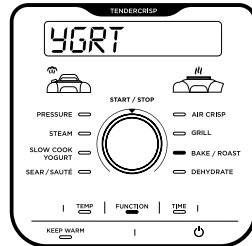
- 1 Plaats de gewenste hoeveelheid melk in de pan.

OPMERKING: 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 FMNT, druk op TIME, selecteer de gewenste incubatietijd en druk vervolgens op START/STOP om te beginnen.

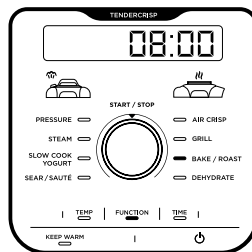
- 2 Installeer het drukdeksel en draai het decompressieventiel naar VENT.



- 3 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de START/STOP-knop om YOGURT te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om YGRT of FMNT te selecteren.

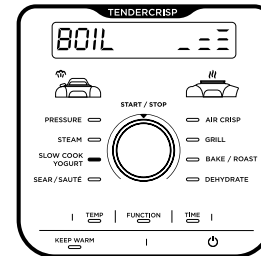


- 4 Druk op TIME en draai vervolgens aan de knop om de incubatietijd met 30 minuten aan te passen van 8 tot 12 uur.

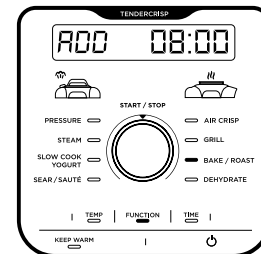


OPMERKING: Als u een langere tijd selecteert, krijgt u een yoghurt met een dikkere consistentie. Gebruik 12 uur om yoghurt in Griekse stijl te bereiken.

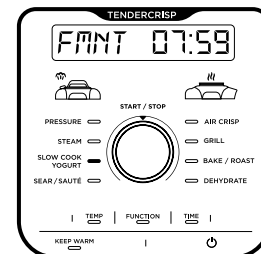
- 5 Druk op START/STOP om met de pasteurisatie te beginnen.
- 6 Tijdens de pasteurisatie wordt er op het apparaat BOIL weergegeven. Wanneer de pasteurisatietemperatuur bereikt is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt er COOL.



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



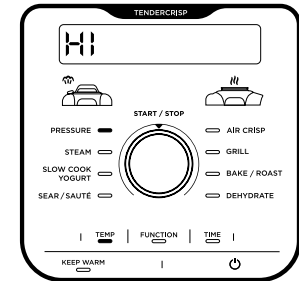
- 8 Verwijder het drukdeksel en room de melk af.
- 9 Voeg yoghurtculturen aan de melk toe en meng het geheel. Installeer het drukdeksel en druk op START/STOP om het incubatieproces te starten.



- 10 Het display geeft FMNT weer en zal beginnen met aftellen. Wanneer de incubatietijd is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display. Het apparaat piept elke minuut gedurende maximaal 4 uur of totdat het wordt uitgeschakeld.
- 11 Koel de yoghurt tot 12 uur voordat u het opdiend.

Sear/Sauté (Dichtschroeien/Sauteren)

- 1 Doe ingrediënten in de pan.
- 2 Druk op FUNCTION en draai vervolgens aan de knop om SEAR/SAUTÉ te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Druk op TEMP en draai vervolgens aan de knop om LO, LO:MD, MD, MD:HI, of HI TE SELECTEREN.



OPMERKING: Er is geen tijdsaanpassing beschikbaar bij het gebruik van de Sear/Sauté-functie.

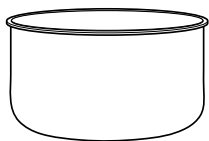
- 3 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 4 Druk op START/STOP om de SEAR/SAUTÉ-functie uit te schakelen. Om naar een andere kookfunctie over te schakelen, drukt u op FUNCTION en draait u vervolgens de START/STOP-knop naar de gewenste kookfunctie.

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het crisping deksel open of het drukdeksel met het decompressieventiel op VENT.

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.

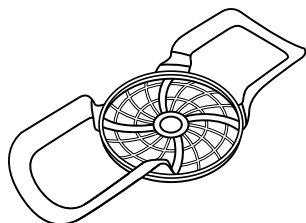
ACCESSOIRES TE KOOP

Ninja biedt verschillende accessoires aan die speciaal gemaakt zijn voor uw Ninja® Foodi® TenderCrisp-snelkookpan. Ga naar ninjakitchen.eu om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar het volgende niveau te tillen.



Kookpan

Een extra pan zodat u het plezier van Foodi® in stand kunt houden wanneer uw andere pan al vol met lekker eten zit.



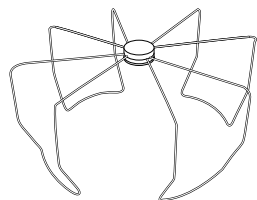
Multifunctionele siliconen drager

Doe ingrediënten en pannen eenvoudig in de pan en haal ze er net zo eenvoudig weer uit.



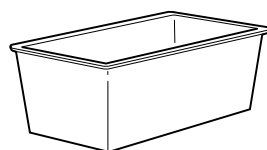
Multifunctioneel blik

Maak rollades, dips en zoete en hartige taarten of bak een heerlijke taart met een gouden bovenkant als toetje. D22cm H6cm.



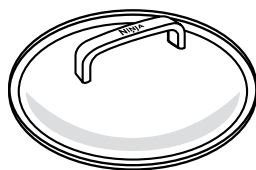
Opvouwbaar crisping rek

Kook een heel pak spek of verander tortilla's in tacoschelpen.



Broodvorm

Onze speciaal ontworpen vorm heeft de perfecte maat voor het bakken van broden, bijvoorbeeld met banaan of courgette. Ongeveer L21cm x B11cm x H9cm.



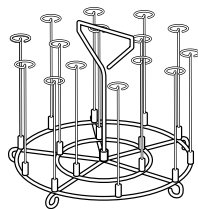
Glazen deksel

Kijk in de pan tijdens meerdere kookfuncties en gebruik het vervolgens om het eenvoudig te verplaatsen of op te bergen.



Extra verpakking siliconen ringen

De 2-pack siliconen ringenset helpt smaken apart te houden. Gebruik er een voor het bereiden van hartige gerechten en de andere voor zoete gerechten.

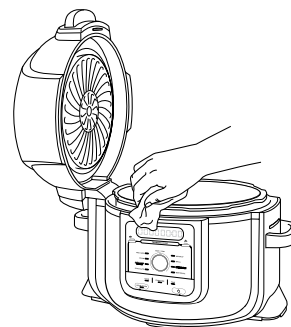


Spiesstandaard

Alleen compatibel met de modellen van 7,5 liter. Gebruik de spiesstandaard om kebab te maken. Bevat 15 spiesen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand



Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

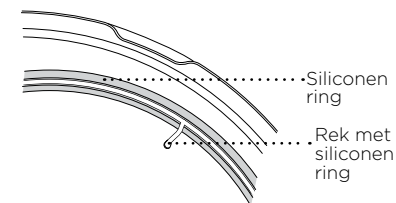
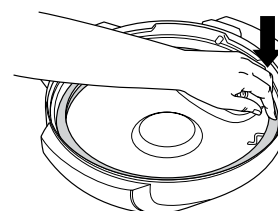
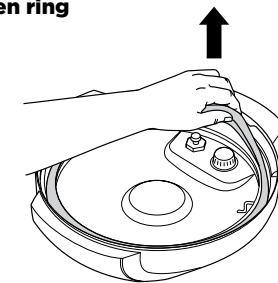
- 1 Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- 2 Maak de basis en het besturingspaneel met een schone vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- 3 Het drukdeksel, de kookpan, de siliconen ring, het omkeerbare rek, de Cook & Crisp-mand en afneembare diffuser kunnen in de afwasmachine worden gewassen.

DOE DE BASIS NOOIT in de afwasmachine of dompel hem nooit onder in water of een andere vloeistof.

- 4 Het drukdeksel, inclusief decompressieventiel en anti-verstopingsdop, kunnen worden afgewassen met water en zeep. Het drukdeksel, of onderdelen ervan, kunnen **NIET** in de afwasmachine worden gewassen en mogen **NIET** worden losgehaald van het decompressieventiel of drijfventiel.
- 5 Gebruik voor het reinigen van het crisping deksel een vochtige doek of keukenrol, nadat het warmteschild is afgekoeld.
- 6 Vul de pan met water en laat weken als er voedsel is aangekoekt in de kookpan, op het omkeerbare rek of in de Cook & Crisp-mand. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
- 7 Droog alle onderdelen na gebruik aan de lucht of gebruik een zachte theedoek.

NIET worden losgehaald van het decompressieventiel of drijfventiel.

Verwijderen en terug plaatsen van de siliconen ring



Verwijder de siliconen ring, trek hem sectie voor sectie naar buiten vanuit het rek. 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.

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

Houd de siliconen ring schoon om geurtjes te voorkomen.

Was hem met warm zeepsop of in de afwasmachine om geurtjes te verwijderen. Het is echter normaal dat het de geur van bepaald zuurhoudend voedsel aanneemt. Het is raadzaam om meerdere siliconen ringen te hebben. Koop extra siliconen ringen via ninjakitchen.eu.

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

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.

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/vermeedert in stappen van minuten.

Hoe weet u of de eenheid onder druk staat?

- De roterende lampjes verschijnen op het scherm om aan te geven dat de eenheid druk aan het opbouwen is.

Lampjes roteren op het scherm bij gebruik van de Druk- of Stoomfunctie.

- 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. Zet het decompressieventiel op VENT voor stomen, Slow Cook en dichtschroeien/sauteren.

Waarom kan ik het drukdeksel niet verwijderen?

- Als veiligheidsfunctie wordt het drukdeksel niet ontgrendeld tot de eenheid 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. Draai het drukdeksel tegen de klok in, til hem dan op en van u af.

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 dan nog 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 en verwijder het drukdeksel. 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?

- Snelle compressie duurt ongeveer 2 minuten of korter. Natuurlijke decompressie kan tot 20 minuten of langer duren, afhankelijk van het soort voedsel en/of de hoeveelheid vloeistof en voedsel in de pan.

Er verschijnt een "POT"-foutmelding op het display.

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

"LID"-foutmelding verschijnt op de display en het lid-icoon knippert.

- Het verkeerde deksel is geïnstalleerd voor de gewenste kookfunctie. Plaats het drukdeksel in de gesloten positie op het apparaat als u de Druk, Slow Cook, Stoom, Dichtschroeien/sauteren of Keep Warm-functies wilt gebruiken.

Er verschijnt een "SHUT"-foutmelding op het display.

- Het crisping lid staat open en moet gesloten worden, voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

Er verschijnt een "VENT"-foutmelding op het display.

- Als Slow Cook of Dichtschroeien/Sauteren is ingesteld en het apparaat merkt op dat druk wordt opgebouwd, geeft dit bericht aan dat het decompressieventiel op SEAL staat.
- Zet het decompressieventiel op VENT en laat het voor de rest van de kookfunctie zo staan.
- Als het decompressieventiel niet binnen 5 minuten op VENT wordt gezet, wordt het programma geannuleerd en wordt het apparaat uitgeschakeld.

"WATR"-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Stomen.

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

"WATR"-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Druk.

- 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.

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.

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.

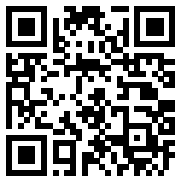
Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

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.

TUSEN TAKK

for at du kjøpte Ninja® Foodi® Max TenderCrisp trykkoker



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu

 Skann QR-koden med en mobil enhet

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(ta vare på kvitteringen):

Butikk for kjøp: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Watt: 1760 W

Volum: 7,5 L

Væskegruppe: 2

I drift: 40 kPa

Maksimalt trykk (PS): 90 kPa

TIPS: Du finner modellnummer og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingsystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHold

Viktige sikkerhetstiltak 198

Deler og tilbehør 202

Bruk av betjeningspanelet 204

Matlagingsfunksjoner 204

Driftsknapper 204

Før første bruk 205

Installere kondensopsamlere 205

Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket 205

Bruke din Foodi® Max TenderCrisp trykkoker 206

Bytte lokket 206

Bruke sprøsteknings-lokket 206

Bruke matlagingsfunksjonene med sprøsteknings-lokket 206

Air Crisp (Sprøstekning med varmluft) 206

Grill (Grille) 207

Bake/Roast (Steke) 208

Dehydrating (Dehydrering) 209

Vanntest: Kom I Gang Med Trykkoking 210

Naturlig Trykkavlastning Kontra Hurtig Trykkavlastning 211

Trykksetting 211

Plassere Og Fjerne Trykklokket 211

Bruke matlagingsfunksjonene med trykklokket 212

Pressure Cook (Matlaging med trykkoker) 212

Steam (Damp) 213

Slow Cook (Langsom tilberedning) 214

Yoghurt 214

Sear/Sauté (Steke/sautere) 215

Ekstra tilbehør (som kan kjøpes) 216

Rengjøring og vedlikehold 217

Vask: Oppvaskmaskin og håndvask 217

Montering og demontering av silikonpakningen 217

Feilsøkingssguide 218

Nyttige tips 220

Produktregistrering 222

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Les alle instruksjoner før bruk av Ninja® Foodi®.

Ved bruk av elektriske apparater bør grunnleggende sikkerhetsregler alltid følges, inkludert følgende:

⚠ ADVARSEL

- 1 For å forebygge kvelningsfare for barn, fjern og kasser vernedekselet på enhetens strømledning.
- 2 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. SØRG FOR at apparatet **ALDRI** brukes av eller i nærheten av barn. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 3 Barn skal ikke leke med apparatet.
- 4 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 5 **IKKE** sett apparatet på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn eller på en komfyr.
- 6 Sørg for at det er minst 15 cm (6 tommer) med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten når den er i bruk.
- 7 Enheten er kun for husholdningsbruk. Enheten **MÅ IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for.
- 8 Enheten **MÅ IKKE** brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 9 Sørg **ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.
- 10 Før bruk må du **ALLTID** sjekke at trykkbegrensningsventilen og den flottørventilen ikke er tilstoppet. Rengjør ved behov. Kontroller at den flottørventilen på trykklokket kan beveges fritt.
- 11 Bruk kun SharkNinja silikonringer for å forhindre risiko for eksplosjon og skade. Kontroller at silikonringen er riktig plassert og at lokket er godt lukket før oppstart. Skal **IKKE** brukes om den er slitt eller skadet. Skift ut før bruk.
- 12 Bruk **ALDRI** enheten mens den avtakbare gryten ikke sitter på plass.
- 13 Bruk **ALDRI** uten tilsetning av vann eller annen væske i henhold til oppskrifter, da dette vil forårsake alvorlig skade.
- 14 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.
- 15 Vipp **ALLTID** lokket opp slik at det er mellom kroppen din og den indre gryten, slik at du er beskyttet mot damp og varme væsker.
- 16 Trykkokeren må **ALDRI** åpnes med tvang. **IKKE** åpne lokket under eller etter trykkoking før alt det interne trykket er frigitt via trykkbegrensningsventilen og enheten har kjølt seg litt ned.

- 17 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 frigi trykket naturlig eller vri trykkbegrensningsventilen langsomt til VENT-posisjon for å frigi dampen. Unngå kontakt med den frigitte dampen for unngå brannskader og andre skader. Når dampen frigis helt, vil den flottørventilen stå i den nedre posisjonen slik at lokket kan tas av. 6 Barn skal ikke leke med apparatet.
- 18 **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.
- 19 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system. Koble KUN til stikkontakter og systemer utstyrt med sikkerhetsjording.
- 20 **IKKE** koble til en skjøteledning. Korte strømledninger brukes for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, eller at folk snubler i den.
- 21 Skal kun brukes på benkeplate. Sørg for at underlaget er vannrett, tørt og rent. Enheten **MÅ IKKE** flyttes under bruk.
- 22 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker. Maten må kun stekes i gryten som følger med eller i beholdere anbefalt av SharkNinja.
- 23 Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 24 **IKKE** overfyll grytens kapasitet. 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.
- 25 Mat som eplemos, tranebær, perlegryn, havregryn og andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagetti kan skumme og sprute under tilberedning i trykkoker, og det vil tilstøppe 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.
- 26 Etter tilberedning av kjøtt som kan svulle under trykk, må du vente til svellingen er over før du kan stikke hull i det; da dette kan forårsake brannskader.
- 27 Når maten du lager utgjør en jevn masse av små og delte ingredienser, holdes gryten med håndtakene på siden og gryten ristes forsiktig fra side til side før du åpner lokket for å unngå at maten skytes ut. **IKKE** løft.
- 28 **IKKE** dekk luftinntak og lignende mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

- 29 IKKE** dekk til trykkventilene.
- 30 IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. Tilbehør må **ALDRI** settes i mikroovner, brødrister, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 31** Følg **ALLTID** angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.
- 32** Bruk **ALDRI** innstillingen SLOW COOK uten mat og væske i den avtakbare gryten.
- 33** Enheten **MÅ IKKE** brukes til frityrsteking med olje.
- 34 IKKE** sauter eller stek med olje ved matlaging med trykkoker.
- 35** Sørg for at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over MAX fyllnivå under matlaging. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.
- 36 IKKE** bruk denne enheten til å tilberede hurtigris.
- 37** For å unngå at maten kommer i kontakt med varmeelementene, **IKKE** overfyll Cook & Crisp-kurven. 30 Vær svært forsiktig når du lukker crisping-lokket, og kontroller at ingenting sitter fast eller sitter i klem.
- 38** Vær svært forsiktig når du lukker crisping-lokket, og kontroller at ingenting sitter fast eller sitter i klem.
- 39** Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke enhetens ytelse. For å forebygge sykdom, kontroller at maten er tilstrekkelig stekt med et egnet termometer.
- 40 IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 41** Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.
- 42** Dersom enheten avgir svart røyk, må du koble den fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crispkurven.
- 43 IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskafer, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter og grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 44** Vær svært forsiktig når gryten inneholder varm olje, varm mat eller varm væske, eller dersom gryten er trykksatt. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskafe. Når du bruker apparatet til trykkoking, må du sørge for at lokket er riktig påsatt og låst på plass før bruk.
- 45** 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.
- 46** 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.
- 47** Ved bruk av innstillingene SLOW COOK og SEAR/SAUTÉ, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen skal stå i VENT-posisjonen. Dersom lokket er lukket og trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjonen, vil en lydalarm avgis. Feilkoden «VENT» vil vises på LED-skjermen for å signalisere at du må vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjonen.
- 48** Ved bruk av innstillingen PRESSURE COOK, skal trykk, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen vris mot klokken til SEAL-posisjonen.
- 49** Når den avtakbare gryten er tom skal den **IKKE** varmes opp i mer enn ti minutter, siden det kan skade overflaten.
- 50** Gryten, Cook & Crisp-kurven og den vendbare risten blir svært varme i matlagingsprosessen. Unngå varmt damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crispkurven fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter fjerning. **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 51** Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra sokkelen.
- 52 IKKE** modifier, demonter eller på noen måte prøv å fjerne flottør- og trykkkontrollventilen – eller noen andre sikkerhetsfunksjoner – utover det som er instruert i rengjøring og vedlikehold ne.
- 53 IKKE** modifier, demonter eller på noen måte prøv å fjerne flottør- og trykkkontrollventilen – eller noen andre sikkerhetsfunksjoner – utover det som er instruert i bruksanvisningene.
- 54** La apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før håndtering, rengjøring og oppbevaring.
- 55** For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.
- 56 IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 57** Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.
- 58** Bruk kun hensiktsmessige SharkNinja-reservedeler til modellene de er tiltenkt for.



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



Indikerer risikoområde som kan forårsake personskafer, 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.



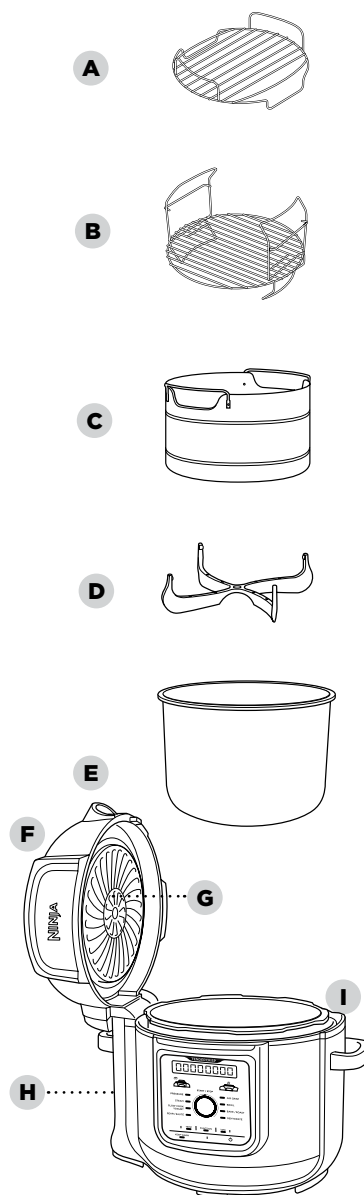
Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

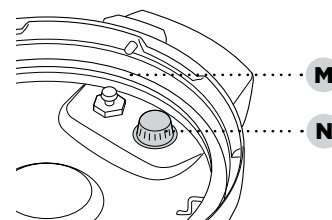
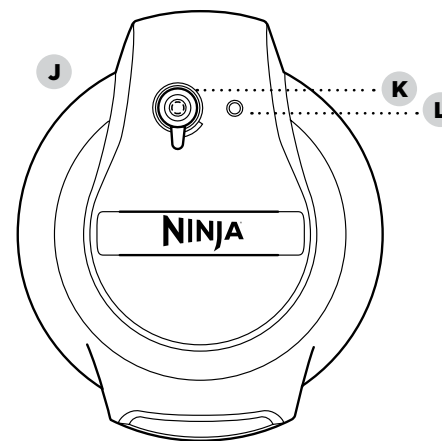
DELER OG TILBEHØR

DELER

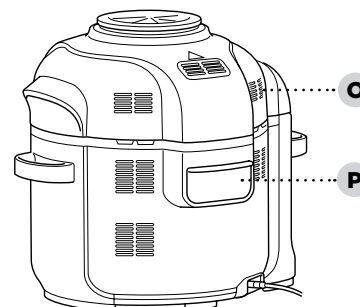
- A** Øverste nivå (Nederste hylle)
- B** Vendbar rist
- C** Cook & sprøstekning™-kurv
- D** Avtagbar spreder
- E** 7,5 L avtagbar gryte
- F** Sprøsteknings-lokk
- G** Varmeskjold
- H** Betjeningspanel
- I** Grytesokkel
- J** Trykklokk
- K** Trykkbegrensningsventil
- L** Flytventil
- M** Silikonring
- N** Antilstoppingslokk
- O** Lufteventil
- P** Kondensoppsamler



Gå til ninjakitchen.eu ta for å bestille flere deler og tilbehør.

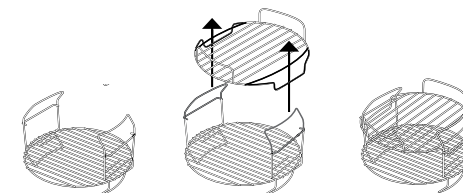


Undersiden av trykklokket



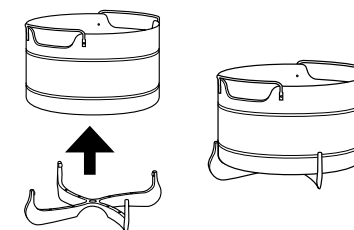
MONTERINGSINSTRUKSJON FOR TILBEHØR

VENDBAR RIST MED TO NIVÅER

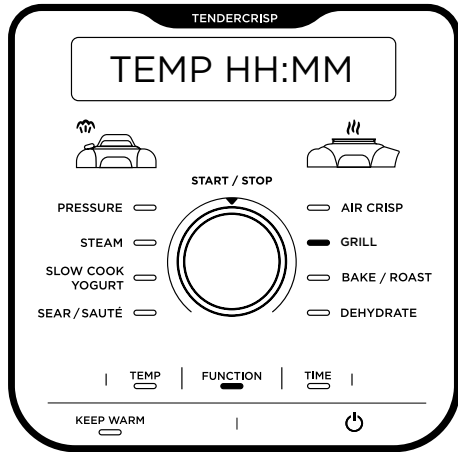


- 1** Plasser den vendbare risten i grytens nedre posisjon.
- 2** Slipp ned det nedre stativet gjennom håndtakene til den vendbare risten.

KOKING OG SPRØSTEKNING-KURV



- 1** For å fjerne silen for vask, trekk de to ørene på silen av sporet i kurven, og trykk ned.
- 2** For å montere kurven for kokning og sprøstekning, plasser kurven på silen og trykk ned.



MERK: Betjeningspanelet varierer fra modell til modell.

MATLAGINGSFUNKSJONER

PRESSURE (MATLAGING MED TRYKKOKER): Brukes til å tilberede mat raskt samtidig som mørheten bevares.

STEAM (DAMP): Brukes til skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

SLOW COOK (LANGSAM TILBEREDNING): Tilbered maten ved lavere temperatur i en lengre tidsperiode.

YOGHURT: Pasteuriser og gjær melk for å lage kremete, hjemmelaget yoghurt.

SEAR/SAUTÉ (STEKE/SAUTERE): For å bruke enheten til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

AIR CRISP (SPRØSTEKNING MED VARMLUFT):

Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

BAKE/ROAST (STEKE): For å bruke enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

GRILL (GRILLE): Bruk høy temperatur for å karamellisere og brune maten.

DEHYDRATE (DEHYDRERE): Tørk kjøtt, frukt og grønnsaker som sunn snacks.

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.

DRIFTSKNAPPER

FUNKSJON: Trykk på FUNCTION, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å velge funksjon.

TEMPERATUR: Trykk på TEMP, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å justere temperaturen og/eller trykknivået.

TIDSINNSTILLING: Trykk på TIME, og bruk deretter START/STOPP-hjulet for å justere koketiden.

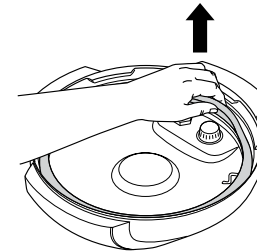
MERK: Trykk på TEMP eller TIME for å justere innstillinger under matlaging, og vri deretter START/STOPP-hjulet for å velge ønsket temperatur eller tid.

START/STOPP-hjul/knapp: Bruk hjulet for å velge matlagingsfunksjon, koketemperatur og koketid. Trykk på knappen for å begynne matlagingen. Et trykk på knappen under matlaging stanser gjeldende matlagingsfunksjon.

HOLDE VARM: Etter tilberedning med trykk, damping eller langsom tilberedning går enheten automatisk inn i Keep Warm-modus og begynne å telle oppover. Keep Warm står på i 12 timer. Du kan trykke på KEEP WARM for å slå den av. Keep Warm-modusen er ikke ment for å varme opp mat fra kalde temperaturer, men holde den varm ved trygge temperaturer.

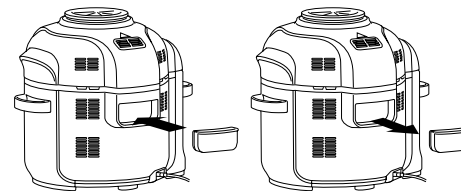
Av/på-knappen skruer enheten av og stanser alle matlagingsmoduser.

- 1 Fjern all emballasje og teip fra apparatet. Noen klistremerker på apparatet skal beholdes permanent. **BARE** fjern klistremerker med «peel here» (riv her).
- 2 Ta alt tilbehør ut av emballasjen, og les håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, 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.
- 4 **GRYTESOKKELEN OG TRYKKLOKKET MÅ ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin. Sjekk trykklokket for å sørge for at rester ikke blokkerer ventilene.



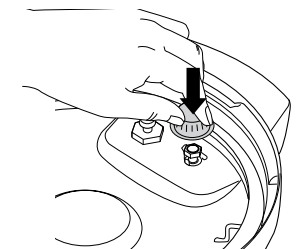
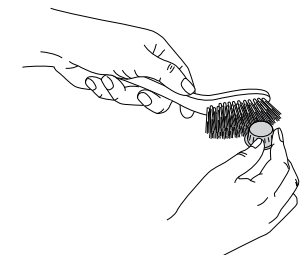
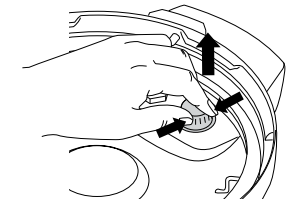
INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

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.



FJERNE OG SETTE PÅ PLAGS ANTITILSTOPPINGSLOKKET

Sørg for at antitilstoppingslokket sitter godt på plass før du bruker trykklokket. Antitilstoppingslokket beskytter trykklokkets indre ventil mot tilstopping, og beskytter brukere mot potensiell matsprut. Den skal **rengjøres etter hver bruk** med en rengjøringskost. For å fjerne den, klemmer du og drar oppover. For å montere den på igjen, setter du den på plass og trykker ned.



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

BRUKE DIN FOODI® MAX TENDERCRISP TRYKKOKER


BYTTE LOKKET

Med de to lokkene kan du uten problemer bytte mellom alle dine favorittmetoder for tilberedning. Bruk trykklokket til å gjøre maten mør, og bruk sprøsteknings-lokket til å gjøre maten sprø.

BRUKE SPRØSTEKNIINGS-LOKKET

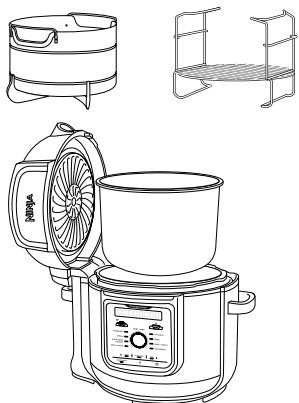
Sprøsteknings-lokket er festet til apparatet, og kan åpnes når som helst for å se på maten underveis i matlagingen. Når lokket åpnes stanser tilberedningen, tidsuret stanser og varmeelementet i lokket slås av. Når lokket er lukket, starter matlagingen igjen, og tidsuret fortsetter å telle ned.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED SPRØSTEKNIINGS-LOKKET

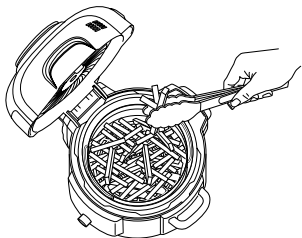
For å slå på enheten setter du strømledningen inn i en stikkontakt før du trykker på .

Air Crisp (Sprøstekning med varmluft)

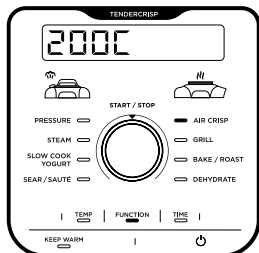
- 1 Plasser enten Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten i gryten. Risten må være festet til kurven.



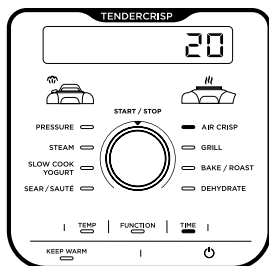
- 2 Legg ingredienser i Cook & Crisp-kurven eller den vendbare risten. Lukk lokket.



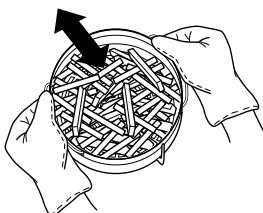
- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet for å velge AIR CRISP. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet for å velge en temperatur mellom 150 °C og 200 °C.



- 4 Trykk på TIME, og vri deretter START/STOP-hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time. For å forhåndsvarme apparatet kan du legge til 5 minutter til matlagingstiden. Trykk på START/STOP for å begynne å steke.



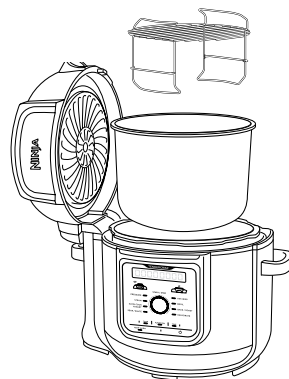
- 5 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn bruning, ved behov. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket lukkes.



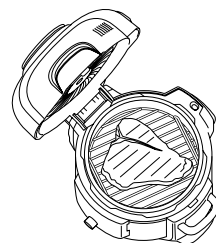
- 6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

Grill (Grille)

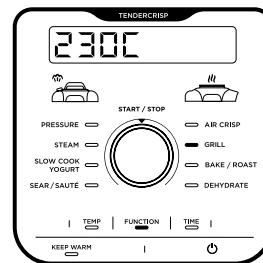
- 1 Plasser den vendbare risten i gryten i øvre grillposisjon eller følg instruksene i oppskriften.



- 2 Plasser ingrediensene på risten og lukk lokket.

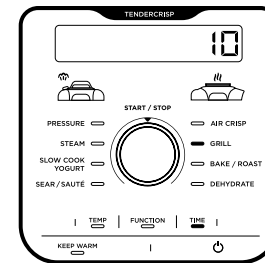


- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet for å velge GRILL.



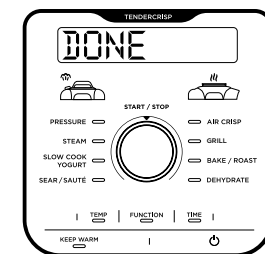
MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Grill-funksjonen.

- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 30 minutter.



- 5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

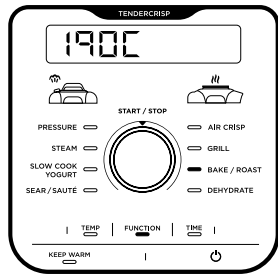
- 6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.



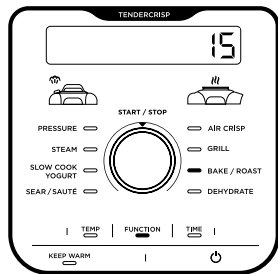
BRUKE DIN FOODI® MAX TENDERCRISP TRYKKOKER – FORTS.

Bake/Roast (Steke)

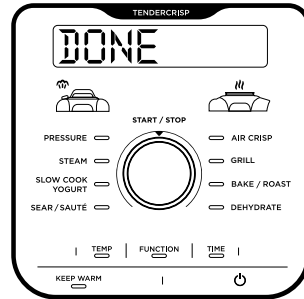
- 1 Legg ingredienser og eventuelt tilbehør i gryten. Lukk lokket.
- 2 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg BAKE/ROAST. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg en temperatur mellom 120 °C og 200 °C.



- 3 Trykk på TIME, og vri deretter START/STOP-hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 1 time, og deretter i 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer. Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.

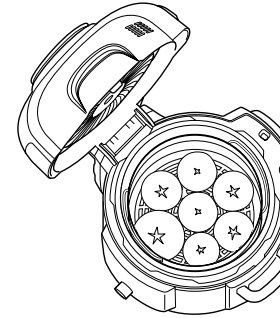


- 4 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

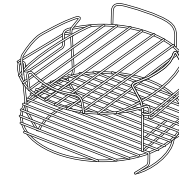


Dehydrating (Dehydrere)

- 1 Legg den vendbare risten med to nivåer i nedre posisjon, og legg et lag med ingredienser på risten.

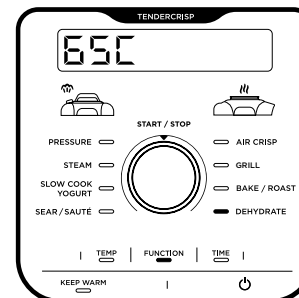


- 2 Plasser det øverste nivået ned over den vendbare risten ved å holde i håndtakene, og legg det i posisjonen som vist under. Legg deretter et lag med ingredienser på øverste nivå, og lukk lokket.

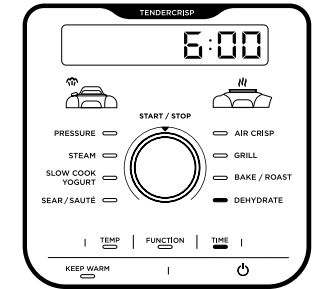


MERK: For fem nivåers kapasitet kan du bruke Dehydrater Stand (selges separat) direkte i gryten.

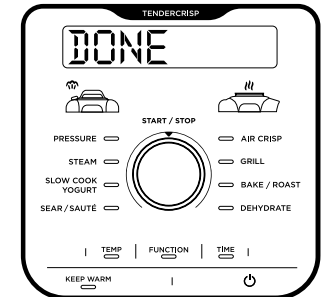
- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg DEHYDRATE. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg en temperatur mellom 40 °C og 90 °C.



- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller opptil 12 timer.



- 5 Lukk lokket, og trykk på START/STOP for å starte tørkingen.
- 6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

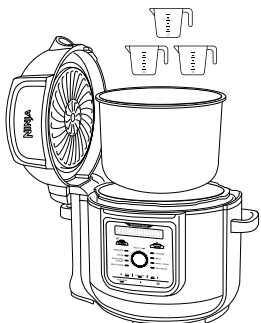


BRUKE DIN FOODI® MAX TENDERCRISP TRYKKOKER - FORTS.

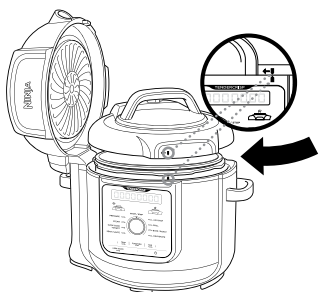
VANNTEST: KOM I GANG MED TRYKKOKING

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

- 1 Plasser gryten i sokkelen og tilsett 750 ml romtemperert vann i gryten.



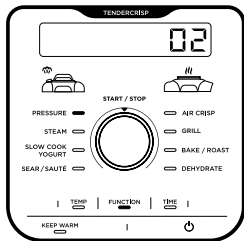
- 2 Sett på trykklokket ved å stille inn pilen foran på lokket til pilen foran på grytesokkelen. Vri deretter lokket medsols til det klikker på plass.



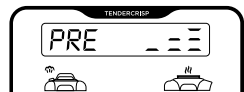
- 3 Sørg for at trykkbegrensingsventilen står i SEAL-posisjon.



- 4 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg PRESSURE. Apparatet velger høyt (HI) trykk som standard, med tidsinnstilling på 2 minutter. Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.

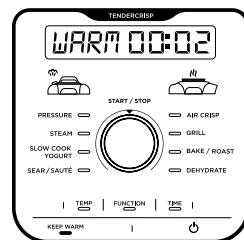


- 5 Displayet viser PRE, og litt damp slippes ut, noe som indikerer at trykket bygges opp. Når gryten er helt trykksatt, starter nedtellingen.



MERK: Tiden det tar å trykkavlaste varierer, noe som kan ta opptil 15 minutter.

- 6 Når nedtellingen er fullført, piper apparatet og displayet viser DONE, før apparatet automatisk bytter til KEEP WARM-modus og begynner å telle oppover.



- 7 Vri trykkbegrensingsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Det kommer et damputslipp fra trykkavlastingsventilen. Når apparatet er helt trykkavlastet, faller flottørventilen og lokket kan åpnes.



NATURLIG TRYKKAVLASTNING KONTRA HURTIG TRYKKAVLASTNING

Naturlig trykkavlastning: Når tilberedningen med trykk er ferdig, frigis dampen naturlig fra enheten mens den kjøles ned. Dette kan ta opptil 20 minutter, avhengig av mengden mat i gryten. I denne perioden går enheten inn i Keep Warm-modus. Trykk på KEEP WARM-knappen dersom du vil slå av Keep Warm-modus. Når naturlig trykkavlastning er ferdig, faller den flottørventilen ned.

Hurtig trykkavlastning: Brukes **KUN** dersom det står i oppskriften. Etter fullført trykkoking og KEEP WARM-lyset slås på, kan du vri trykkavlastingsventilen til VENT-posisjon for raskt å slippe ut dampen. Damputslippet medfører en hveselyd.

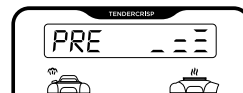
Selv etter naturlig trykkavlastning eller bruk av trykkbegrensingsventilen blir det igjen litt damp i enheten som slipper ut når lokket åpnes. Løft og vipp det bort fra deg, så kondens ikke drypper ned i grytesokkelen.



MERK: Du kan når som helst under prosessen for naturlig avlastning bytte til hurtig avlastning ved å vri trykkbegrensingsventilen til VENT-posisjon.

TRYKKSETTING

Når trykk bygger seg opp i enheten, viser betjeningspanelet PRE. Tiden det tar å bygge opp trykket varierer ut fra mengden og temperaturen til ingrediensene, samt væskemengden i gryten. Etter hvert som enheten trykkes, låses lokket som et sikkerhetstiltak, og det låses ikke opp før trykket frigis. Tilberedningssyklusen med trykk starter, og tidsuret begynner å telle ned.



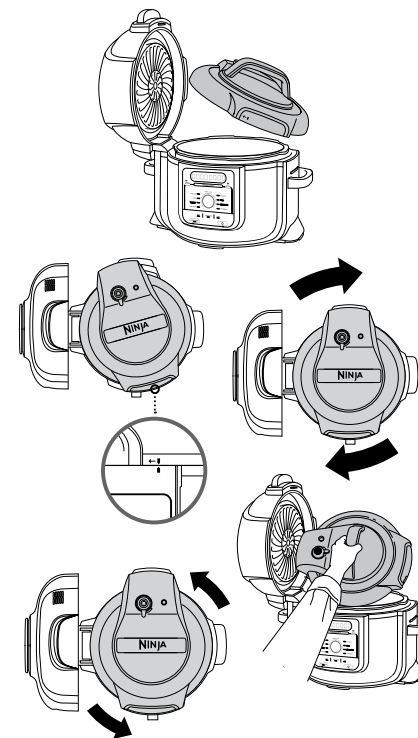
MERK: Det kan ta opptil 20 minutter å bygge opp trykket.

PLOSSERE OG FJERNE TRYKKLOKKET

Plasser trykklokket oppå enheten med på lokket og på sokkelen på linje. Vri deretter lokket med klokken til det klikker på plass.

For å åpne trykklokket vrir du det mot klokken. Løft lokket i en vinkel for å unngå sprut. Ikke løft lokket rett opp.


MERK: Trykklokket låses ikke opp før enheten er helt trykkavlastet.



ADVARSEL: Dampen på innsiden kan gi alvorlige brannskader. **Du må ALLTID** løfte og vippe lokket bort fra deg når du tar det av.

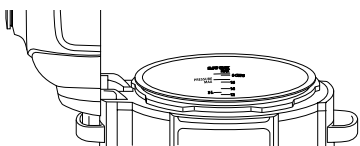
BRUKE DIN FOODI® MAX TENDERCRISP TRYKKOKER - FORTS.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED TRYKKLOKKET

Plugg inn strømledningen i et vegguttak og trykk på  for å skru på apparatet.

Pressure Cook (Matlaging med trykkoker)

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

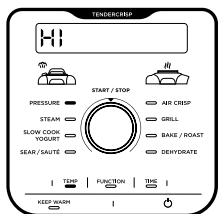


MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du **IKKE** fylle gryten mer enn halvveis.

- 2 Sett på trykklokket og vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjonen.

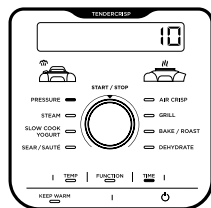


- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg PRESSURE. Standard trykknivå vises. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg HI eller LO.



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.

- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opptil 1 time, og deretter 5-minuttersintervaller fra 1 time til 4 timer.



- 5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke. Apparatet bygger opp trykket, og PRE vises i displayet. Enheten begynner å telle ned når trykket er opparbeidet.



MERK: Tiden det tar å trykkavlaste varierer, noe som kan ta opptil 15 minutter.

- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, før den begynner å telle oppover.



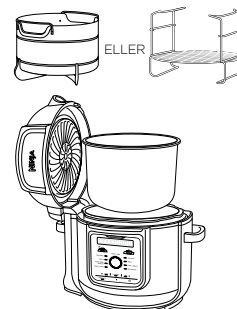
MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

- 7 La enheten frigi trykket naturlig eller, dersom oppskriften ber om det, vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi damp via ventilen.



Steam (Damp)

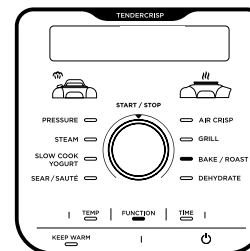
- 1 Tilsett 250 ml med væske (eller mengden væske angitt i oppskriften) i gryten, før du setter inn den vendbare risten eller Cook & Crisp-kurven med ingrediensene i gryten.



- 2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg STEAM.

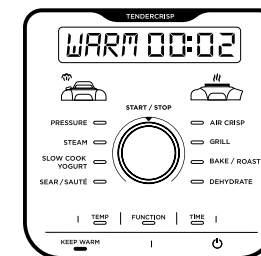


MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker STEAM-funksjonen.

- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i minutter opp til 30 minutter. Trykk på START/STOP for å begynne å steke.
- 5 Apparatet begynner forvarmingen og koker opp væsken. Displayet viser PRE. Forvarmingsanimasjonen vises frem til apparatet når riktig temperatur, og deretter viser displayet BOIL og tidsuret begynner nedtellingen.



- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, før det begynner å telle oppover. Pass på at flottørventilen har falt før du åpner lokket.



MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

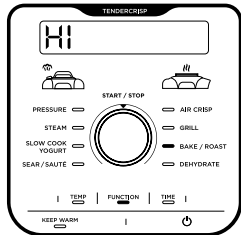
BRUKE DIN FOODI® MAX TENDERCRISP TRYKKOKER – FORTS.

Slow Cook (Langsom tilberedning)

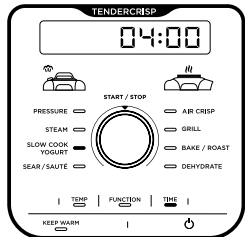
- 1 Legg ingrediensene i gryten. **IKKE** fyll gryten over MAX-linjen.
- 2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg SLOW COOK. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg HI eller LO.



- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere matlagingstiden i 15-minuttersintervaller opptil 12 timer.



- 5 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.

MERK: Tidsinnstillingen Slow Cook HIGH kan justeres mellom 4 og 12 timer; tidsinnstillingen Slow Cook LOW kan justeres mellom 6 og 12 timer.

- 6 Når tilberedningen er ferdig, piper enheten og går inn i Keep Warm-modus, 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

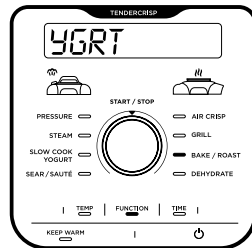
- 1 Hell ønsket mengde melk i gryten.

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 på TEMP, velger FMNT, trykker på TIME, velger ønsket inkubasjonstid, og trykker på START/STOP for å starte.

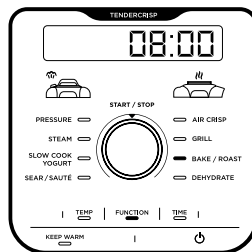
- 2 Sett trykklokket på plass, og vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



- 3 Trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet og velg YOGURT. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP, og vri deretter hjulet og velg YGRT eller FMNT.

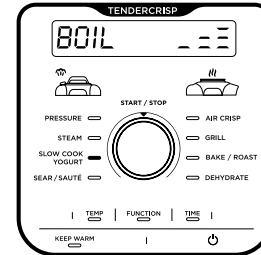


- 4 Trykk på TIME, og vri deretter hjulet for å justere inkubasjonstiden i 30-minuttersintervaller mellom 8 og 12 timer.

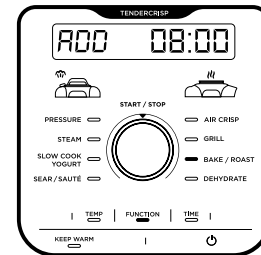


MERK: Dersom man velger lenger tid blir yoghurten fyldigere og få en tykkere konsistens. Bruk 12 timer for en gresk yoghurt.

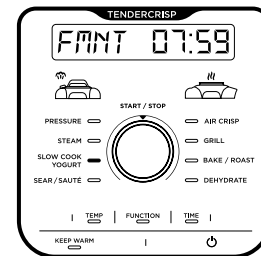
- 5 Trykk på START/STOP for å starte pasteuriseringen.
- 6 Apparatet viser BOIL under pasteurisering. Når pasteuriseringstemperaturen nås, piper apparatet og viser COOL.



- 7 Når melken er avkjølt, viser apparatet ADD og STIR vekselvis sammen med inkubasjonstiden.



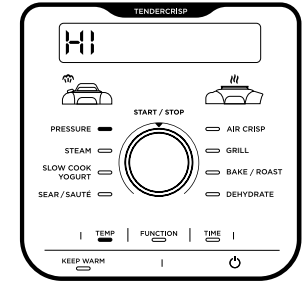
- 8 Fjern trykklokket og skum av det øverste laget med melk.
- 9 Tilsett yoghurtkultur i melken og rør for å blande det sammen. Sett på trykklokket og trykk på START/STOP for å starte inkubasjonsprosessen.



- 10 Displayet viser FMNT og nedtellingen starter. Når inkubasjonstiden er over, piper apparatet og viser DONE. Apparatet piper hvert minutt i opptil 4 timer, eller frem til strømmen slås av.
- 11 Kjøøl yoghurten i opptil 12 timer før servering.

Sear/Sauté (Steke/sautere)

- 1 Legg ingrediensene i gryten.
- 2 Trykk på FUNCTION, og vri deretter hjulet og velg SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturen vises på displayet. Trykk på TEMP og vri deretter hjulet og velg LO, LO:MD, MD, MD:HI eller HI.



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Brunng/Sautering-funksjonen.

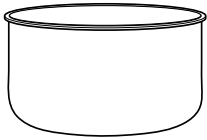
- 3 Trykk på START/STOP for å begynne å steke.
- 4 For å slå av Sear/Sauté-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen matlagingsfunksjon, trykk på FUNCTION, og vri deretter START/STOP-hjulet til den ønskede matlagingsfunksjonen.

MERK: Denne funksjonen kan du bruke med enten sprøsekningslokket åpen posisjon eller trykklokket med trykkbegrensningsventilen i VENT-posisjon.

MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkentøy som ikke skraper opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

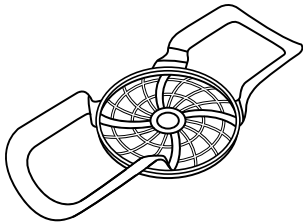
EKSTRA TILBEHØR (SOM KAN KJØPES)

Vi tilbyr en serie tilbehør laget spesielt for din Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp Trykkoker. Gå til ninjakitchen.eu for å vite mer og heve matlagingen din til neste nivå.



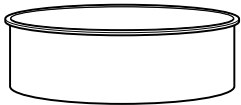
Gryte

En ekstra gryte, så du kan fortsette Foodi®-moroa når den andre gryten allerede er full av deilig mat.



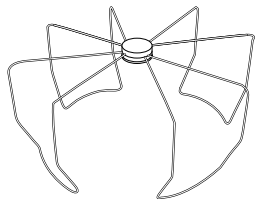
Silikonslynge

Enkel løfting av ingredienser og former inn og ut av gryten.



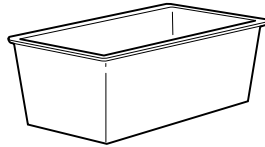
Flerbruksform

Lag gryter, dipp og søte og salte paier eller bake en saftig kake med en gylden topp til dessert. D 22 cm H 6 cm.



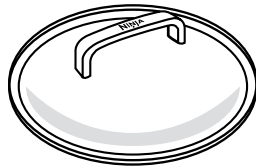
Foldbart stekestativ

Stek en hel pakke bacon eller forandre tortillas til tacoskjell.



Brødform

Vår spesialdesignede form er et perfekt baketilbehør for brødmikser som banan og squash. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm (cirka).



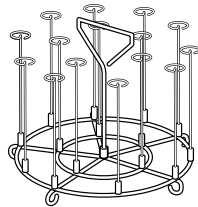
Glasslokk

Se ned i gryten under flere matlagingsfunksjoner, og bruk den for enkel transport eller lagring.



Ekstra pakke silikonringer

2 stk-pakke med silikonringer bidrar til å holde smaker for seg – bruk en når du lager salt mat og en når du lager søte retter.

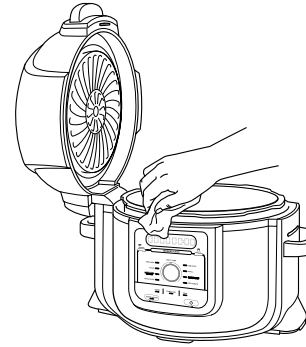


Stekespiddstativ

Bare kompatibel med 7,5 L-modellene. Bruk stekespiddstativet for å lage kebab. Inkluderer 15 stekespidder.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask



Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

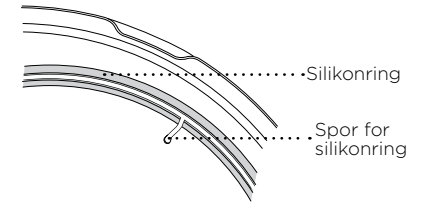
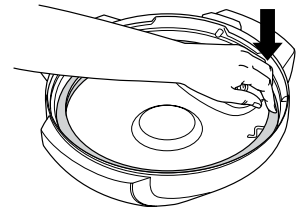
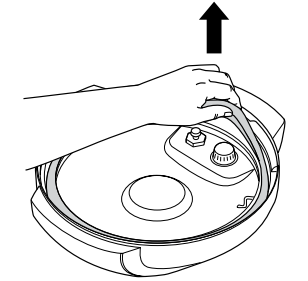
- 1 Koble enheten fra stikkkontakten før rengjøring.
- 2 Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en ren, fuktig klut for å rengjøre.
- 3 Trykklokket og gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp-kurven og den avtakbare sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.

GRYTESOKKELEN SKAL ALDRI i oppvaskmaskin eller nedsenkes i vann eller andre væsker.

- 4 Trykklokket, inkludert trykkbegrensningsventilen og antilstoppingslokket kan vaskes med vann og oppvaskmiddel.
- 5 For å rengjøre crisping-lokket kan du tørke det av med våt klut eller papir når varmeskjoldet er avkjølt.
- 6 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. Bruk ALDRI skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylyonsvamp eller -kost.
- 7 La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et tørt og mykt tørkehåndkle.

IKKE demonter trykkbegrensningsventilen eller den flottørventilen.

Fjerne og sette på plass 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.

Fjern matrester fra silikonringen og antilstoppingslokket etter bruk.

Hold silikonringen ren for å unngå ubehagelig lukt. Lukt kan fjernes 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.

Hvorfor tar det så lang tid før enheten min blir trykksatt? Hvor lang tid tar det før den blir trykksatt?

- Tilberedningstidene varierer basert på den valgte temperaturen, grytens gjeldende temperatur og temperaturen på og mengden av ingredienser.
- Kontroller at silikonringen din sitter godt på plass og i kant med lokket. Er den plassert riktig, skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.
- Kontroller at trykklokket er helt låst, og at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon under tilberedningen.

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?

- De roterende lysene vil vises på skjermen for å indikere at enheten bygger opp trykk.

Lysene roterer på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen.

- 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. La trykkbegrensningsventilen stå i VENT-posisjon for Steam, Slow Cook og Sear/Sauté.

Hvorfor kan jeg ikke ta av trykklokket?

- 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. Vri trykklokket mot klokken og løftet det opp og bort fra deg.

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.

Enheden 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 som den skal være. Trykk på START/STOP for å avbryte tilberedningen, VENT etter behov og fjern trykklokket. Trykk ned på silikonringen og sørg for at den er helt satt inn og ligger flatt under silikonringssporet. Når den er plassert riktig skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.

Enheden teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og enheten er i Keep Warm-modus.

Hvor lang tid tar det før enheten er trykkavlastet?

- Hurtig avlastning tar rundt to minutter eller mindre. Naturlig avlastning kan ta opptil 20 minutter eller mer, avhengig av mengden væske og typen mat i gryten.

Displayet viser feilmeldingen «POT».

- Gryten er ikke i grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Feilmeldingen «LID» vises på skjermen, og lokkikonet blinker.

- Du bruker feil lokk til din ønskede tilberedningsfunksjon. Sett trykklokket på enheten om du vil bruke funksjonene Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté eller Keep Warm, og sett det i låst posisjon.

Displayet viser feilmeldingen «SHUT».

- Crisping-lokket er åpent og må være lukket for at den valgte funksjonen skal starte.

Displayet viser feilmeldingen «VENT».

- Når angitt til Slow Cook eller Sear/Sauté og enheten registrerer at trykk bygger seg opp, indikerer denne meldingen at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon og la den stå slik resten av tilberedningen.
- Hvis du ikke vrir trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon innen fem minutter, vil programmet avbrytes og enheten slår seg av.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen under bruk av Steam-funksjonen.

- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann for at funksjonen skal fortsette.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen 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.

- Enheden har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

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

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 lovbestede rettigheter påvirkes ikke.


OBRIGADO

por adquirir o robô de cozinha Ninja® Foodi® Max Multi-Cooker



REGISTE A SUA COMPRA

 ninjakitchen.eu

 Faça a leitura do 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: 220-240V-,
50-60Hz

Potência: 1760 W

Capacidade: 7,5 l

Grupo de fluidos: 2

Em funcionamento: 40 kPa

Pressão máxima (PS): 90 kPa

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR localizada na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde das pessoas, derivados da eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover o uso sustentável dos recursos materiais. Para eliminar o seu dispositivo usado, queira utilizar os sistemas de eliminação e recolha, ou contacte o revendedor onde este produto foi comprado. Ele poderá levar este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes	226
Peças e acessórios	230
Utilização do painel de controlo	232
Botões de funções	232
Botões de operações	232
Antes da primeira utilização	233
Colocar o coletor de condensação	233
Retirar e recolocar a tampa antiobstrução	233
Utilizar o robô de cozinha Foodi Max Multi-Cooker	234
Trocar a parte superior	234
Utilizar a tampa de tostar	234
Utilizar as funções de cozedura com a tampa de tostar	234
Tostar com ar	234
Grelhador	235
Cozer/Assar	236
Desidratar	237
Começar a cozedura a pressão	238
Libertação natural da pressão vs. Libertação rápida da pressão	239
Pressurização	239
Colocar e retirar a tampa de pressão	239
Utilizar as funções de cozedura com a tampa de pressão	240
Cozedura a pressão	240
Vapor	241
Cozedura lenta	242
logurte	242
Tostar/Saltear	243
Acessórios para compra	244
Limpeza e manutenção	245
Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão	245
Retirar e recolocar o anel de silicone	245
Guia de resolução de problemas	246
Sugestões úteis	248
Registo do produto	250

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

Leia todas as instruções antes de utilizar o seu Ninja® Foodi®.

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISO

- 1 Para eliminar o perigo de asfixia para crianças pequenas, remova e elimine a capa protetora que se encontra na ficha deste aparelho.
- 2 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado perto ou por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 3 As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 4 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 5 **NAO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.
- 6 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe espaço suficiente acima e de todos os lados, para circulação de ar.
- 7 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
- 8 **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 9 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 10 Antes de utilizar, verifique **SEMPRE** se a válvula de libertação de pressão e a válvula do flutuador tem algum bloqueio ou obstrução e limpe-as, se necessário. Certifique-se de que a válvula do flutuador na tampa de pressão se move livremente.
- 11 Para prevenir o risco de explosão e ferimentos, utilize apenas anéis de silicone SharkNinja. Certifique-se de que o anel de silicone está colocado e de que a tampa está bem fechada antes de utilizar o aparelho. **NÃO** utilize se estiver partido ou danificado. Substitua-o antes da utilização.
- 12 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela de cozedura amovível colocada.
- 13 **NUNCA** use sem adicionar a água ou o líquido indicado para a receita, uma vez que isso provocará danos graves.
- 14 Antes de colocar a panela de cozedura amovível na base do robô, certifique-se de que a panela e a base do robô estão limpas e secas, limpando com um pano macio.
- 15 Incline **SEMPRE** a tampa, para ficar entre o seu corpo e a panela interior, para se proteger de vapor e líquidos quentes.
- 16 **NUNCA** force a abertura da panela de pressão. **NÃO** abra 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.
- 17 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 rode a Válvula de libertação de pressão lentamente para a posição VENT (LIBERTAR) para libertar vapor. Tenha cuidado para evitar o contacto com a libertação de vapor para evitar queimaduras ou ferimentos. Quando o vapor for completamente libertado, a válvula do flutuador estará na posição mais baixa, permitindo que a tampa seja retirada.
- 18 **NUNCA** utilize uma tomada por baixo da bancada.

- 19 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado. Ligue APENAS a tomadas elétricas e sistemas equipados com ligação de segurança à terra.
- 20 **NÃO** utilize um cabo de extensão. É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de as crianças com menos de 8 anos o agarrarem ou ficarem enredadas e para reduzir o risco de as pessoas tropeçarem num cabo mais comprido.
- 21 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado. Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície é nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 22 Para se proteger de choques elétricos, **NÃO** mergulhe o cabo, as fichas ou o compartimento da unidade principal em água ou noutro líquido. Cozinhe apenas na panela fornecida ou num recipiente recomendado pela SharkNinja colocado na panela fornecida.
- 23 Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 24 **NÃO** encha a panela de pressão acima de da sua capacidade máxima. 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®.
- 25 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®.
- 26 Depois de cozinhar carne com pele que possa inchar devido ao efeito da pressão, não perfure a carne enquanto a pele está inchada, pois pode queimar-se.
- 27 Ao cozinhar alimentos com massa, segure a panela de pressão pelas pegas de ambos os lados, para abanar delicadamente para os lados antes de abrir a tampa, para evitar uma ejeção dos alimentos. **NÃO** levante.
- 28 **NÃO** cubra a abertura de entrada de ar ou a abertura de bocal de ar enquanto a tampa de tostar estiver fechada. Fazer isso evitará que os alimentos cozinhem de modo uniforme e pode danificar o aparelho ou fazer com que sobreaqueça.
- 29 **NÃO** cubra as válvulas de pressão.
- 30 **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, queimador a gás ou churrasqueira ao ar livre. A utilização de acessórios não recomendados pela SharkNinja pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos.
- 31 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.
- 32 **NUNCA** utilize a definição COZEDURA LENTA sem alimentos e líquidos na panela de cozedura amovível.
- 33 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 34 **NÃO** utilize para saltear ou fritar com óleo enquanto cozinhar com pressão.
- 35 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado nem ultrapasse o nível de enchimento MÁX. ao cozinhar. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 36 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

- 37** Para evitar que os alimentos contactem com os elementos de aquecimento, **NÃO** encha demasiado o recipiente Cook & Crisp.
- 38** Tenha o máximo cuidado quando fechar a tampa de tostar para que nada seja apanhado ou apertado pela dobradiça.
- 39** A tensão das tomadas pode variar, afetando o desempenho do seu produto. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 40** **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.
- 41** Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.
- 42** 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.
- 43** **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos estão quentes durante e após o funcionamento. Para evitar queimaduras e ferimentos, utilize **SEMPRE** pegas protetoras ou luvas de forno isolantes e utilize as pegas e os botões disponíveis.
- 44** 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. Quando utilizar este aparelho para cozedura a pressão, certifique-se de que a tampa está bem montada e bloqueada na posição antes da utilização.
- 45** É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear em óleo quente. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de cozedura removível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.
- 46** Quando o aparelho estiver em funcionamento, o vapor quente é libertado através da abertura do bocal de ar. Coloque o aparelho de modo a que a libertação do vapor não seja dirigida para o cabo de alimentação, tomadas ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da libertação.
- 47** Quando utilizar as definições COZEDURA LENTA ou TOSTAR/SALTEAR, mantenha **SEMPRE** a tampa de pressão fechada e a válvula de libertação de pressão na posição VENT (LIBERTAR). Se a tampa estiver fechada e a válvula de libertação de pressão estiver na posição SEAL (VEDAR), será emitido um alarme audível. O código de erro "VENT" ("LIBERTAR") aparecerá no visor LED para sinalizar a necessidade de rodar a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAÇÃO.
- 48** Quando utilizar a definição COZEDURA A PRESSÃO, mantenha **SEMPRE** a tampa de pressão bloqueada e a válvula de libertação de pressão virada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição SEAL (VEDAR).
- 49** Quando a panela de cozedura amovível estiver vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos, pois isso pode danificar a superfície de cozedura.
- 50** A panela de cozedura, o recipiente 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 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.
- 51** 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.
- 52** **NÃO** modifique, desmonte ou remova a válvula de flutuação, o conjunto de libertação de pressão ou um dos sistemas de segurança além do especificado nas instruções limpeza e manutenção.

- 53** **NÃO** modifique, desmonte ou remova a válvula de flutuação, o conjunto de libertação de pressão ou um dos sistemas de segurança além do especificado nas instruções de manutenção.
- 54** Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de manusear, limpar ou armazenar.
- 55** Para desligar, coloque todos os controlos em "off" (desligado) e depois retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e para armazenamento.
- 56** **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.
- 57** Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 58** Use apenas peças sobresselentes SharkNinja de acordo com o modelo compatível relevante.



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.

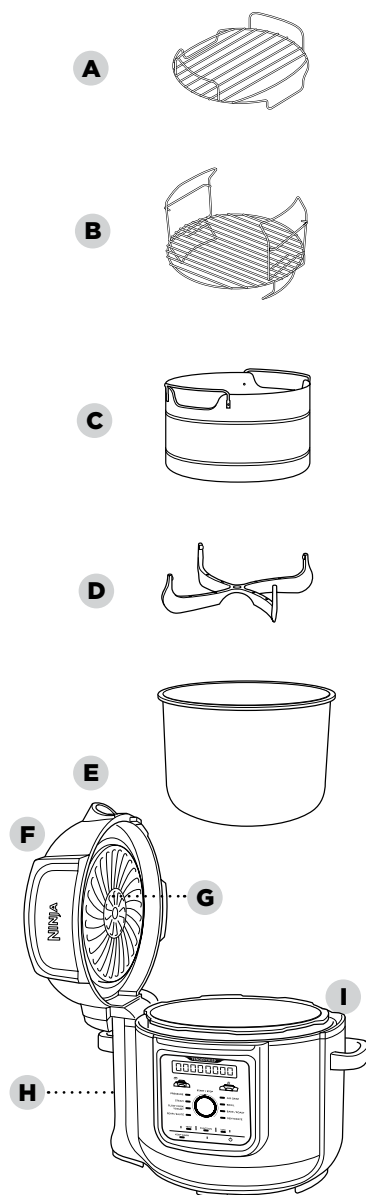


Apenas para utilização doméstica interior.

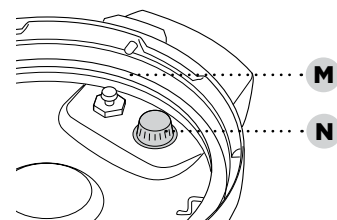
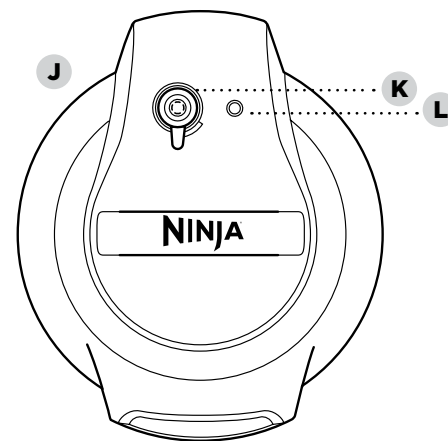
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

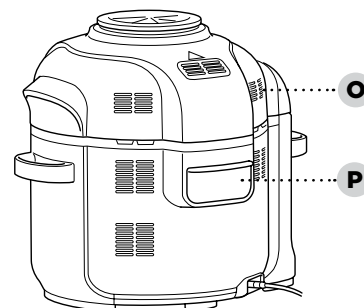
- A** Nível superior (Suporte inferior)
- B** Suporte reversível
- C** Recipiente Cook & Crisp
- D** Difusor destacável
- E** Panela de cozedura amovível de 7,5 l
- F** Tampa de tostar
- G** Proteção térmica
- H** Painel de controlo
- I** Base do robô
- J** Tampa de pressão
- K** Válvula de libertação de pressão
- L** Válvula do flutuador
- M** Anel de silicone
- N** Tampa antiobstrução
- O** Abertura de saída de ar
- P** Coletor de condensação



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu.

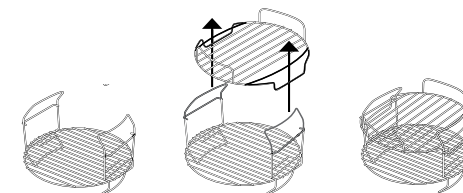


Parte inferior da tampa de pressão



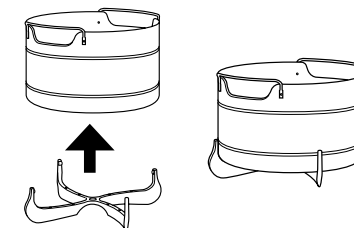
INSTRUÇÕES DE MONTAGEM DE ACESSÓRIOS

SUPORTE REVERSÍVEL DE 2 NÍVEIS

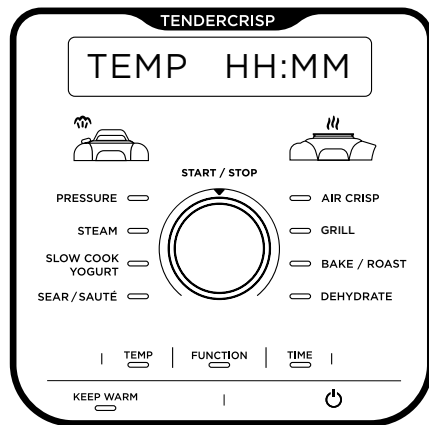


- 1** Coloque o suporte reversível na panela, na posição inferior.
- 2** Deixe deslizar o suporte inferior através das pegas reversíveis do suporte.

RECIPIENTE COOK & CRISP



- 1** Para retirar o difusor para limpeza, puxe 2 aletas do difusor para fora da ranhura no recipiente e, em seguida, puxe para baixo com firmeza.
- 2** Para montar o recipiente Cook & Crisp, coloque o recipiente em cima do difusor e pressione firmemente para baixo.



NOTA: O painel de controlo pode diferir consoante o modelo.

FUNÇÕES DE COZEDURA

PRESSURE (PRESSÃO): Utilizar para cozinhar os alimentos rapidamente enquanto os mantém tenros.

STEAM (VAPOR): Utilizar para cozinhar suavemente alimentos delicados com uma temperatura elevada.

SLOW COOK (COZEDURA LENTA): Cozinhar os alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.

YOGURT (IOGURTE): Pasteurizar e fermentar leite para um iogurte cremoso caseiro.

SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR): Utilizar o aparelho como um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.

AIR CRISP (TOSTAR COM AR): Utilizar para tornar os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

BAKE/ROAST (COZER/ASSAR): Utilizar o aparelho como forno para carnes tenras, doces e muito mais.

GRILL (GRELHAR): Utilizar temperaturas elevadas para caramelizar e alourar os alimentos.

DEHYDRATE (DESIDRATAR): Desidratar carnes, frutas e vegetais para um snack saudável.

MANTER QUENTE: Depois de cozinhar com pressão, com vapor ou cozinhar lentamente, o aparelho mudará automaticamente para o modo Manter Quente e começará a contar. A função Manter Quente permanecerá ativa durante 12 horas ou pode premir MANTER QUENTE e desligá-la. O modo Manter Quente não se destina a aquecer alimentos que estejam frios, mas a mantê-los quentes a uma temperatura segura para alimentos.

NOTA: Se funcionar durante menos de 1 hora, 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.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

FUNCTION (FUNÇÃO): Prima FUNCTION e utilize o botão START/STOP para escolher uma função de cozedura.

TEMP (TEMPERATURA): Prima TEMP e utilize o botão START/STOP para regular a temperatura de cozedura e/ou o nível de pressão.

TIME (TEMPO): Prima TIME e utilize o botão rotativo START/STOP para ajustar o tempo de cozedura.

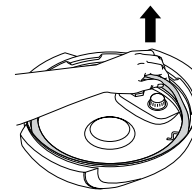
NOTA: Para ajustar as definições enquanto cozinha, prima TEMP ou TIME e rode o botão rotativo START/STOP para escolher a temperatura ou o tempo pretendido.

Botão START/STOP (INICIAR/PARAR):

Utilize o botão para escolher uma função de cozedura, temperatura de cozedura e tempo de cozedura. Prima o botão para começar a cozinhar. Se premir o botão enquanto o aparelho estiver a cozinhar, a função de cozedura atual parará.

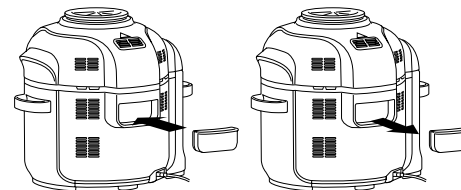
O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozinhar.

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem e fita adesiva do aparelho. Algumas etiquetas devem ser permanentemente mantidas no aparelho; remova **APENAS** as etiquetas com “peel here” (retirar aqui).
- 2 Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos, e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a tampa de pressão, 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. Verifique a tampa de pressão para garantir que não existem resíduos a bloquear as válvulas.
- 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.



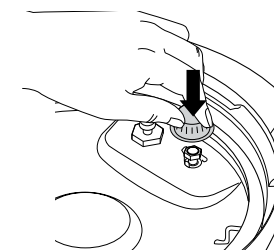
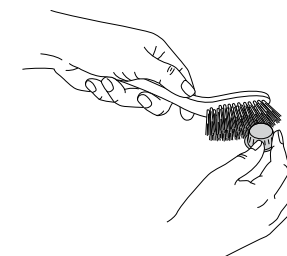
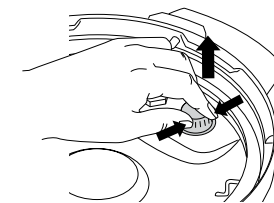
COLOCAR O COLETOR DE CONDENSAÇÃO

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.



RETIRAR E RECOLOCAR A TAMPA ANTI-OBSTRUÇÃO

Certifique-se de que a tampa antiobstrução está na posição correta antes de utilizar a tampa de pressão. 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 remover, segure a tampa antiobstrução entre o polegar e o indicador dobrado, depois rode a proteção no sentido dos ponteiros do relógio para remover.



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.

UTILIZAR O ROBÔ DE COZINHA FOODI® MAX MULTI-COOKER


TROCAR A PARTE SUPERIOR

As duas tampas permitem uma transição perfeita entre todos os seus métodos de cozinhar favoritos. Utilize a tampa de pressão para tornar os alimentos mais tenros e depois utilize a tampa de tostar para os tostar.

UTILIZAR A TAMPA DE TOSTAR

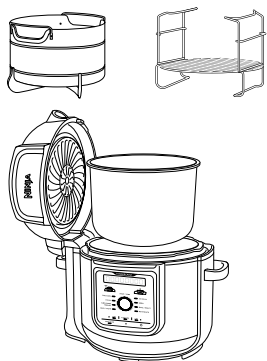
A tampa de tostar é fixada ao aparelho e pode ser aberta a qualquer momento para verificar os alimentos durante o processo de cozedura. Quando a tampa for aberta, o temporizador ficará em pausa e o elemento de aquecimento da tampa irá desligar-se. Quando a tampa for fechada, a cozedura retomará e o temporizador continuará a contagem decrescente.

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM A TAMPA DE TOSTAR

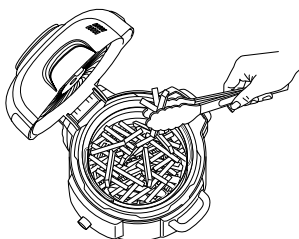
Para ligar o aparelho, ligue o cabo de alimentação a uma tomada e prima o botão .

Air Crisp (Tostar Com Ar)

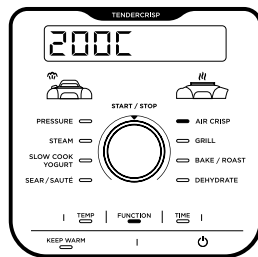
- 1 Coloque o recipiente Cook & Crisp ou o suporte reversível na panela. O recipiente deve ter o difusor fixado.



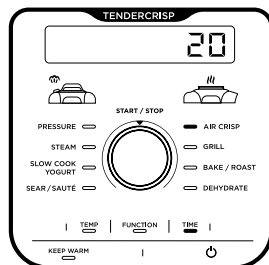
- 2 Adicione os ingredientes ao recipiente Cook & Crisp ou ao suporte reversível. Feche a tampa.



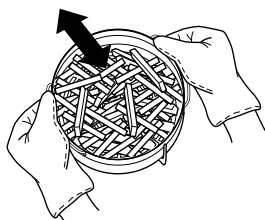
- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar AIR CRISP (tostar com ar). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP e rode o botão para escolher uma temperatura entre 150 °C e 200 °C.



- 4 Prima TIME e rode o botão START/STOP para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora. Para pré-aquecer o aparelho, basta adicionar mais 5 minutos ao tempo de cozedura. Prima START/STOP para começar a cozedura.



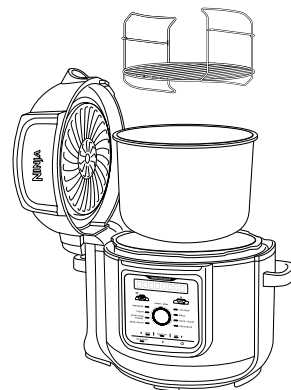
- 5 Durante a confeção, se necessário, pode abrir a tampa e retirar o recipiente para agitar ou colocar ingredientes para dourar uniformemente. Quando terminar, volte a colocar o recipiente no interior e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente quando a tampa for fechada.



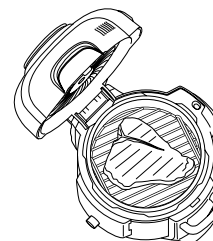
- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO).

Grill (Grelhar)

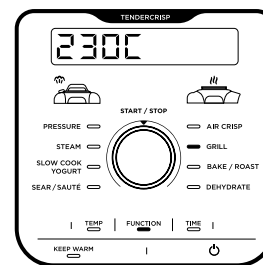
- 1 Coloque o suporte reversível na panela na posição mais alta do grelhador ou siga as instruções da sua receita.



- 2 Coloque os ingredientes no suporte e feche a tampa.

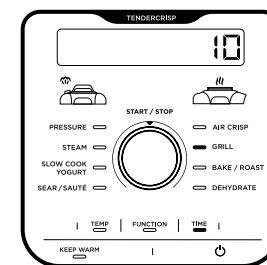


- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar GRILL (GRELHADOR).

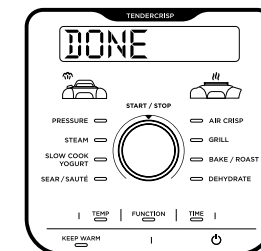


NOTA: O ajuste de tempo não está disponível nem é necessário quando utilizar a função GRILL (GRELHADOR).

- 4 Prima TIME e rode o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos.



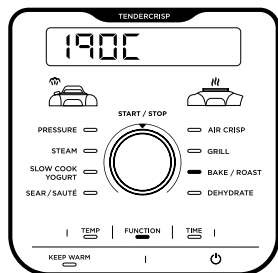
- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO).



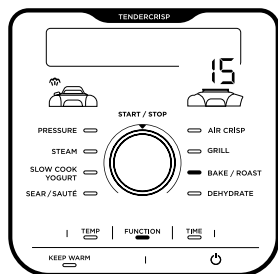
UTILIZAR O ROBÔ DE COZINHA FOODI® MAX MULTI-COOKER – CONT.

Bake/Roast (Cozer/Assar)

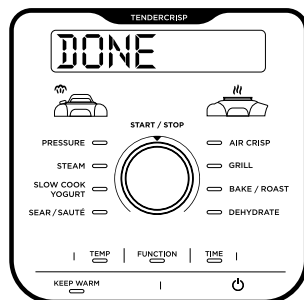
- 1 Adicione ingredientes e quaisquer acessórios à panela. Feche a tampa.
- 2 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar BAKE/ROAST (COZER/ASSAR). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP e rode o botão para escolher uma temperatura entre 120 °C e 200 °C.



- 3 Prima TIME e rode o botão START/STOP para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e depois em incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas. Prima START/STOP para começar a cozedura.

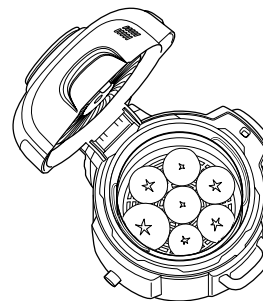


- 4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO).

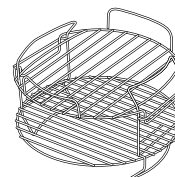


Dehydrate (Desidratar)

- 1 Coloque o suporte reversível de 2 níveis na panela na posição inferior e coloque uma camada de ingredientes no suporte.

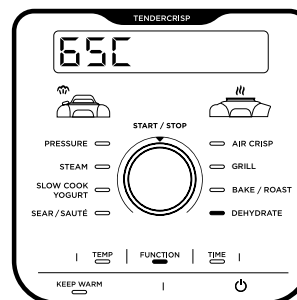


- 2 Segurando no nível superior pelas pegas, coloque-o sobre o suporte reversível na posição mostrada abaixo. Depois, coloque uma camada de ingredientes no nível superior e feche a tampa.

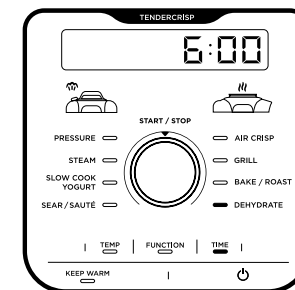


NOTA: Para cinco níveis de capacidade, utilize o suporte do desidratante (vendido em separado) diretamente na panela de cozedura.

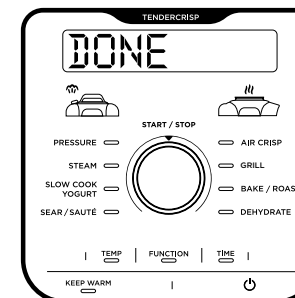
- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar DEHYDRATE (DESIDRATAR). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP e rode o botão para escolher uma temperatura entre 40 °C e 90 °C.



- 4 Prima TIME e rode o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 12 horas.



- 5 Feche a tampa e prima START/STOP para iniciar a desidratação.
- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO).



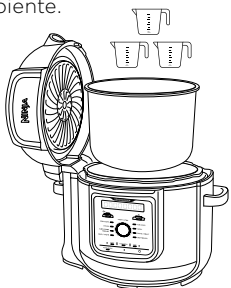
UTILIZAR O ROBÔ DE COZINHA FOODI® MAX MULTI-COOKER - CONT.

NOTA: Para reduzir o risco de lesões por contacto não intencional com alimentos quentes, líquidos e vapor durante a confeção a alta pressão, deve rever e seguir todos os avisos descritos nas páginas 2-5. O não cumprimento destas medidas de segurança aumenta o risco de queimaduras.

COMEÇAR A COZEDURA A PRESSÃO

Recomenda-se que os utilizadores principiantes realizem o teste de água para se familiarizarem com a Cozedura a Alta Pressão.

- 1 Coloque a panela na base do robô e adicione 750 ml de água à temperatura ambiente.



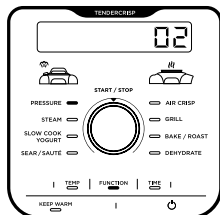
- 2 Monte a tampa de pressão alinhando a seta na frente da tampa com a seta na frente da base do robô. Depois, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear.



- 3 Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (VEDAR).



- 4 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar PRESSURE (PRESSÃO). O aparelho será predefinido para a pressão alta (HI) e uma definição de tempo de 2 minutos. Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar.

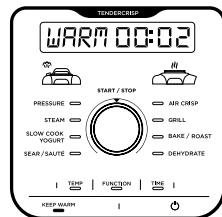


- 5 O visor que mostra PRE e alguma libertação de vapor indicam que está a ser gerada pressão. Quando estiver totalmente pressurizada, começará a contagem decrescente.



NOTA: O tempo de pressão varia e pode demorar até 15 minutos.

- 6 Quando a contagem decrescente tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mostrará DONE (CONCLUÍDO) antes de mudar automaticamente para o modo KEEP WARM (MANTER QUENTE) e começar a contar.



- 7 Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) para libertar rapidamente a pressão através da válvula. Haverá uma descarga de vapor da válvula de libertação de pressão. Quando o vapor tiver sido completamente libertado, a válvula do flutuador descerá e a tampa poderá ser aberta.



LIBERTAÇÃO NATURAL DA PRESSÃO VS. LIBERTAÇÃO RÁPIDA DA PRESSÃO

Libertação natural da pressão: Quando a cozedura a pressão estiver concluída, o vapor começará a ser libertado naturalmente à medida que o aparelho arrefece. Isto pode demorar mais de 20 minutos, dependendo da quantidade de ingredientes na panela. Durante este tempo, o aparelho mudará para o modo Manter Quente. Prima KEEP WARM (MANTER QUENTE) se desejar desligar o modo Manter Quente. Quando a libertação natural da pressão for concluída, a válvula do flutuador irá descer.

Libertação rápida da pressão: 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 rapidamente o vapor. A libertação de vapor será acompanhada por um silvo audível.

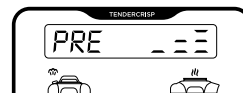
Algum vapor permanecerá no aparelho após a libertação da pressão e sairá quando a tampa for aberta. Levante e incline a tampa para longe de si, certificando-se de que as gotas de condensação não caem na base do robô.



NOTA: Em qualquer momento durante o processo de libertação natural, pode mudar para a libertação rápida, rodando a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR.



PRESSURIZAÇÃO

À medida que a pressão aumenta no aparelho, o painel de controlo apresentará PRE. 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, o ciclo de cozedura inicia e o temporizador começará a contagem decrescente.

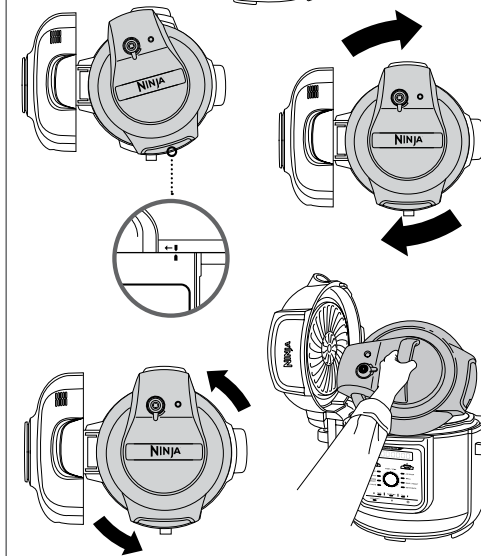
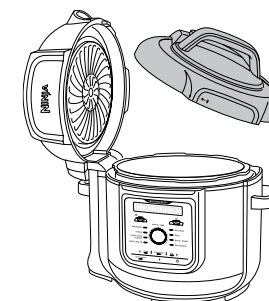


NOTA: Pode demorar mais de 20 minutos a criar pressão.

COLOCAR E RETIRAR A TAMPA DE PRESSÃO

Coloque a tampa de pressão na parte superior do aparelho com o  na tampa e o  na base alinhados uniformemente. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear. Para desbloquear a tampa de pressão, rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Levante a tampa em ângulo para prevenir salpicos. Não levante a tampa na posição vertical.


NOTA: A tampa de pressão não será desbloqueada até o aparelho ser completamente despressurizado.



AVISO: O vapor no interior pode causar queimaduras graves. Levante e incline **SEMPRE** a tampa para si quando a retirar.

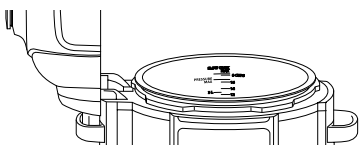
UTILIZAR O ROBÔ DE COZINHA FOODI® MAX MULTI-COOKER - CONT.

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM A TAMPA DE PRESSÃO

Para ligar o aparelho, ligue o cabo de alimentação a uma tomada e depois prima o botão .

Pressure (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.

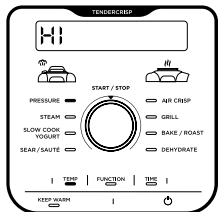


NOTA: Ao cozinhar arroz, feijão ou outros ingredientes que se expandam, **NÃO** encha a panela mais do que até meio.

- 2 Coloque a tampa de pressão e rode a válvula de libertação de pressão para a posição SEAL (VEDAR).

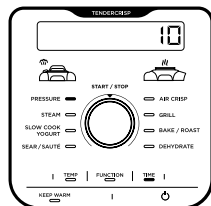


- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar PRESSURE (PRESSÃO). Será apresentado o nível de pressão predefinido. Prima TEMP (TEMPERATURA) e rode o botão para selecionar HI (Alta) ou LO (Baixa).



NOTA: Se funcionar durante menos de 1 hora, 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.

- 4 Prima TIME e rode o botão START/STOP para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e depois em incrementos de 5 minutos de 1 hora até 4 horas.



- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura. O aparelho começará a acumular pressão e o visor mostrará PRE. O aparelho começará a contagem decrescente até estar totalmente pressurizado.



NOTA: O tempo de pressão varia e pode demorar até 15 minutos.

- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo Manter Quente e começará a contagem crescente.



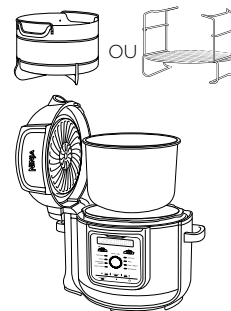
NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM para desligar o modo Manter Quente.

- 7 Deixe o aparelho libertar naturalmente a pressão ou, se estiver indicado na receita, rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT, para libertar rapidamente o vapor.



Steam (Vapor)

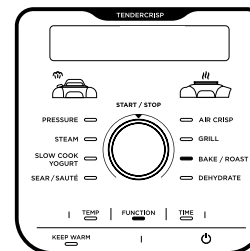
- 1 Adicione 250 ml de líquido (ou a quantidade especificada pela receita) à panela e coloque o suporte reversível ou o recipiente Cook & Crisp com os ingredientes na panela.



- 2 Instale a tampa de pressão e rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR).



- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar STEAM (VAPOR).

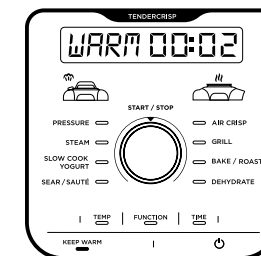


NOTA: Não há regulação de temperatura quando se utiliza a função STEAM (VAPOR).

- 4 Prima TIME e rode o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos. Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 5 O aparelho começará a pré-aquecer até o líquido levantar ferver. O visor indicará PRE. A animação de pré-aquecimento será apresentada até que o aparelho atinja a temperatura e, em seguida, o visor apresentará BOIL (FERVER) e o temporizador iniciará a contagem decrescente.



- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo Manter Quente e começará a contagem crescente. Certifique-se de que a válvula do flutuador desceu antes de abrir a tampa.



NOTA: Depois de a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM para desligar o modo Manter Quente.

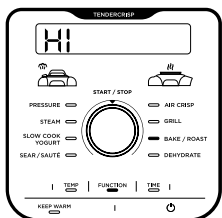
UTILIZAR O ROBÔ DE COZINHA FOODI® MAX MULTI-COOKER - CONT.

Slow Cook (Cozedura Lenta)

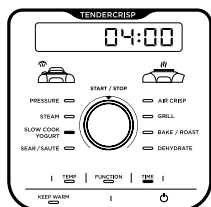
- 1 Coloque os ingredientes na panela. **NÃO** encha a panela para além da linha MÁX.
- 2 Instale a tampa de pressão e rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR).



- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar SLOW COOK (COZEDURA LENTA). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP (TEMPERATURA) e rode o botão para selecionar HI (Alta) ou LO (Baixa).



- 4 Prima TIME e rode o botão para ajustar o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 12 horas.



- 5 Prima START/STOP para começar a cozedura.

NOTA: A regulação HIGH (ALTO) do tempo de Cozedura Lenta pode ser ajustada para períodos entre 4 e 12 horas; a regulação LOW (BAIXO) do tempo de Cozedura Lenta pode ser ajustada para períodos entre 6 e 12 horas.

- 6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo Manter Quente e começará a contagem crescente.

NOTA: Quando a cozedura terminar, pode premir o botão KEEP WARM para desligar o modo Manter Quente.

Yogurt (Iogurte)

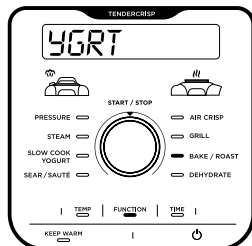
- 1 Adicione a quantidade desejada de leite à panela.

NOTA: Se preferir pasteurizar, arrefecer e adicionar culturas sem utilizar o aparelho, ignore os passos 1-9. Em vez disso, prima TEMP, seleccione FMNT (FERMENTAR), prima TIME, seleccione o tempo de incubação pretendido e prima INICIAR/PARAR para começar.

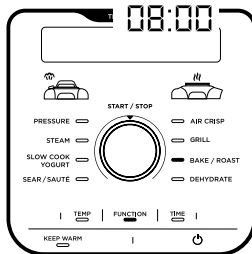
- 2 Instale a tampa de pressão e rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR).



- 3 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para selecionar YOGURT (IOGURTE). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP e rode o botão para selecionar YGRT (IOGURTE) ou FMNT (FERMENTAR).

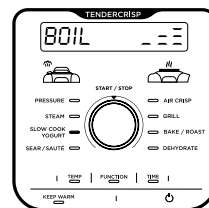


- 4 Prima TIME e rode o botão para ajustar o tempo de incubação em incrementos de 30 minutos entre 8 e 12 horas.

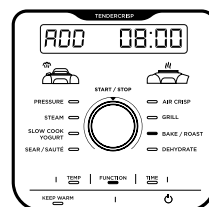


NOTA: Selecionar um período de tempo mais longo resultará num iogurte de sabor mais intenso e com uma consistência mais espessa. Utilize a opção de 12 horas para obter iogurte de estilo grego.

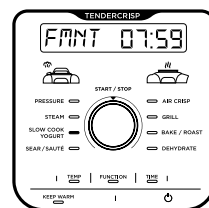
- 5 Prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar a pasteurização.
- 6 O aparelho irá exibir BOIL (FERVER) durante a pasteurização. Quando a temperatura de pasteurização é atingida, o aparelho emite um sinal sonoro e apresenta COOL (ARREFECER).



- 7 Depois de o leite ter arrefecido, o aparelho irá exibir ADD (ADICIONAR) e depois STIR (MEXER), seguido do tempo de incubação.



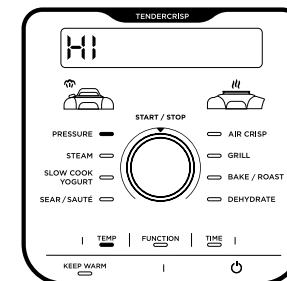
- 8 Remova a tampa de pressão e retire a parte de cima do leite com uma escumadeira.
- 9 Adicione as culturas de iogurte ao leite e mexa para combinar. Instale a tampa de pressão e prima START/STOP (INICIAR/PARAR) para iniciar o processo de incubação.



- 10 O ecrã irá mostrar FMNT (FERMENTAR) e começará a contagem decrescente. Quando o tempo de incubação tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO). O aparelho emitirá um sinal sonoro a cada minuto ao longo de até 4 horas ou até ser desligado.
- 11 Arrefeça o iogurte até 12 horas antes de servir.

Sear/Sauté (Tostar/Saltear)

- 1 Coloque ingredientes na panela.
- 2 Prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão para selecionar SEAR/SAUTÉ (Tostar/Saltear). A temperatura predefinida será apresentada. Prima TEMP e rode o botão para selecionar LO, LO:MD, MD, MD:HI, (ALTA, BAIXA:MÉDIA, MÉDIA:ALTA) ou HI (ALTA).



NOTA: Não é possível regular o tempo disponível ao utilizar a função Sear/Sauté (Tostar/Saltear).

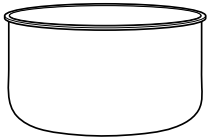
- 3 Prima START/STOP para começar a cozedura.
- 4 Prima o botão INICIAR/PARAR para desligar a função SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR). Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima FUNCTION (FUNÇÃO) e rode o botão START/STOP para a função de cozedura pretendida.

NOTA: Pode utilizar esta função com a tampa de tostar na posição aberta ou com a tampa de pressão com a válvula de libertação de pressão na posição VENT (LIBERTAR).

NOTA: Utilize **SEMPRE** utensílios antiaderentes na panela de cozedura. **NÃO** utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

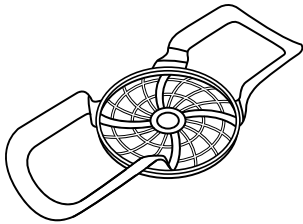
ACESSÓRIOS PARA COMPRA

A Ninja disponibiliza vários acessórios personalizados para o seu robô de cozinha Ninja® Foodi® Multi-Cooker de 2 Níveis. Visite ninjakitchen.eu para expandir as suas capacidades e elevar os seus dotes culinários para o nível seguinte.



Panela de cozedura

Uma panela extra para poder continuar a divertir-se com o Foodi® quando a outra panela já estiver cheia de alimentos deliciosos.



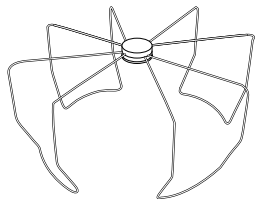
Anel de silicone multiusos

Ideal para colocar e retirar os ingredientes e tabuleiros da panela de cozedura.



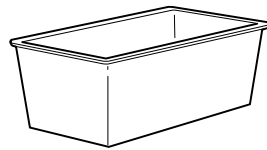
Forma multiusos

Faça estufados, molhos e tartes doces e salgadas ou um bolo fofo e húmido com cobertura dourada para a sobremesa. D 22 cm x A 6 cm.



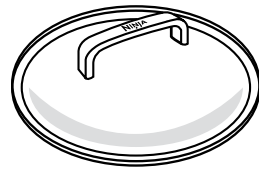
Base dobrável para tostar

Cozinhe uma embalagem inteira de bacon ou transforme tortilhas em conchas de taco.



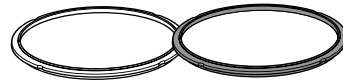
Forma para bolo inglês

O nosso tabuleiro especialmente concebido é o acessório com o tamanho perfeito para misturas de pão como banana e courgette. C 21 cm x L 11 cm x A 9 cm aprox.



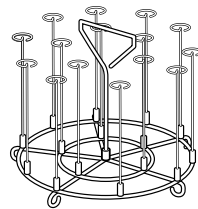
Tampa de vidro

Espreite o interior da panela durante várias funções de cozedura e depois use-a para transportar ou armazenar facilmente.



Conjunto adicional de anéis de silicone

Conjunto de 2 anéis de silicone que ajudam a manter os sabores separados — utilize um para cozinhar alimentos saborosos e o outro para cozinhar alimentos doces.

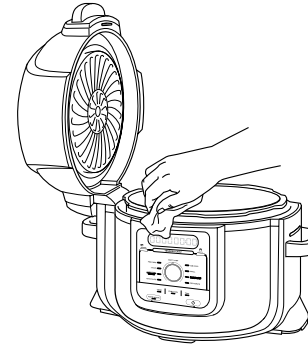


Suporte para espetos

Compatível apenas com os modelos de 7,5 l. Utilize o suporte para espetos para criar espetadas. 15 espetos incluídos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão



O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização.

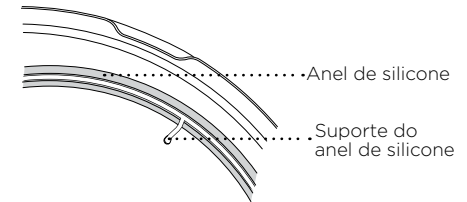
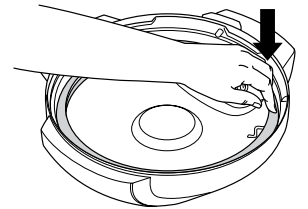
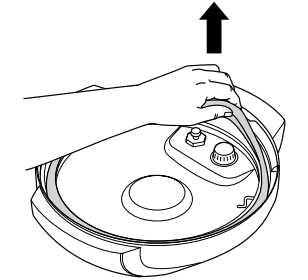
- 1 Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
- 2 Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- 3 A tampa de pressão, a panela de cozedura, o anel de silicone, o suporte reversível, o recipiente Cook & Crisp e o difusor amovível podem ser lavados na máquina de lavar 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 Para limpar a tampa de tostar, utilize um pano húmido ou papel de cozinha depois de a proteção térmica arrefecer.
- 6 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.
- 7 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

NOTA: NÃO desmonte a válvula de libertação nem o conjunto da válvula do flutuador.

Retirar e recolocar o anel de silicone



Para retirar o anel de silicone, puxe-o para fora, 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.

Depois da utilização, remova quaisquer resíduos de alimentos do anel de silicone e da tampa antiobstrução.

Mantenha o anel de silicone limpo para evitar odores

Lavá-lo em água morna com detergente ou na máquina de lavar loiça pode remover odores. No entanto, é normal que absorva o odor de alguns alimentos ácidos. É recomendável ter mais do que um anel de silicone disponível. Pode adquirir anéis de silicone adicionais em ninjakitchen.eu

NUNCA retire o anel de silicone com demasiada força, pois 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.

Porque é que o meu aparelho está a demorar tanto tempo a aumentar a pressão? Quanto tempo demora a ganhar pressão?

- Os tempos de cozedura podem variar conforme a temperatura selecionada, a temperatura atual da panela de cozedura e a temperatura ou quantidade dos ingredientes.
- Verifique se o seu anel de silicone está totalmente colocado e alinhado com a tampa. Se estiver colocado corretamente, deve conseguir puxar ligeiramente o anel para o rodar.
- Verifique se a tampa de pressão está totalmente bloqueada e se a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (VEDAR) ao cozer com pressão.

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?

- As luzes rotativas aparecerão no visor para indicar que o aparelho está a aumentar a pressão.

PRE e luzes em movimento aparecem no visor ao utilizar as funções Pressão ou Vapor.

- 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. Deixe a válvula de libertação de pressão na posição VENT (LIBERTAR) para Vapor, Cozedura lenta e Tostar/Saltear.

Porque não posso tirar a tampa de pressão?

- Como característica de segurança, a tampa de pressão não será desbloqueada até o aparelho ser 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. Rode a tampa de pressão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levante a tampa com alguma inclinação para evitar salpicos. Não levante a tampa na posição vertical.

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 INICIAR/PARAR para parar a cozedura, LIBERTAR conforme necessário e retire a tampa de pressão. 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 Manter Quente.

Quanto tempo demora o aparelho a despressurizar?

- A libertação rápida é de cerca de 2 minutos ou menos. A libertação natural pode demorar até 20 minutos ou mais, dependendo do tipo de alimento e/ou quantidade de líquido e alimento na panela.

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 “OTHER LID” (“OUTRA TAMPA”) aparece no visor e o ícone da tampa pisca.

- Está colocada a tampa incorreta para a função de cozedura pretendida. Instale a tampa de pressão para utilizar as funções Pressão, Aquecimento Lento, Iogurte, Vapor ou Manter Quente.

A mensagem de erro “SHUT LID” (“FECHAR TAMPA”) aparece no ecrã.

- A tampa de tostar está aberta e precisa de estar fechada para a função selecionada iniciar.

A mensagem de erro “TURN LID” (“RODAR TAMPA”) aparece no visor.

- A tampa de pressão não está totalmente colocada. Rode a pressão no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um estalido para utilizar as funções de Pressão, Cozedura Lenta, Iogurte, Vapor e Manter Quente.

A mensagem de erro “OPEN VENT” (“ABRIR LIBERTAÇÃO”) aparece no visor.

- Quando estiver definido para Cozedura lenta ou Tostar/Saltear e o aparelho detetar que a pressão aumentou, esta mensagem indica que a válvula de libertação de pressão está na posição SEAL (VEDAR).
- Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) e deixe-a assim durante o resto do tempo da função de cozedura.
- Se não rodar a válvula de libertação de pressão para a posição VENT (LIBERTAR) dentro de 5 minutos, o programa será cancelado e o aparelho irá desligar-se.

A mensagem de erro “ADD WTR” (“ADICIONAR ÁGUA”) aparece no visor ao utilizar a função Vapor.

- O nível de água está demasiado baixo. Adicione mais água para a função continuar.

A mensagem de erro “ADD WTR” (“ADICIONAR ÁGUA”) aparece no visor ao utilizar a função Pressão.

- Adicione mais líquido à panela de cozedura antes de reiniciar o ciclo de cozedura a pressão.
- Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão está na posição VEDAR.
- Certifique-se de que o anel de silicone está instalado corretamente.

Aparece a mensagem “ERR” (“ERRO”).

- O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

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.

O que está abrangido pela garantia?

Reparação ou substituição do seu aparelho (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra, em caso de qualquer defeito na conceção, materiais e mão-de-obra (incluindo custos de transporte e expedição). A nossa garantia complementa os seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia?

- Desgaste normal.
- Danos acidentais, avarias causadas por uso negligente ou falta de cuidado, uso abusivo, negligência, funcionamento descuidado ou manuseamento do aparelho de cozinha de uma forma que não esteja de acordo com a o manual de instruções da Ninja®, fornecido com o nosso aparelho.
- O uso do aparelho de cozinha para qualquer outro fim que não seja a utilização doméstica normal.
- A utilização de peças não montadas ou instaladas de acordo com as instruções de funcionamento.
- Utilização de peças e acessórios que não sejam componentes Ninja® genuínos.
- Instalação incorreta (exceto quando instalado pela Ninja®).
- Reparações ou alterações realizadas por entidades que não a Ninja ou os seus agentes,

exceto se puder demonstrar que

as reparações ou alterações efetuadas por terceiros não estão relacionadas com o defeito para o qual

está a ativar a garantia.

O que acontece quando a minha garantia acaba?

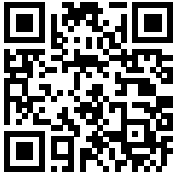
A Ninja não cria produtos para terem uma duração limitada. Temos em linha de conta que possa haver o desejo dos nossos clientes de quererem reparar o seu aparelho de cozinha após o fim da garantia. Encontrará apoio online em www.ninjakitchen.eu.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças 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 LAITTEESI



ninjakitchen.eu



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

MERKITSE MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivä: _____
(säilytä kuitti):

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240V-,
50-60Hz

Teho: 1 760 W

Tilavuus: 7,5 L

Kayttopaine: 40 kPa

Enimmäispaine (PS): 90 kPa

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävästä materiaaliressurssien uudelleen käytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	254
Osat ja lisävarusteet	258
Ohjauspaneelin käyttö	260
Kypsennystoiminnot	260
Käyttöpainikkeet	260
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	261
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen	261
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys	261
Foodi® Max TenderCrisp Multi-Cooker -monitoimikeittimen käyttö ...	262
Kannen vaihto	262
Rapeutuskannen käyttö	262
Kypsennystoimintojen käyttö rapeutuskannen kanssa	262
Rapeutus	262
Grillaus	263
Paisto/paahto	264
Kuivaus	265
Vesitesti: painekypsennyksen aloittaminen	266
Luonnollinen paineen päästö vs. Nopea paineen päästö	267
Paineistus	267
Painekannen kiinnitys ja irrotus	267
Kypsennystoimintojen käyttö painekannen kanssa	268
Painekypsennys	268
Höyrytys	269
Haudutus	270
Jugurtti	270
Ruskistus/kuullotus	271
Saatavana olevat lisävarusteet	272
Puhdistus ja huolto	273
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu	273
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys	273
Vianmääritysopas	274
Hyödyllisiä vinkkejä	276
Tuotteen rekisteröinti	278

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi®.

Sähkölaitetta käytettäessä on noudatettava aina tavanomaisia turvallisuusohjeita mukaan lukien seuraavat:

VAROITUS

- 1 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojus.
- 2 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Laitetta ei myöskään saa käyttää lasten lähellä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 4 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeita laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- 5 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin tai uunin päälle.
- 6 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 7 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoituksen mukaiseen käyttöön.
- 8 **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. Ei SAA käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 9 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 10 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. Tarkista, että painekannen nesteen pinnan säätöventtiili liikkuu vapaasti.
- 11 Käytä ainoastaan SharkNinja-silikonirenkaita räjähdys- ja vammautumisvaaran välttämiseksi. Varmista ennen käyttöä, että rengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda osa ennen käyttöä.
- 12 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.
- 13 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä laitetta lisäämättä vettä tai nestettä. Se aiheuttaa vakavia vaurioita.
- 14 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen alustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen alusta puhtaiksi ja kuiviksi.
- 15 Kallista kantta **AINA** siten, että se on vartalosi ja sisemmän kattilan välissä suojataksesi itseäsi höyryltä ja kuumilta nesteiltä.
- 16 **ÄLÄ KOSKAAN** avaa painekeitintä väkisin. **ÄLÄ** avaa kantta painekypsennyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiiliin kautta ja laite on jäähtynyt hieman.
- 17 Jos kansi ei käännä lukituksen avaamiseksi, tämä tarkoittaa, että laite on yhä paineistettu. Laitteessa oleva paine voi olla vaarallista. Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti

tai käännä paineenpäästöventtiili hitaasti VENT-asentoon (auki) höyryn vapauttamiseksi. Varo kontaktia vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi palo- ja muut vammat. Kun höyry on poistunut laitteesta kokonaan, nesteen pinnan säätöventtiili on alemmassa asennossa, jolloin kannen voi irrottaa.

- 18 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- 19 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjauksjärjestelmään. Kytke VAIN asianmukaisesti maadoitettuihin pistorasioihin ja järjestelmiin.
- 20 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 21 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana. Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 22 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa kattilassa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa välineessä.
- 23 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vaurioitunut, keskeytä käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

- 24 **ÄLÄ** täytä keitintä enimmäistyyttöä yläpuolella. Kun painekeitintä kypsennetään paisuvia ruokia (kuten kuivattuja kasviksia, papuja, jyvää, riisiä jne.), **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi® -reseptissä toisin ohjeisteta.
- 25 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 paisuvia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsennää painekeitintä muuten kuin Ninja® Foodi® -reseptiä noudattaen.
- 26 Kun olet kypsennänyt lihaa, jossa on nahka, älä sorkki nahkaa. Nahka saattaa turvota painekypsennyksen aikana, ja lihan käsittelystä saattaa aiheutua palovammoja.
- 27 Kun kypsennät taikinaista ruokaa, ota kiinni keittimen kummassakin sivussa olevista kahvoista ja ravista keitintä varovasti ennen kannen avaamista ruoan roiskumisen välttämiseksi. **ÄLÄ** nosta.
- 28 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitäntän aukkoa rapeutuskanne ollessa suljettuna. Se estäisi tasaisen kypsymisen ja saattaisi vaurioittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.
- 29 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 30 ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, pahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkötai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 31** Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteiden enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 32 ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 33 ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- 34 ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.
- 35** Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä MAX-enimmäistyytötasoa kypsentaessasi laitteella. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 36 ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsennykseen.
- 37** Estääksesi ruokaa koskettamasta kuumia osia **ÄLÄ** ylitäytä Cook & Crisp -koria.
- 38** Ole erittäin varovainen sulkiessasi rapeutuskannta ja huolehdi siitä, ettei mitään jää saranan väliin.
- 39** Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisesti lämpötiloihin.
- 40 ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 41** Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 42** Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp -korin.
- 43 ÄLÄ** kosketa kuumia pintoja. Laitteen pinnat ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Käytä **AINA** suojaavia patalappuja tai uunikintaita palo- ja muiden vammojen välttämiseksi, ja tartu laitteeseen käyttäen sen kahvoja ja nuppeja.
- 44** Ole äärimmäisen varovainen, kun keittimessä on kuumaa öljyä, kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä tai jos keitin on paineistettu. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja. Kun tätä laitetta käytetään painekypsennykseen, varmista, että kansi on koottu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä.
- 45** Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan kuumassa öljyssä. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- 46** Kun laite on käytössä, ilmaliitännän aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.

- 47** Käyttäessäsi asetuksia SLOW COOK (haudutus) tai SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) pidä **AINA** painekansi suljettuna ja paineenpäästöventtiili VENT-asennossa (auki). Jos kansi on suljettu ja paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni), laitteesta kuuluu hälytysääni. LED-näytöllä näkyvä "VENT"-virhekoodi kertoo, että paineenpäästöventtiili on käännettävä VENT-asentoon (auki).
- 48** PAINEKYPSENNYS-asetusta käytettäessä pidä **AINA** painekansi lukittuna ja paineenpäästöventtiili kierrettynä vastapäivään SEAL-asentoon.
- 49** Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia, sillä se saattaa vaurioittaa kattilan pintaa.
- 50** Kattila, Cook & Crisp -kori ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennysprosessissa. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp -koria laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestäväälle pinnalle. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 51** Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattilan irrottaminen keittimen alustasta on suoritettava varoen.
- 52 ÄLÄ** peukaloi, pura tai irrota nestepinnan säätöventtiiliä, paineenpäästökokoonpanoa tai mitään turvajärjestelmää muilla kuin puhdistus ja huolto määritellyillä tavoilla.
- 53 ÄLÄ** peukaloi, pura tai irrota nestepinnan säätöventtiiliä, paineenpäästökokoonpanoa tai mitään turvajärjestelmää muilla kuin huolto-ohjeissa määritellyillä tavoilla.
- 54** Anna laitteen jäähtyä noin puoli tuntia ennen sen käsittelyä, puhdistusta tai varastointia.
- 55** Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna sen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista, osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.
- 56 ÄLÄ** puhdistu metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 57** Katso ohjeet laitteen huoltamiseen kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 58** Käytä vain asianmukaiseen malliin yhteensopivia SharkNinja-varaosia.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin liitetty varoitus jätetään huomioimatta.



Varo kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.



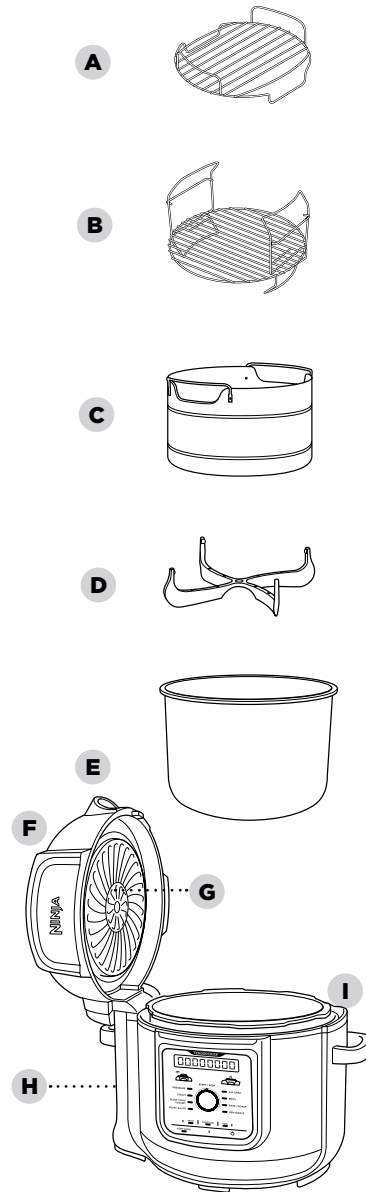
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

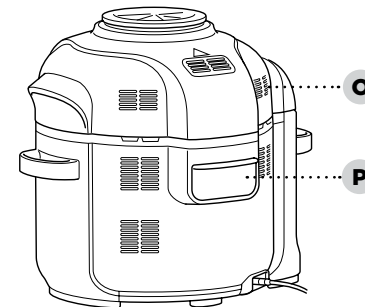
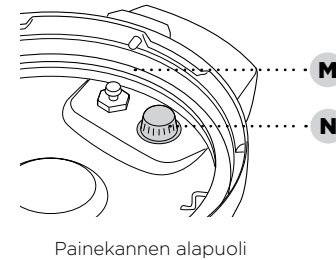
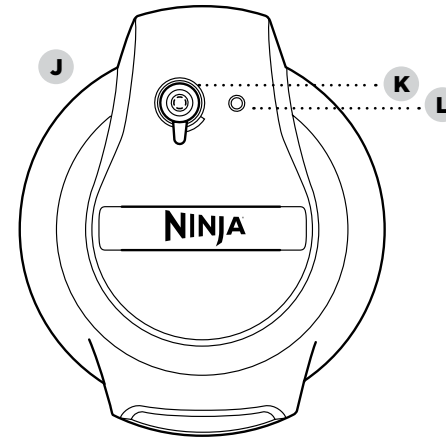
OSAT JA LISÄVARUSTEET

OSAT

- A** Ylätaso (alempi teline)
- B** Käännettävä teline
- C** Cook & Crisp -kori
- D** Irrotettava diffuuseri
- E** 7,5 L:n irrotettava kattila
- F** Rapeutuskansi
- G** Lämpösuoja
- H** Ohjauspaneeli
- I** Keittimen alusta
- J** Paineansi
- K** Paineenpäästöventtiili
- L** Nestepinnan säätöventtiili
- M** Silikonirengas
- N** Tukkeutumissuoja
- O** Ilmanpoistoaukko
- P** Kondenssiveden kerääjä

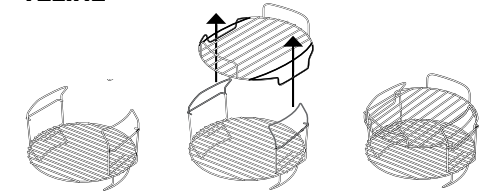


Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.



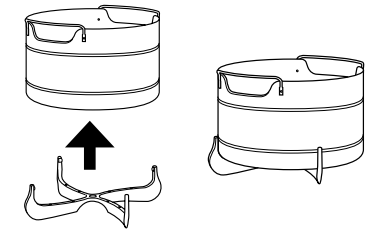
LISÄVARUSTEIDEN KOKOAMISOHJEET

KAKSITASOINEN KÄÄNNETTÄVÄ TELINE

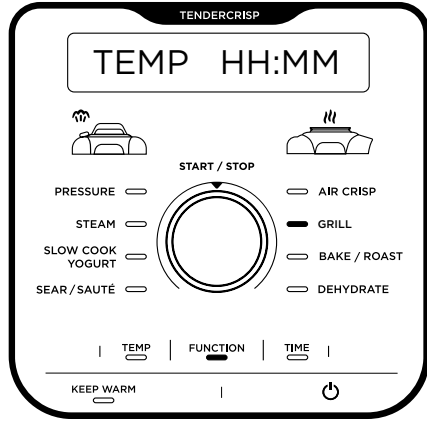


- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan alempaan asentoon.
- 2 Pudota alempi teline käännettävän telineen kahvojen välistä.

COOK & CRISP -KORI



- 1 Irrota diffuuseri puhdistamista varten vetämällä 2 diffuuserin siipeä pois korissa olevasta urasta ja vedä napakasti alaspäin.
- 2 Kokoa Cook & Crisp -kori asettamalla kori diffuuserin päälle ja painamalla napakasti alaspäin.



HUOMAUTUS: Ohjauspaneeli voi olla erilainen mallista riippuen.

KYPSENNYSTOIMINNOT

PRESSURE (PAINEKYPSENNYS): Käytä, kun haluat kypsentää ruuan nopeasti säilyttäen sen mureuden.

STEAM (HÖYRYTYS): Käytä, kun haluat kypsentää herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SLOW COOK (HAUDUTUS): Kypsennä ruokaa alhaisemmillä lämpötiloilla pidempään.

YOGURT (JUGURTTI): Pastöroi ja fermentoi maitoa kermamaisen kotitekoisen jogurtin valmistamiseksi.

SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS): Käytä lietenä lihojen ruskistamiseen, kasvien kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

AIR CRISP (RAPEUTUS): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman.

BAKE/ROAST (PAISTO/PAAHTO): Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

GRILL (GRILLAUS): Käytä korkeaa lämpötilaa ruoan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

DEHYDRATE (KUIVAUS): Kuivaa lihaa, hedelmiä ja vihanneksia terveelliseksi välipaloiksi.

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.

KÄYTTÖPAINIKKEET

FUNCTION (TOIMINTO): Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten kypsennystoiminto START/STOP-valitsimella.

TEMP (LÄMPÖTILA): Paina TEMP-painiketta ja säädä sitten kypsennyslämpötila ja/tai painetaso START/STOP-valitsimella.

TIME (AIKA): Paina TIME-painiketta ja säädä kypsennysaikaa sitten START/STOP-valitsimella.

HUOMAUTUS: Kypsentämisen aikana voit säätää asetuksia painamalla TEMP- tai TIME-painiketta ja valitsemalla sitten haluamasi lämpötilan tai ajan START/STOP-valitsimella.

START/STOP-painike (KÄYNNISTYS/

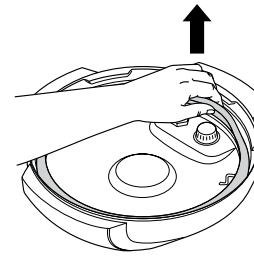
PYSÄYTYPAINIKE): Käytä tätä painiketta kypsennystoiminnon, -lämpötilan ja -ajan valitsemiseen. Paina painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen kypsennystoiminto päättyy.

KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN):

Paine kypsennyksen, höyrytyksen tai haudutuksen jälkeen laite siirtyy automaattisesti Keep Warm -käyttötilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Keep Warm -käyttötila on käytössä 12 tuntia, ja voit kytkeä sen pois käytöstä painamalla KEEP WARM -painiketta. Keep Warm -tila ei ole tarkoitettu kylmän ruoan kuumentamiseen, vaan ruoan lämpimänä pitämiseen elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa.

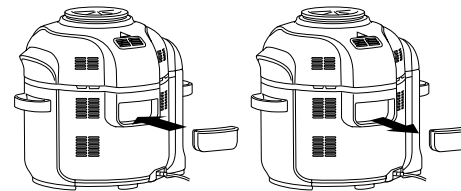
⏻ Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

- 1 Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit ja teipit tuotteesta. Osan tarroista on tarkoitus jäädä laitteeseen pysyvästi, poista **VAIN** tarrat, joissa lukee "peel here" (poista tästä).
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pese painekansi, silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp -kori, käännettävä teline ja kondenssiveden kerääjä kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti.
- 4 **ÄLÄ KOSKAAN** pese keittimen alustaa tai painekantaa astianpesukoneessa. Tarkista painekansi varmistaaksesi, ettei venttiileissä ole ruokajäämiä tukkimassa sitä.



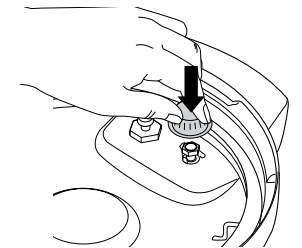
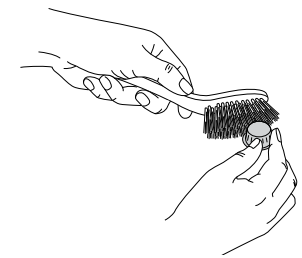
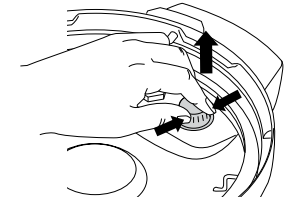
KONDENSSEVEDEN KERÄÄJÄN KIINNITTÄMINEN

Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen alustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIINNITYS

Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät painekantaa. Tukkeutumissuoja suojaa painekannen sisäventtiiliä tukkeutumiselta ja käyttäjiä mahdollisilta ruokaroiskeilta. Se tulee **puhdistaa jokaisen käytön** jälkeen puhdistusharjalla. Poista se puristamalla sitä ja vetämällä ylöspäin. Kiinnitä se takaisin panemalla se paikoilleen ja painamalla alas.



HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirengaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ


KANNEN VAIHTO

Kaksi kantta mahdollistavat sujuvan siirtymisen kaikkien tarvitsemiesi kypsennystapojen välillä. Käytä painekantaa ruuan mureuttamiseen ja rapeutuskantta rapeuttamiseen.

RAPEUTUSKANNEN KÄYTTÖ

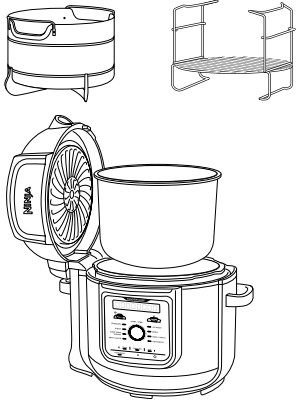
Rapeutuskansi on kiinnitetty laitteeseen, ja sen voi avata milloin tahansa ruoan tarkistamiseksi kypsennyksen aikana. Kun kansi on avattu, ajastimen toiminta taukoaa ja kannen lämmityselementti kytkeytyy pois käytöstä. Kun kansi on suljettu, kypsennys alkaa uudelleen ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ RAPEUTUSKANNEN KANSSA

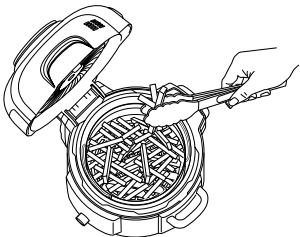
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan ja paina sitten -painiketta.

Air Crisp (Rapeutus):

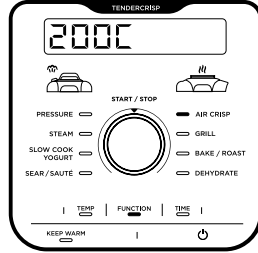
- 1 Pane kattilaan joko Cook & Crisp -kori tai käännettävä teline. Diffusorin on oltava kiinni korissa.



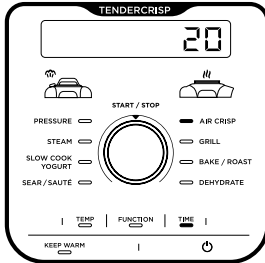
- 2 Lisää aineksia Cook & Crisp -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi.



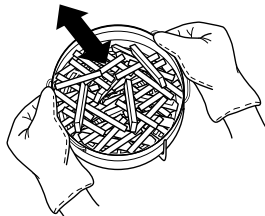
- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella AIR CRISP (rapeutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliltä 150 ja 200 °C.



- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaika START/STOP-valitsimen avulla enintään 1 tunnin tarkkuudella. Laitteen esikuumentamista varten voit lisätä ylimääräiset 5 minuuttia kypsennysaikaan. Aloita kypsennyksen painamalla START/STOP -painiketta.



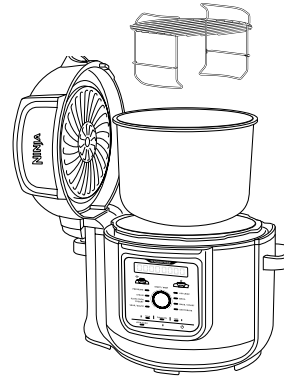
- 5 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



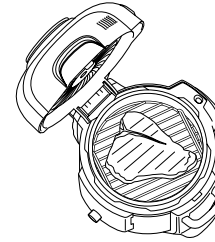
- 6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

Grill (Grillaus):

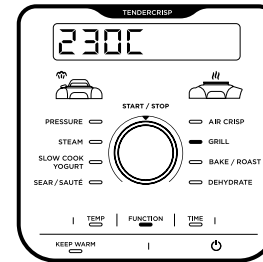
- 1 Aseta käännettävä teline kattilaan ylempään grilliasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



- 2 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.

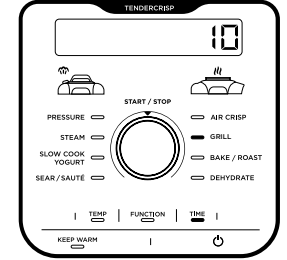


- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla GRILL (grillaus).

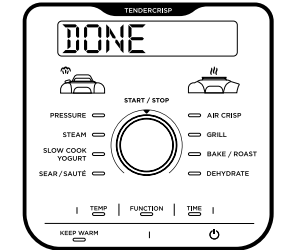


HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei ehkä ole mahdollista tai ei ehkä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika minuutin tarkkuudella enintään 30 minuuttiin.



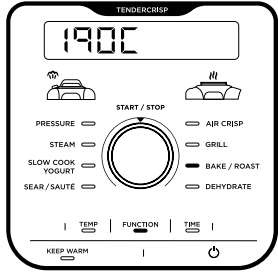
- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).



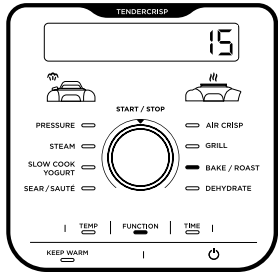
FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

Bake/Roast (Paisto/Paahto):

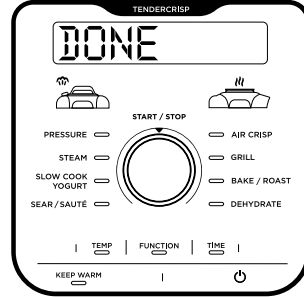
- 1 Lisää kattilaan ainekset ja mahdolliset lisävarusteet. Sulje kansi.
- 2 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla BAKE/ROAST (paisto/paahto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliä 120 ja 200 °C.



- 3 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaika START/STOP-valitsimen avulla minuutin tarkkuudella enintään 1 tunniksi ja sitten 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tunniksi. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

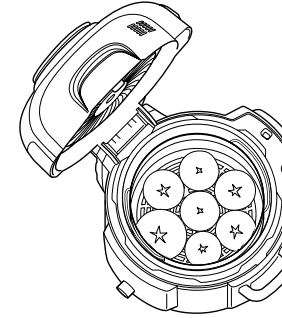


- 4 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

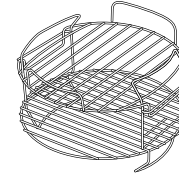


Dehydrate (Kuivaus)

- 1 Aseta kaksitasoinen käännettävä teline kattilaan ala-asentoon, ja laita sitten kerros aineksia telineelle.

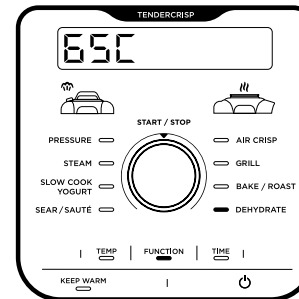


- 2 Pidä kiinni ylätason kahvoista ja laske se alas käännettävän telineen päälle kuvassa näkyvään asentoon. Aseta ylätasolle sitten kerros aineksia ja sulje kansi.

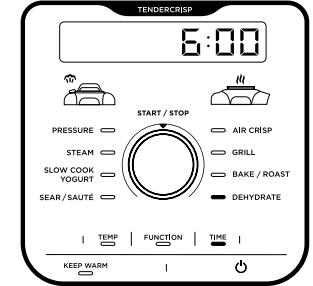


HUOMAUTUS: Saat viisi eri vetoisuustasoa käyttämällä kuivaustelinetä (myytävänä erikseen) suoraan kattilassa.

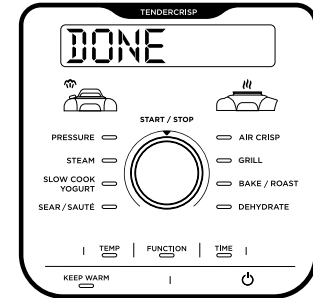
- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla DEHYDRATE (kuivaus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla lämpötila väliä 40-90 °C.



- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tunniksi.



- 5 Sulje kansi ja käynnistä kuivaustoiminto painamalla START/STOP-painiketta.
- 6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

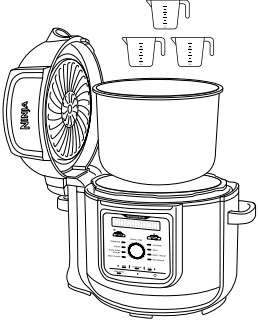


FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

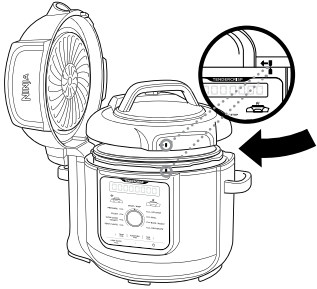
VESITESTI: PAINEKYPSENTÄMISEN ALOITTAMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on hyvä tehdä vesitesti, jotta painekypsennys tulee tutuksi.

- 1 Aseta kattila keittimen alustalle ja lisää kattilaan 7,5 dl huoneenlämpöistä vettä.



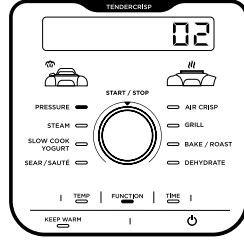
- 2 Kokoa painekansi suuntaamalla kannen etuosassa oleva nuoli keittimen alustassa olevan nuolen suuntaisesti. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.



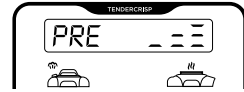
- 3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



- 4 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella PRESSURE (painekypsennys). Laitteen oletusasetuksena on korkea (HI) paine ja 2 minuutin aika-asetus. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

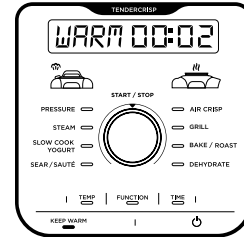


- 5 Kun näytössä näkyy PRE ja laitteesta tulee hieman höyryä, laitteeseen on muodostumassa painetta. Kun laite on täysin paineistettu, alaslaskenta alkaa.



HUOMAUTUS: Paineen poistumiseen kuluva aika vaihtelee, ja se voi kestää jopa 15 minuuttia.

- 6 Kun alaslaskenta päättyy, laite piippaa ja näyttöön tulee teksti DONE (valmis), ennen kuin laite kytkeytyy automaattisesti KEEP WARM-tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.



- 7 Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purkautuu höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, nestepinnan säätöventtiili putoaa alas ja kannen voi avata.



LUONNOLLINEN PAINEEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEEN PÄÄSTÖ

Luonnollinen paineen päästö: Kun painekypsennys on suoritettu, höyry vapautuu laitteesta luonnollisesti laitteiden jäähtyessä. Tähän voi kuluu vähintään 20 minuuttia kattilassa olevien aineiden määrän mukaan. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä. Kun luonnollinen paineen päästö on suoritettu, nesteen pinnan säätöventtiili putoaa alas.

Nopea paineen päästö: Käytä **AINOASTAAN**, jos reseptissä sitä vaaditaan. Painekypsennämisen jälkeen ja kun KEEP WARM -valo tulee näyttöön, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi höyryn nopeasti. Höyryn vapautuessa laitteesta kuuluu sinihää.

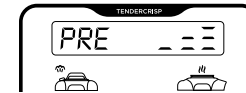
Paineenpäästön jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan. Nosta ja kallista kantta itsestäsi pois päin varmistaen, ettei keittimen alustalle putoa kondenssivettä.



HUOMAUTUS: Voit vaihtaa nopeaan paineen päästöön milloin tahansa luonnollisen paineen päästön aikana kääntämällä paineenpäästöventtiilin VENT-asentoon (auki).

PAINEISTUS

Kun laitteeseen muodostuu painetta, ohjauspaneelissa näkyy PRE. 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, kypsennyssykli alkaa ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



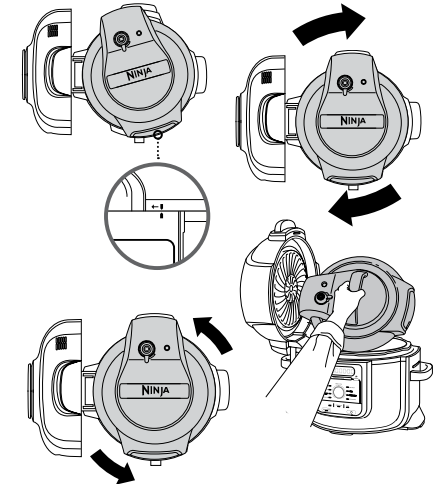
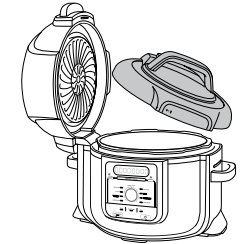
HUOMAUTUS: Paineen muodostumiseen voi kuluu vähintään 20 minuuttia.

PAINEKANNEN KIINNITYS JA IRROTUS

Paine kansi laitteen päälle, niin että laitteen päällä oleva ja alustassa oleva ovat yhdensuuntaiset. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

Painekansi avataan kiertämällä sitä vastapäivään. Kansi tulee nostaa kulmassa roiskeiden välttämiseksi. Kantta ei saa nostaa suoraan ylös.


HUOMAUTUS: Paineen kiinnitys ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta.



VAROITUS: Laitteen sisältä tuleva höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Nosta ja kallista kantta **AINA** itsestäsi pois päin irrottaessasi sitä.

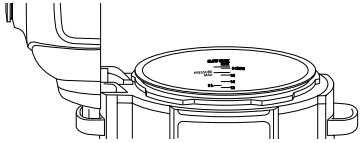
FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ PAINEKANNEN KANSSA

Voit kytkeä laitteen päälle liittämällä virtajohdon pistorasiaan ja painamalla sitten -painiketta.

Pressure (Painekypsennys):

- 1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 1 kupilinen (n. 2,5 dl) nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. **ÄLÄ** täytä kattilaa PRESSURE MAX -viivan yläpuolelle.

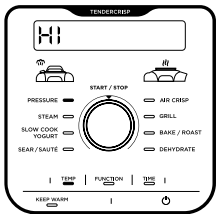


HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita paisuvia aineksia, **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin.

- 2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).

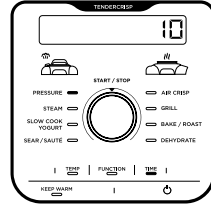


- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella PRESSURE (painekypsennys). Näkyviin tulee oletuspaine. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten HI tai LO kääntämällä valitsinta.



HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuitteja.

- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten kypsennysaika valitsimen avulla minuutin tarkkuudella enintään 1 tunniksi tai 5 minuutin tarkkuudella 1-4 tunniksi.

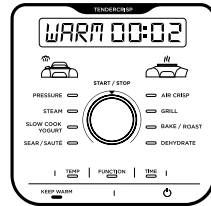


- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Laitteeseen alkaa muodostua painetta ja näyttöön tulee teksti PRE. Laitteeseen alkaa laskea aikaa alaspäin, kun se on täysin paineistettu.



HUOMAUTUS: Paineen poistumiseen kuluva aika vaihtelee, ja se voi kestää jopa 15 minuuttia.

- 6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.



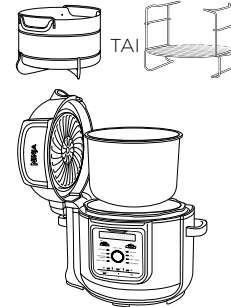
HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpito-tilan pois käytöstä.

- 7 Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai siirrä reseptin sitä vaatiessa paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki), jolloin höyry vapautuu venttiilistä nopeasti.



Steam (Höyrytys)

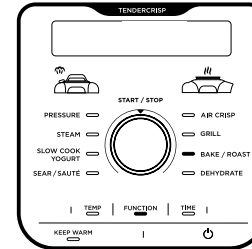
- 1 Lisää kattilaan 2,5 dl (tai reseptin vaatima muu määrä) nestettä ja aseta sitten käännettävä teline tai Cook & Crisp -kori aineksineen kattilaan.



- 2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



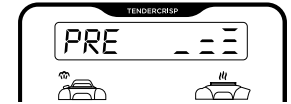
- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimella STEAM (höyrytys).



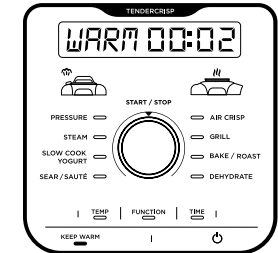
HUOMAUTUS: STEAM-toimintoa (höyrytys) käytettäessä ei tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimella kypsennysaika minuutin tarkkuudella enintään 30 minuutiksi. Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

- 5 Laitteen esikuumennus käynnistyy, jotta neste kuumenee kiehumispisteeseen. Näyttöön tulee teksti PRE. Esikuumennuksen symboli on näkyvässä, kunnes laite saavuttaa tarvittavan lämpötilan. Näyttöön tulee BOIL (keittäminen) ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.



- 6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Varmista, että nestepinnan säätöventtiili on pudonnut alas, ennen kuin avaat kannan.



HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpito-tilan pois käytöstä.

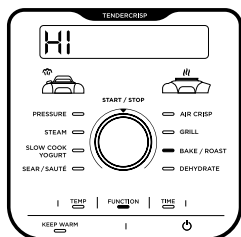
FOODI® MAX TENDERCRISP MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

Slow Cook (Haudutus):

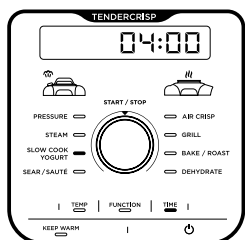
- 1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** täytä kattilaa MAX-viivan yläpuolelle.
- 2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-painikkeella SLOW COOK (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten HI tai LO kääntämällä valitsinta.



- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella enintään 12 tunniksi.



- 5 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

HUOMAUTUS: Slow Cook HIGH -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4-12 tuntiin; Slow Cook LOW -aika-asetus (haudutus, matala) voidaan asettaa 6-12 tuntiin.

- 6 Kun kypsennysaika on päättynyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpiti-tilan pois käytöstä.

Yogurt (Jogurtti)

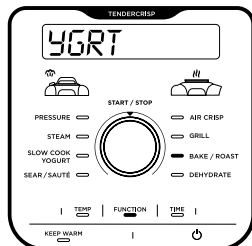
- 1 Lisää kattilaan haluamasi määrä maitoa.

HUOMAUTUS: Jos pastöroit, jäähdytät ja lisäät bakteeriviljelmiä mieluummin ilman laitetta, ohita vaiheet 1-9. Paina tällöin TEMP-painiketta, valitse FMNT, paina TIME-painiketta, valitse haluamasi haudutusaika ja käynnistä painamalla START/STOP-painiketta.

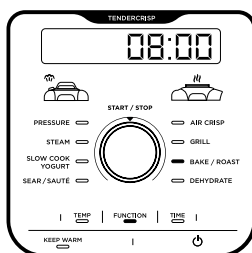
- 2 Aseta painekansi paikoilleen ja käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



- 3 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten START/STOP-valitsimen avulla YOGURT (jogurtti). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten YGRT tai FMNT kääntämällä valitsinta.



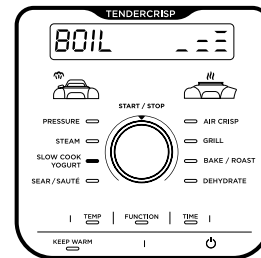
- 4 Paina TIME-painiketta ja säädä sitten valitsimen avulla haudutusaika 30 minuutin tarkkuudella 8-12 tunniksi.



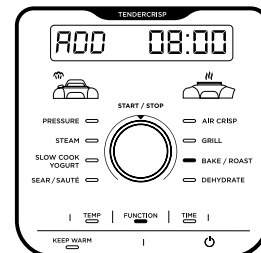
HUOMAUTUS: Pidemmän ajan valitseminen johtaa kirpeämpään ja paksumpaan jogurttiin. Hauduta 12 tuntia saadaksesi kreikkalaistyylisiä jogurtteja.

- 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).

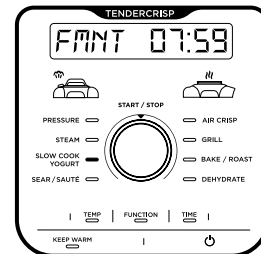


- 7 Kun maito on jäähtynyt, laitteen näytössä näkyy vuorotellen ADD (lisää) ja STIR (sekoita) sekä haudutusaika.



- 8 Poista painekansi ja kuori kalvo maidon pinnalta.

- 9 Lisää maitoon jogurttiljelmää ja sekoita. Aseta painekansi paikoilleen ja aloita haudutusprosessi painamalla START/STOP-painiketta.



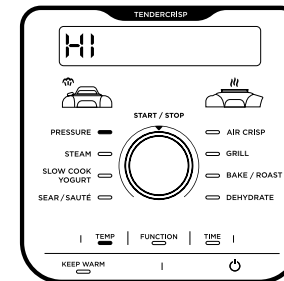
- 10 Näyttöön tulee teksti FMNT, ja alaslaskenta alkaa. Kun haudutusaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis). Laite piippaa joka minuutti enintään 4 tunnin ajan tai kunnes laite sammutetaan.

- 11 Jäähdytä jogurtteja enintään 12 tuntia ennen tarjoilua.

Sear/Sauté (Ruskistus/Kuullotus)

- 1 Lisää ainekset kattilaan.

- 2 Paina FUNCTION-painiketta ja valitse sitten valitsimen avulla SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Paina TEMP-painiketta ja valitse sitten LO, LO:MD, MD, MD:HI tai HI KÄÄNTÄMÄLLÄ VALITSINTA.



HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voida käyttää ajan säätöä.

- 3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.

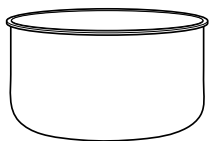
- 4 Kytkeäksesi SEAR/SAUTÉ-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä, paina START/STOP-painiketta. Voit vaihtaa toiseen kypsennystoimintoon painamalla FUNCTION-painiketta ja valitsemalla sitten haluamasi kypsennystoiminnon START/STOP-painikkeiden avulla.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko rapeuskannen ollessa auki-asennossa tai painekannen kanssa niin, että paineenpäästöventtiili on VENT-asennossa (auki).

HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pintoja.

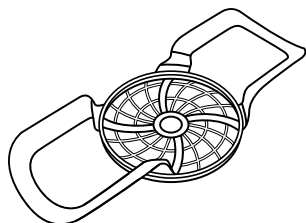
Saatavana olevat lisävarusteet

Ninja tarjoaa valikoiman lisävarusteita, jotka on räätälöity Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp Pressure Cooker -laitteelle. Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaitto- mahdollisuuksia ja viedäksesi sen seuraavalle tasolle.



Kattila

Ylimääräinen kattila, jonka avulla voit jatkaa Foodi®-kypsennystä, kun toinen kattila on jo täynnä herkullista ruokaa.



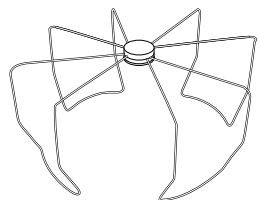
Monikäyttöinen silikoniotin

Ainesten ja astioiden nostaminen kattilaan ja pois kattilasta käy helposti.



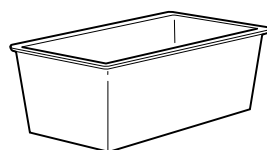
Monitoimivuoka

Tässä vuoassa voit valmistaa höyryävän kuumia pataruokia, dippejä sekä makeita ja suolaisia piiraita tai leipoa kuohkean mehevää kakkua herkullisen aterian huipennukseksi. S 22 cm, K 6 cm.



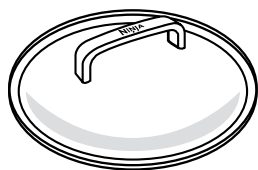
Taitettava rapeutusteline

Voit kypsennää pakettillisen pekonia tai muuntaa tortillat tacoiksi.



Leipävuoka

Erikoisuunniteltu vuokamme on sopivan kokoinen lisävaruste erilaisten leipätaikainoiden, kuten banaani- tai kesäkurpitsaleivän, leivontaan. P 21 cm x L 11 cm x K 9 cm (noin)



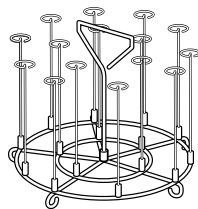
Lasikansi

Näe kattilan sisään eri kypsennystoimintojen aikana sekä kuljeta tai säilytä helposti.



Lisäpakkaus silikonirenkaita

Kahden kappaleen silikonirengaspakkaus auttaa pitämään maut erillään: käytä toista suolaisten ja toista makeiden ruokalajien kypsennykseen.

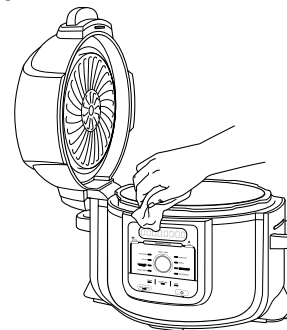


Varrasteline

Yhteensopiva vain 7,5 L:n mallien kanssa. Käytä varrastelintä kebabin valmistamisessa. Sisältää 15 varrasta.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



Laitte tulisi puhdistaa perusteellisesti aina käytön jälkeen.

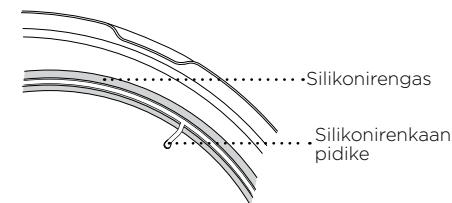
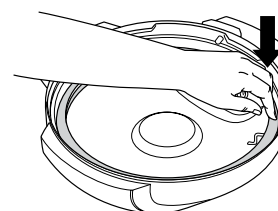
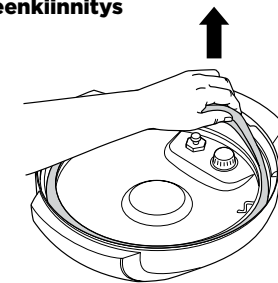
- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 Puhdista keittimen alusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Trykklokkeet og gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp-kurven og den avtakbare sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.

ÄLÄ KOSKAAN pane keittimen alustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

- 4 Paineikansi, mukaan lukien paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja, voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
- 5 Puhdista rapeutuskansi pyyhkimällä se märällä liinalla tai paperipyyhkeellä sitten, kun lämpösuoja on jäähtynyt.
- 6 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.
- 7 Anna kaikkien osien kuivua jokaisen käytön jälkeen tai kuivaa ne pyyhkeellä.

ÄLÄ pese painekantta tai sen osia astianpesukoneessa

Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirenkas vetämällä sitä silikonirenkaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Renkas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan.

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirenkaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirenkas puhtaana välttääksesi hajut.

Hajun voi saada pois pesemällä renkaan lämpimällä saippuavedellä tai astianpesukoneessa. On kuitenkin normaalia, että siihen imeytyy tiettyjen hapokkaiden ruokien hajua. On suositeltavaa, että käytettävissä on useampi kuin yksi silikonirenkas. Voit ostaa lisää silikonirenkaita osoitteesta ninjakitchen.eu

ÄLÄ KOSKAAN vedä silikonirengasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat kärsiä siitä, mikä voi huonontaa paineensulkuominaisuutta. Silikonirenkas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

Miksi laitteeni paineistuminen kestää niin kauan? Kuinka pitkään paineen muodostuminen laitteeseen kestää?

- Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen valitusta lämpötilasta, kattilan lämpötilasta sekä aineiden 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.

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?

- Kiertävät valot näytöllä osoittavat, että laite muodostaa painetta.

Valot kiertävät näyttöä toimintoa Pressure (paine-kypsennys) tai Steam (höyrytys) käytettäessä.

- 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. Jätä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) käytettäessä toimintoja Steam (höyrytys), Slow Cook (haudutus) ja Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus).

Miksi en pysty irrottamaan painekantta?

- Laitteessa olevan turvallisuusominaisuuden ansiosta painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta. Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata. Käännä painekantta vastapäivään, ja nosta sitä sitten ylös ja itsestäsi pois päin.

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, silikonitiiviste ei ehkä ole kunnolla paikoillaan. Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) pysäyttääksesi kypsennyksen, ja VENT-painiketta (auki) tarvittaessa, ja irrota sitten painekansi. Paina silikonirengas alas varmistaen, että se on kunnolla kiinni ja suorassa renkaan pidikkeen alla. Kun rengas on asennettu kunnolla, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennyssykli on valmis, ja laite on Keep Warm -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Kuinka kauan paineen vapautuminen laitteesta kestää?

- Nopea paineen päästö kestää noin 2 minuuttia tai vähemmän. Luonnollinen paineen päästö voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen ruuan tyyppistä ja/tai nesteen ja ruuan määrästä kattilassa.

Näytölle tulee ”POT”-virheilmoitus.

- Kattila ei ole keittimen alustan sisällä. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Näytölle tulee ”LID”-virheilmoitus, ja kantta esittävä kuvake vilkkuu.

- Kansi on väärä valitsemaasi kypsennystoimintoon nähden. Pane painekansi laitteen päälle, jos haluat käyttää toimintoja Pressure (paine-kypsennys), Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) tai Keep Warm (lämpimänä pitäminen) sekä laitteen ollessa kiinni-asennossa.

Näytölle tulee ”SHUT”-virheilmoitus.

- Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”VENT”-virheilmoitus.

- Kun laite on asetettu Slow Cook- (haudutus) tai Sear/Sauté- (ruskistus/kuullotus) -tilaan ja se havaitsee paineen muodostumisen, tämä viesti kertoo paineenpäästöventtiilin olevan SEAL-asennossa (kiinni).
- Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) ja jätä se siihen kypsennystoiminnon loppuun asti.
- Jos et käännä paineenpäästöventtiiliä VENT-asentoon (auki) 5 minuutin kuluessa, ohjelma perutaan ja laite sammuu.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Steam-toimintoa (höyrytys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Pressure-toimintoa (paine-kypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennyssyklin uudelleen.
- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).
- Varmista, että silikonirengas on kiinnitetty oikein.

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönnämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Iossa-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 Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetyksilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä 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 lisäksi 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

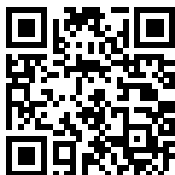
Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

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 Ninja® Foodi® Max TenderCrisp Multikokare



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu

 Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(behåll kvittot):

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning: 220-240V~,
50-60Hz

Watt: 1760 W

Volym: 7,5 l

Fluidgrupp: 2

Bearbetning tryck: 40 kPa

Maximalt tryck (PS): 90 kPa

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill strömkabeln.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt 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	282
Delar och tillbehör	286
Användning av kontrollpanelen	288
Tillagningsfunktioner	288
Driftsknappar	288
Före första användning	289
Installera kondensuppsamlaren	289
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket	289
Använda din Foodi® Max TenderCrisp Multikokare	290
Växla mellan locken	290
Användning av krispningslocket	290
Använda matlagningsfunktionerna för krispningslocket	290
Air Crisp	290
Grill	291
Bake/Roast	292
Torka	293
Vattentest: komma igång med tryckkokning	294
Naturlig tryckavlastning eller snabbavlastning av tryck	295
Tryckbildning	295
Sätta på och ta av trycklocket	295
Använda matlagningsfunktionerna med trycklocket	296
Tryckkokning	296
Ånga	297
Långkokning	298
Yoghurt	298
Bryning/sautering	299
Tillbehör för inköp	300
Rengöring och underhåll	301
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt	301
Avlägsna och montera om silikonringen	301
Felsökningsguide	302
Användbara tips	304
Produktregistrering	306

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi®.

Vid användning av elektrisk utrustning bör alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

⚠ VARNING

- 1 För att eliminera kvävningens risker för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.
- 2 Förvara apparaten och dess nätsladd utom räckhåll för barn. **ANVÄND INTE** apparaten nära barn och låt inte barn använda den. Noggrann övervakning krävs om apparaten används i närheten av barn.
- 3 Barn får inte leka med utrustningen.
- 4 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 5 Placera **INTE** apparaten på varma ytor, intill en het gaslåga eller elektrisk värmekälla, i en varm ugn eller på en varm spis.
- 6 Se till att apparaten under användning är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras.
- 7 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning.
- 8 **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 9 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 10 Före användningen ska du **ALLTID** kontrollera tryckregleringsventilen och den flottörventilen för tilltäppning eller blockering och rengöra dem vid behov. Kontrollera att den flottörventilen på trycklocket rör sig fritt.
- 11 För att förhindra risken för explosion och skada, använd endast silikonringar från SharkNinja. Se till att silikonringen är installerad och locket är ordentligt stängt innan du använder apparaten. **ANVÄND INTE** om den är skadad på något sätt. Byt ut innan du använder apparaten.
- 12 **ANVÄND INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan sitter på plats.
- 13 **Använd ALDRIG** utan att tillsätta vatten eller vätska enligt receptet eftersom detta kan orsaka allvarlig skada.
- 14 Innan du placerar den avtagbara grytan på kokplattan ska du se till att grytan och kokplattan är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
- 15 Luta **ALLTID** locket så att det är mellan din kropp och innergrytan för att skydda dig från ånga och varma vätskor.
- 16 Öppna **ALDRIG** tryckkokaren med tvång. Öppna **INTE** locket under eller efter tryckkokning förrän trycket i grytan har sjunkit genom ångutsläpp genom tryckavlastningsventilen och apparaten har svalnat något.

- 17 Om locket inte går att vridas och låsas upp så betyder det att apparaten fortfarande är under tryck. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt enheten släppa ut trycket av sig själv eller vrid tryckregleringsventilen långsamt till VENT-läget för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskada eller skador. När all ånga strömmat ut kommer den flottörventilen att vara i nedre position så att locket kan tas bort.
- 18 **Använd ALDRIG** ett uttag under en bänk.
- 19 Anslut **ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem. Anslut **ENDAST** till uttag och system utrustade med skyddsjordning.
- 20 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig samt för att minska risken att människor snubblar över en lång sladd.
- 21 **FLYTTA INTE** apparaten under användning. Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 22 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenheter i vatten eller annan vätska. Laga bara mat i den medföljande grytan eller i en behållare som rekommenderas av SharkNinja placerad i den medföljande grytan.
- 23 Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. **ANVÄND INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 24 **FYLL INTE** tryckkokaren till mer än dess maximala påfyllningskapacitet. Vid tryckkokning av ingredienser som sväller eller utvidgar sig (t ex torkade grönsaker, bönor, korn, ris etc.). **FYLL INTE** grytan mer än till hälften, eller mer än vad som anges i ett Ninja® Foodi®-recept.
- 25 Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkokas, 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®.
- 26 Efter tillagning av kött med skinn som kan svälla på grund av trycket, stick inte hål i köttet så länge skinnet är uppsvalt då du kan bränna dig.
- 27 När du tillagar mat som har en degig konsistens ska du hålla i tryckkokarens sidohandtag och försiktigt skaka den från sida till sida innan du öppnar locket för att undvika att mat slungas ut. Lyft **INTE**.
- 28 **TÄCK INTE** över luftintaget eller luftuttaget när krispningslocket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.
- 29 **TÄCKINTE** tryckregleringsventilerna.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 30 ANVÄND INTE** tillbehör som inte har rekommenderats eller sålts av SharkNinja. **PLACERA INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishåll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 31** Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.
- 32 Använd ALDRIG SLOW COOK**inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.
- 33 Använd INTE** den här apparaten för fritering.
- 34** Stek eller sautera **INTE** med olja under tryckkokning.
- 35** Förhindra att mat kommer i kontakt med värmelement. Överfyll **INTE** apparaten och överskrid **INTE** högsta tillåtna fyllnadsnivå vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 36 ANVÄND INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.
- 37** För att förhindra att mat nuddar värmelementen ska du **INTE** överfylla Cook & Crisp-korgen.
- 38** Var försiktig när du stänger krispningslocket, och se till att inget fastnar i eller kläms fast i gångjärnet.
- 39** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 40** Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva när du använder den.
- 41** För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.
- 42** Om det ryker svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du tar bort grytan och Cook & Crisp-korgen.
- 43** Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 44** Extrem försiktighet måste användas när kokaren innehåller het olja, het mat eller heta vätskor eller om den är utsatt för tryck. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskada. Spilld mat kan ge allvarliga brännskador.
- 45** Försiktighet krävs om man bryner kött eller sauterar i het olja. Håll händerna och ansiktet borta från den avtagbara grytan, speciellt när du lägger till nya ingredienser, eftersom den heta olja kan stänka upp.
- 46** När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera enheten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, uttagen eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.
- 47** Vid användning av SLOW COOK eller SEAR/SAUTÉ-inställningarna måste trycklocket **ALLTID** vara stängt och tryckregleringsventilen i VENT-läge. Om locket är stängt och

tryckregleringsventilen är i SEAL-läge så hörs ett larm. Felkoden "VENT" visas på LED-displayen för att visa att tryckregleringsventilen måste vridas till VENT-läget.

- 48** När du använder inställningen PRESSURE COOK håll **ALLTID** trycklocket låst och tryckregleringsventilen vriden moturs till SEAL-läget.
- 49** När den avtagbara grytan är tom ska du värma **INTE** den i mer än 10 minuter, eftersom det kan skada matlagningssytan.
- 50** Grytan, Cook & Crisp-korgen och det vändbara stället blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och Cook & Crisp-korgen från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 51** Den avtagbar grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från kokplattan. 48 Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är över 8 år samt under uppsyn.
- 52** Mixtra **INTE** med apparaten genom att demontera eller på annat sätt ta bort flottörventilen eller tryckavlastningsenheten eller något av säkerhetssystemen utöver rengöring och underhåll när som specificeras i instruktionerna.
- 53** Mixtra **INTE** med apparaten genom att demontera eller på annat sätt ta bort flottörventilen eller tryckavlastningsenheten eller något av säkerhetssystemen utöver underhållsanvisningar som specificeras i instruktionerna.

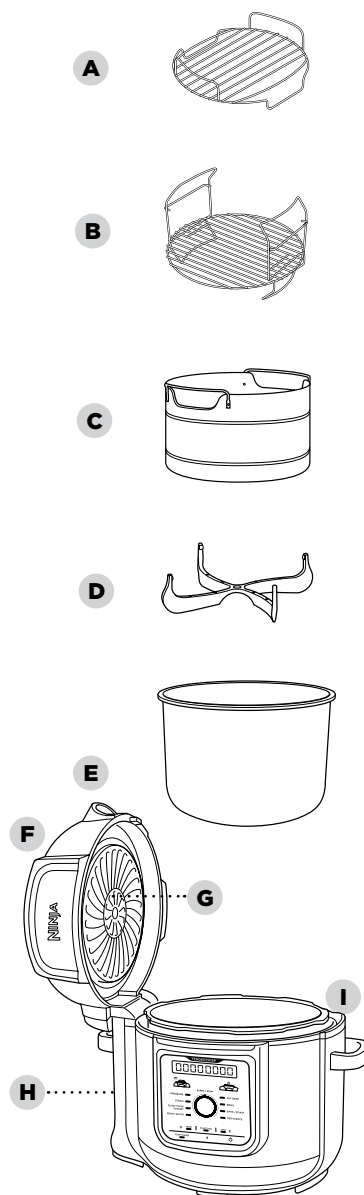
- 54** Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter före hantering, rengöring eller förvaring.
- 55** Dra ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt kallna före rengöring, nedmontering, eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.
- 56** Rengör **INTE** apparaten med slipande rengöringsmedel, stålull eller skurnylon.
- 57** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.
- 58** Använd endast reservdelar från SharkNinja i enlighet med den relevanta kompatibla modellen.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

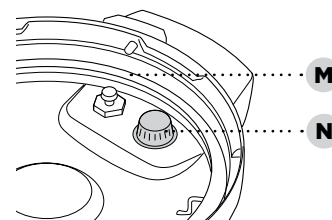
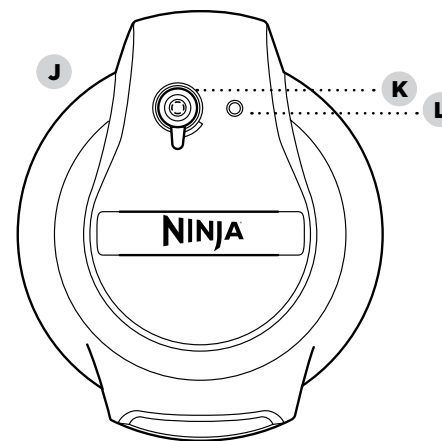
DELAR OCH TILLBEHÖR

DELAR

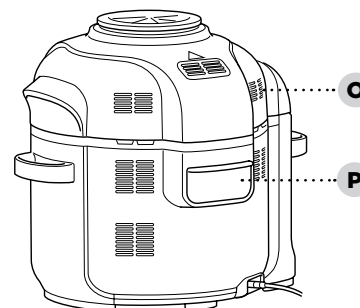
- A** Övre plan (nedre ställ)
- B** Vändbart ställ
- C** Cook & Crisp-korg
- D** Avtagbar värmeavledare
- E** 7,5 l Avtagbar gryta
- F** Krispningslock
- G** Värmesköld
- H** Kontrollpanel
- I** Kokplatta
- J** Trycklock
- K** Tryckregleringsventil
- L** Flottörventil
- M** Silikonring
- N** Anti-tilltäppningslock
- O** Luftutsläppsventil
- P** Kondensuppsamlare



För att beställa extradelar och tillbehör ska du besöka ninjakitchen.eu.

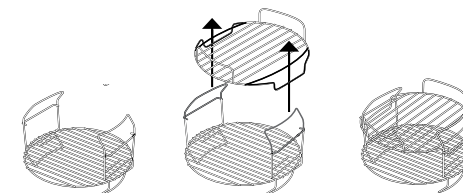


Trycklockets undersida



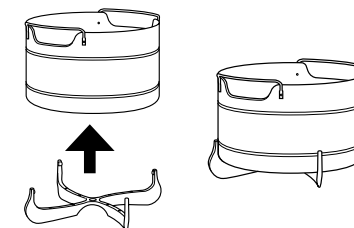
MONTERINGSANVISNINGAR FÖR TILLBEHÖR

VÄNDBART STÄLL I TVÅ PLAN

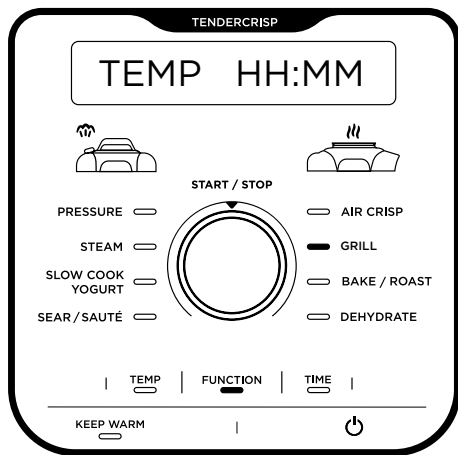


- 1** Placera det vändbara stället i grytan i den nedre positionen.
- 2** Släpp det nedre stället genom det vändbara ställets handtag.

COOK & CRISP-KORG



- 1** För att ta bort värmeavledaren för rengöring, dra de två värmeavledarflänsarna ur spåret på korgen, dra sedan stadigt nedåt.
- 2** För att sätta tillbaka Cook & Crisp-korgen, placera korgen ovanför värmeavledaren och tryck stadigt nedåt.



ANM: Kontrollpanelen kan variera beroende på modell.

TILLAGNINGSFUNKTIONER

PRESSURE (TRYCKKOKNING): Använd för att laga mat snabbt och samtidigt bibehålla mörhet.

STEAM (ÅNGA): Använd för att försiktigt laga känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK (LÅNGKOKNING): Koka maten vid en lägre temperatur under längre tid.

YOGURT: Pastörisera och fermentera mjölk för gräddig hemlagad yoghurt.

SEAR/SAUTÉ (BRYNING/SAUTERING): Använd enheten som en kokplatta för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

AIR CRISP: Gör maten krispig och knaprig med lite eller ingen olja.

BAKE/ROAST: Använd enheten som en ugn för mörkt kött, ugnstekta godsaker med mera.

GRILL: Använd hög temperatur för att karamellisera och bryna din mat.

DEHYDRATE (TORKA): Torka kött, frukter och grönsaker för hälsosamma tilltugg.

ANM: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

DRIFTSKNAPPAR

FUNCTION: Tryck på FUNCTION, använd sedan START/STOP-ratten för att välja en tillagningsfunktion.

TEMP: Tryck på TEMP, använd sedan START/STOP-ratten för att ställa in tillagningstemperaturen och/eller trycknivån.

TIME: Tryck på TIME, använd sedan START/STOP-ratten för att ställa in tillagningstiden.

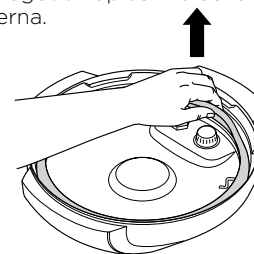
ANM: För att justera inställningarna när enheten tillagar maten, tryck på TEMP eller TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja önskad temperatur eller tid.

START/STOP-ratten/knappen: Använd ratten för att välja tillagningsfunktion, temperatur och tillagningstid. Tryck på knappen för att börja tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

KEEP WARM: Efter tryckkokning, ångkokning eller långsam tillagning växlar enheten automatiskt till Keep Warm-läget och börjar räkna framåt. Keep Warm-läget är på i 12 timmar, och du kan trycka på KEEP WARM för att stänga av det. Keep Warm-läget är inte avsett att värma kall mat, utan för att hålla mat så pass varm att den inte blir hälsofarlig.

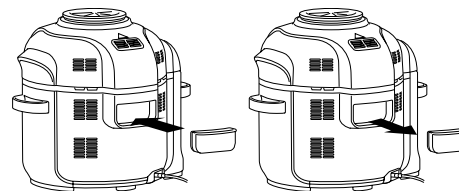
⏻ Strömknappen stänger av enheten och avslutar alla tillagningslägen.

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial och tejp från enheten. Vissa klistermärken ska sitta kvar permanent på enheten, avlägsna **ENDAST** klistermärken märkta "peel here" (lossa här).
- 2 Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3 Tvätta trycklocket, silikonringen, den avtagbara grytan, Cook & Crisp-korgen, det vändbara stället och kondensuppsamlaren i varmt tvålwater, skölj och torka sedan noggrant.
- 4 **RENGÖR ALDRIG** kokplattan eller trycklocket i diskmaskinen. Kontrollera trycklocket för att se till att det inte finns något skräp som blockerar ventilerna.



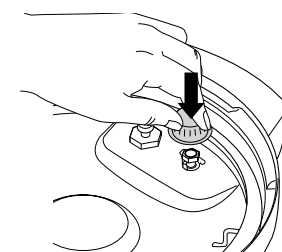
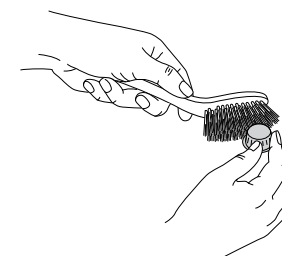
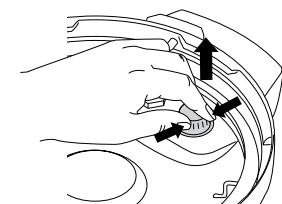
INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

För att installera kondensuppsamlaren ska du skjuta in den i hålet på kokplattan. Ta ur den efter varje användning och tvätta den för hand.



AVLÄGSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Se till att ditt anti-tilltäppningslock är i rätt läge innan du använder trycklocket. Anti-tilltäppningslocket skyddar trycklockets inre ventil från tilltäppning och skyddar användaren från potentiella matstänk. Det måste rengöras **efter varje användning** med en rengöringsborste. För att ta bort den ska du trycka till och dra uppåt. För att sätta tillbaka den, sätt den i rätt läge och tryck nedåt.



OBS: Se till före varje användning att silikonringen är korrekt placerad i silikonringsstället och att anti-tilltäppningslocket är korrekt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOKARE


VÄXLA MELLAN LOCKEN

Med de två locken kan du enkelt byta fram och tillbaka mellan alla de olika matlagningsmetoder du föredrar. Använd trycklocket för att göra, använd sedan krispningslocket för att göra maten krispigare.

ANVÄNDNING AV KRISPNINGSLOCKET

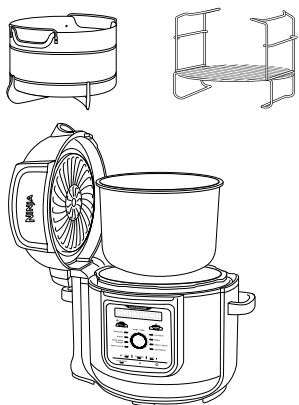
Krispningslocket är fäst på enheten och kan öppnas när som helst för att kontrollera din mat under tillagningsprocessen. När locket öppnas kommer timern att pausas och värmeelementet stängs av. Tillagningen och timern startar igen när locket har stängts.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA FÖR KRISPNINGSLOCKET

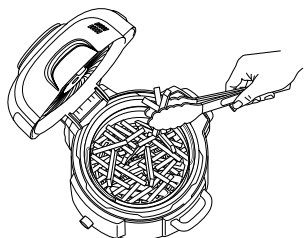
För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett vägguttag och sedan trycka på .

Air Crisp

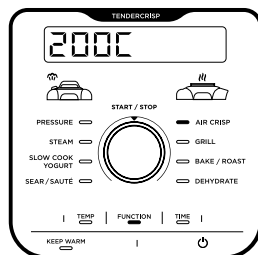
- 1 Placera Cook & Crisp-korgen eller det vändbara stället i grytan. Korgen bör ha värmeavledaren ansluten.



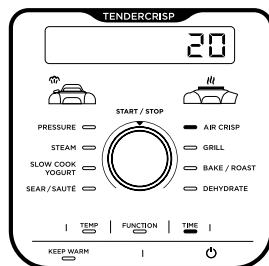
- 2 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp-korgen eller på det vändbara stället. Stäng locket.



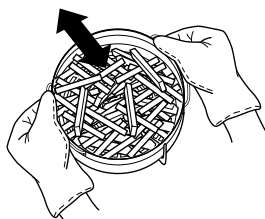
- 3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja AIR CRISP. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 150 °C och 200 °C.



- 4 Tryck på TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme. För att förvärma din enhet, lägg helt enkelt till ytterligare 5 minuter till tillagningstiden. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.



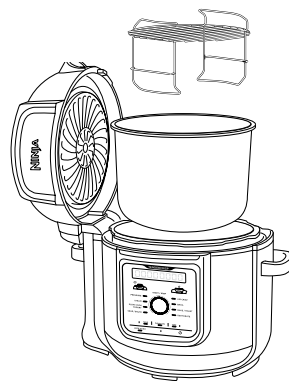
- 5 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, om det behövs. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



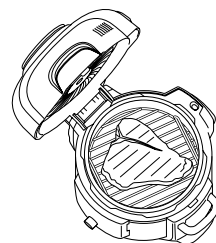
- 6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

Grill

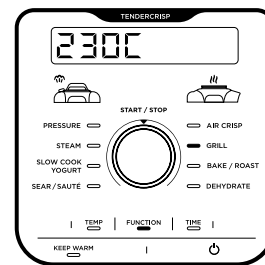
- 1 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna i ditt recept.



- 2 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.

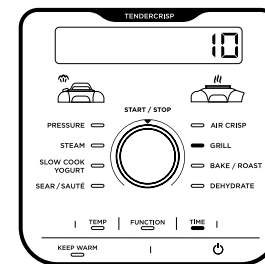


- 3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja GRILL.

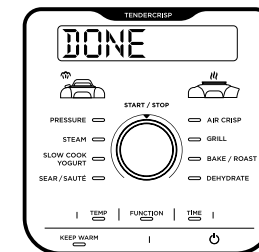


ANM: Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Grill-funktionen.

- 4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.



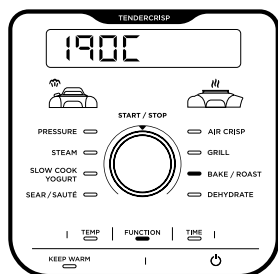
- 5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
- 6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.



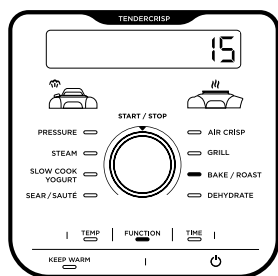
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOKARE - FORTS.

Bake/Roast

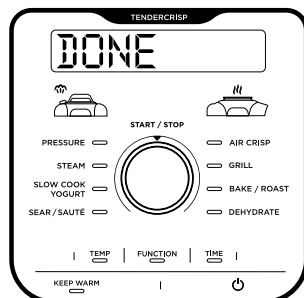
- 1 Lägg ingredienserna och eventuella tillbehör i grytan. Stäng locket.
- 2 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja BAKE/ROAST. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 120 °C och 200 °C.



- 3 Tryck på TIME, vrid sedan START/STOP-ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

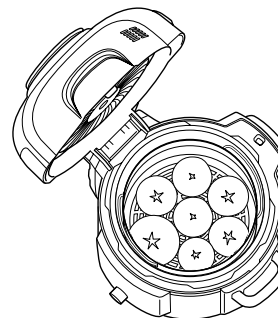


- 4 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

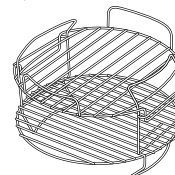


Dehydrate (Torka)

- 1 Placera det vändbara stället med två plan i grytan i den nedre positionen, placera sedan ett lager av ingredienser på stället.

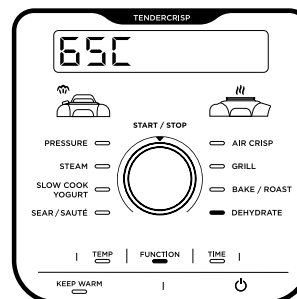


- 2 Genom att hålla i handtagen på det övre planet, placera det över det vändbara stället i positionen som visas nedan. Placera sedan ett lager med ingredienser på det övre planet och stäng locket.

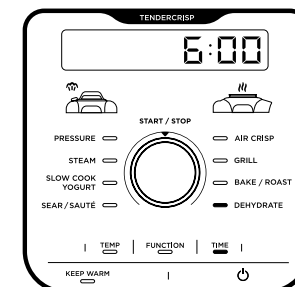


ANM: För en kapacitet på fem nivåer, använd Dehydrater Stand (säljs separat) direkt i grytan.

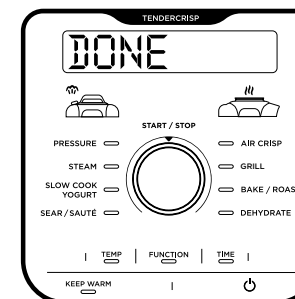
- 3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja DEHYDRATE. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja en temperatur på mellan 40 °C och 90 °C.



- 4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 12 timmar.



- 5 Stäng locket och tryck på START/STOP för att börja torkningen.
- 6 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

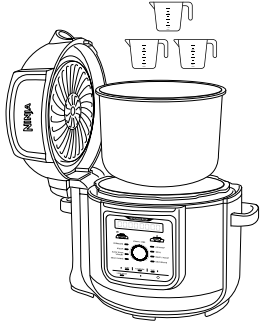


ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOKARE - FORTS.

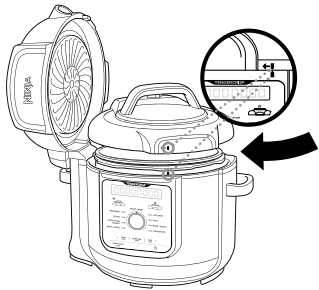
VATTENTEST: KOMMA IGÅNG MED TRYCKKOKNING

Det rekommenderas att förstagsångs användare utför vattentest för att bekanta sig med tryckkokning.

- 1 Placera grytan på kokplattan och tillsätt 750 ml vatten i rumstemperatur till grytan.



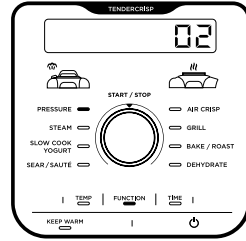
- 2 Montera trycklocket genom att se till att pilen på lockets framsida riktas in mot pilen på framsidan av kokplattan. Vänd sedan locket medurs tills det låses på plats.



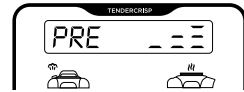
- 3 Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.



- 4 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja PRESSURE. Enheten ställs in på standardinställningen som är högt (HI) tryck och en tidsinställning på 2 minuter. Tryck på START/STOP för att börja.

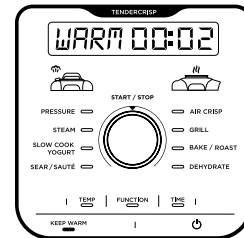


- 5 När displayen visar PRE och viss ånga släpps indikerar detta att trycket byggs upp. När den är fullt trycksatt börjar nedräkningen.



ANM: Trycksättningstiden varierar och kan ta upp till 15 minuter.

- 6 När nedräkningen är klar kommer enheten att pipa och visa DONE innan den automatiskt växlar till KEEP WARM-läget och börjar räkna framåt.



- 7 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 ur enheten kommer flottörventilen att falla ner och locket kan öppnas.



NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

Naturlig tryckavlastning: När tryckkokningen är klar kommer ångan naturligt att strömma ut från enheten när den svalnar. Det kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden ingredienser i grytan. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. Tryck på KEEP WARM om du vill stänga av Keep Warm-läget. När den naturliga tryckavlastningen är klar kommer flottörventilen att falla ner.

Snabbavlastning av tryck: Använd snabbavlastning **BARA** om det står att du ska det i receptet. Efter tryckkokningen och när KEEP WARM-lampan tänds, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att omedelbart släppa ut ångan. När ångan strömmar ut hörs ett väsande ljud.

En viss mängd ånga blir kvar i enheten och kommer att strömma ut när locket öppnas. Lyft grytan och luta den bort från dig, och se till att ingen kondens droppar ner i kokplattan.



ANM: När som helst under den naturliga tryckavlastningsprocessen kan du växla till snabbavlastning genom att vrida tryckregleringsventilen till VENT-läget.

TRYCKBILDNING

När trycket byggs upp i enheten visar kontrollpanelen PRE. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser, deras temperatur och hur mycket vätska det finns i grytan. När enheten trycksätts stängs locket som en säkerhetsåtgärd, och det kommer inte att kunna öppnas förrän trycket lättar. När enheten väl har nått fullt tryck, kommer tillagningscykeln att börja och timern börjar räkna ner.



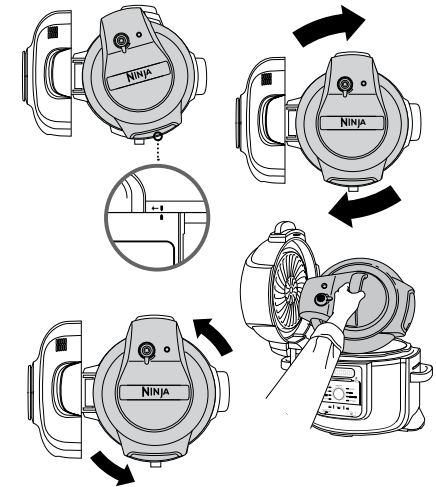
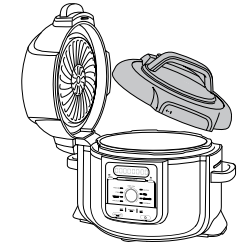
ANM: Det kan ta upp till 20 minuter eller mer för att bygga upp trycket.

SÄTTA PÅ OCH TA AV TRYCKLOCKET

Placera trycklocket ovanpå enheten med på locket och på kokplattan uppställda parallellt. Vänd sedan locket medurs tills det blir fastlåst.

För att låsa upp trycklocket ska du vrida det moturs. Vinkla locket när du lyfter det för att förhindra stänk. Lyft inte locket rakt upp.


OBS: Trycklocket kommer inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut.



VARNING: Allvarliga brännskador kan orsakas av ångan inne i tryckkokaren. **Lyft och luta ALLTID** locket i riktning bort från dig när du tar bort det.

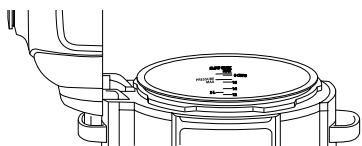
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOKARE - FORTS.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED TRYCKKLOCKET

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett vägguttag och sedan trycka på .

Pressure (Tryckkokning)

- 1 Placera ingredienser och minst 250 ml vätska i grytan, inklusive alla nödvändiga tillbehör. **Överskrid INTE** linjen märkt PRESSURE MAX.

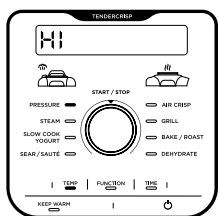


ANM: När du lagar ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska du **INTE** fylla grytan mer än till hälften.

- 2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till SEAL-läget.

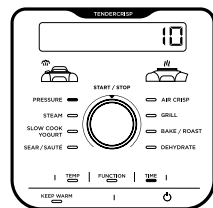


- 3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja PRESSURE. Standardtrycknivån visas. Tryck TEMP, vrid sedan ratten för att välja HI eller LO.



ANM: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

- 4 Tryck på TIME för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme, och sedan 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.

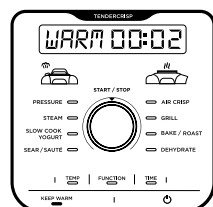


- 5 Tryck på START/STOP för att börja tillagningen. Enheten kommer att bygga upp trycket och PRE visas på displayen. Enheten börjar räkna ner när den är fullt trycksatt.



ANM: Trycksättningstiden varierar och kan ta upp till 15 minuter.

- 6 När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt.



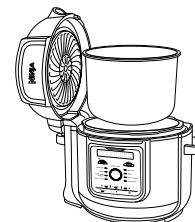
ANM: Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

- 7 Låt enheten naturligt släppa ut trycket eller, när receptet anger det, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att snabbt släppa ut ångan.



Steam (Ånga)

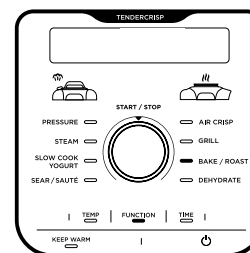
- 1 Tillsätt 250 ml vätska (eller den mängd som receptet anger) till grytan, placera sedan det vändbara stället eller Cook & Crisp-korgen samt ingredienserna i grytan.



- 2 Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



- 3 Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja STEAM.

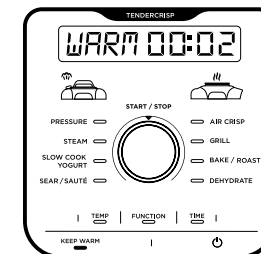


ANM: Ingen temperaturjustering finns när STEAM-funktionen används.

- 4 Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter. Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
- 5 Enheten kommer att starta förvärmningen så att vätskan börjar koka. Displayen kommer att visa PRE. Förvärmningsanimeringen visas tills enheten når temperaturen och sedan visar displayen BOIL och timern börjar räkna ner.



- 6 När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt. Kontrollera att flottörventilen är nedsänkt innan du öppnar locket.



ANM: Efter att tillagningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

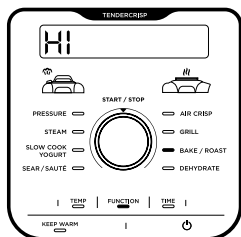
ANVÄNDA DIN FOODI® MAX TENDERCRISP MULTIKOKARE - FORTS.

Slow Cook (Långkokning)

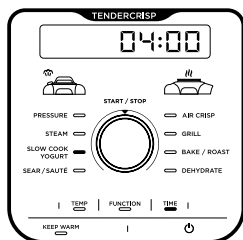
- Lägg ingredienserna i grytan. Överskrid **INTE** linjen märkt MAX.
- Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



- Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja SLOW COOK. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck TEMP, vrid sedan ratten för att välja HI eller LO.



- Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 12 timmar.



- Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.

ANM: Slow Cook HIGH-inställningen kan justeras till mellan 4 till 12 timmar. Slow Cook LOW-tiden kan justeras till mellan 6 till 12 timmar.

- När maten är klar kommer enheten att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna framåt.

ANM: Efter att tillagning är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

Yoghurt

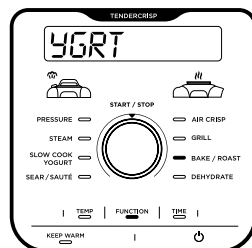
- Häll önskad mängd mjölk i grytan.

ANM: Om du föredrar att pastörisera, kyla ned och lägga till kulturer utan att använda enheten ska du hoppa över stegen 1-9. Tryck istället på TEMP, välj FMNT, tryck på TIME, välj önskad inkubationstid och tryck sedan på START/STOP för att starta.

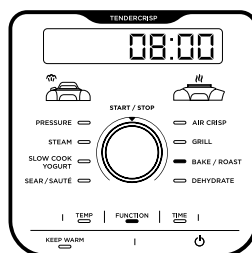
- Sätt på trycklocket och vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



- Tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten för att välja YOGURT. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja YGRT eller FMNT.

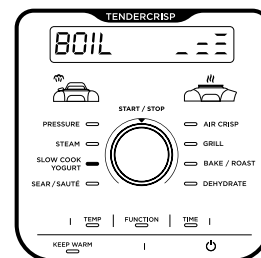


- Tryck på TIME, vrid sedan ratten för att justera inkubationstiden i intervall på 30 minuter mellan 8 till 12 timmar.

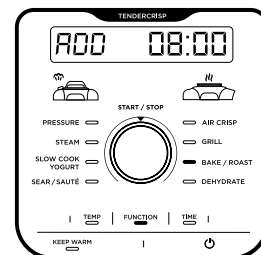


ANM: Om man väljer en längre tid kommer yoghurten att ha en starkare smak och en tjockare konsistens. Använd 12 timmar för att få yoghurt i grekisk stil.

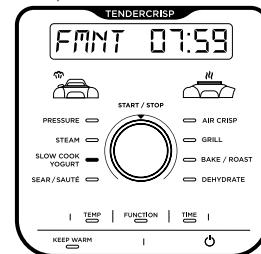
- Tryck på START/STOP för att börja pastöriseringen.
- Enheten visar BOIL när pastörisering pågår. När pastöriseringstemperaturen är uppnådd, hörs en ljudsignal och COOL visas på displayen.



- När mjölken har svalnat visar enheten ADD och STIR i följd och inkubationstiden.



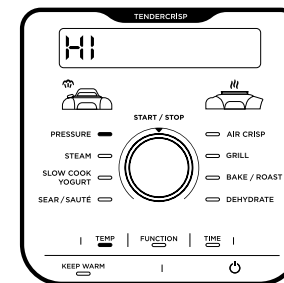
- Ta bort trycklocket och skumma av den översta mjölken.
- Tillsätt yoghurtkulturer till mjölken och rör om för att blanda. Sätt på trycklocket och tryck på START/STOP för att starta inkubationsprocessen.



- Displayen visar FMNT och börjar nedräkningen. När inkubationstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen. Enheten piper varje minut i upp till 4 timmar eller tills den stängs av.
- Håll yoghurten nedkyld i upp till 12 timmar före servering.

Sear/Sauté (Bryning/Sautering)

- Lägg ingredienserna i grytan.
- Tryck på FUNCTION, vrid sedan Start/STOP-ratten för att välja SEAR/SAUTÉ. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP, vrid sedan ratten för att välja LO, LO:MD, MD, MD:HI, eller HI.



ANM: Ingen tidsjustering finns tillgänglig när Sear/Sauté-funktionen används.

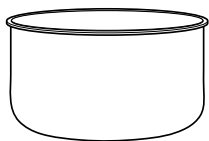
- Tryck på START/STOP för att börja tillagningen.
- Tryck på START/STOP för att stänga av SEAR/SAUTÉ-funktionen. För att växla till en annan tillagningsfunktion, tryck på FUNCTION, vrid sedan START/STOP-ratten till önskad tillagningsfunktion.

ANM: Du kan använda den här funktionen med antingen krispingslocket i öppet läge eller trycklocket med tryckregleringsventilen i VENT-läget.

ANM: Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

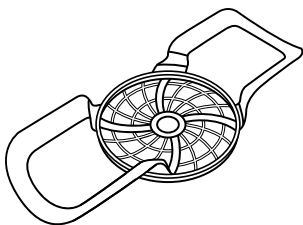
TILLBEHÖR FÖR INKÖP

Ninja erbjuder en mängd olika tillbehör som är specialtillverkade för din Ninja® Foodi® 2 Tier TenderCrisp Tryckkokare. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningsoptioner och ta din matlagning till nästa nivå.



Tillagningsgryta

En extra gryta så att du kan fortsätta att ha roligt med din Foodi® när din andra gryta redan är fullproppad med god mat.



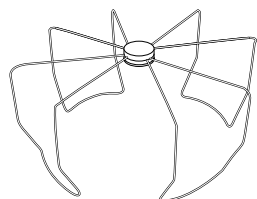
Silikonkorg för olika bruk

Lyft ingredienser och formar enkelt i och ut ur grytan.



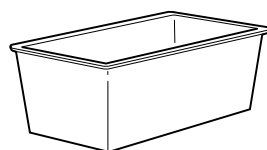
Panna för olika bruk

Gör grytor, dippsåser, efterrättspajer, matiga pajer, eller baka en luftig, saftig tårta med en gyllenbrun yta till efterrätt. D22cm H6cm.



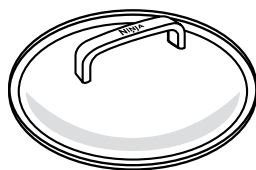
Fällbart krispningsställ

Laga en hel förpackning med bacon eller förvandla tortillas till tacoskal.



Brödform

Vår specialtillverkade panna är ett precis lagom stort baktillbehör för brödblandningar som banan eller zucchini. L21cm x B11cm x H9cm ca.



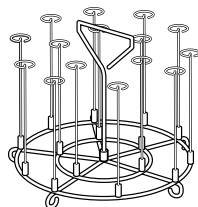
Glaslock

Se in i grytan när olika tillagningsfunktioner pågår, använd sedan för enkel transporter eller förvaring.



Extra paket med silikonringar

2-pack silikonringsats hjälper till att hålla olika smaker borta från varandra – använd den ena när du lagar kryddstark mat och den andra när det ska bli något sötare.

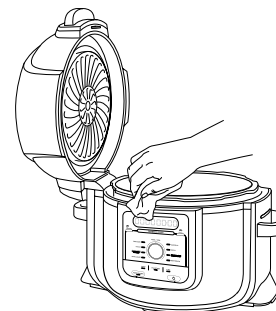


Grillspettställ

Endast kompatibelt med 7,5 l modeller. Använd grillspettstället för att göra kebab. 15 grillspett inkluderade.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



Enheten ska rengöras noggrant efter varje användning.

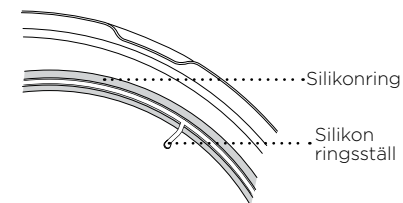
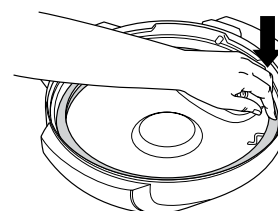
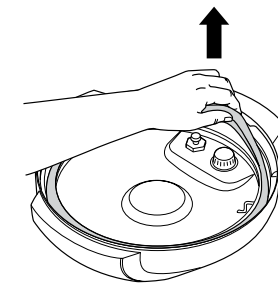
- 1 Koppla ur enheten från vägguttaget före rengöring.
- 2 För att rengöra kokplattan och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
- 3 Paineicansi ja kattila, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp -kori sekä irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.

SÄTT ALDRIG kokplattan i diskmaskinen, och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.

- 4 Trycklocket, inklusive tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa. Tvätta INTE trycklocket eller någon av dess komponenter i diskmaskinen, och montera INTE isär tryckregleringsventilen eller den röda flottörventilen.
- 5 För att rengöra krispningslocket ska du torka av det med en våt trasa eller en pappershandduk efter att värmeskölden svalnat.
- 6 Om livsmedelsrester sitter fast på grytan, det användbara stället eller Cook & Crisp-korgen ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. Använd **INTE** skurnylon. Om skurning är nödvändig ska du använda ett icke-slipande rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en nylonplatta eller borste.
- 7 Luft- eller handdukstorka alla delar efter användning.

Tvätta **INTE** trycklocket eller någon av dess komponenter i diskmaskinen, och montera

Avlägsna och montera om silikonringen



För att ta bort silikonringen ska du dra ut den, en sektion i taget, från silikonringsstället. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att montera om den ska du trycka ner den i stället en sektion i taget.

Efter användning ska du ta bort eventuella matrester från silikonringen och anti-tilltäppningslocket.

Håll silikonringen ren för att undvika att den börjar lukta illa. Man kan få bort stank genom att tvätta den i varmt vatten med såpa eller i en diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Du kan köpa extra silikonringar på ninjakitchen.eu.

Dra **ALDRIG** ut silikonringen onödigt hårt, eftersom det kan deformera ringen och stället och påverka trycktätningsfunktionen. En silikonring med sprickor, skårar eller annan skada bör bytas omedelbart.

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 en silikonring är ordentligt isatt och jäms med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att trycklocket är helt låst och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge vid tryckkokning.

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?

- De roterande lamporna visas på skärmen för att indikera att enheten bygger upp tryck.

Lampor roterar på skärmen när du använder Pressure-funktionen eller Steam-funktionen.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av STEAM eller PRESSURE. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder Steam-funktionen.

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom tryckregleringsventilen under tillagningen. Låt tryckregleringsventilen stå i VENT-läge för Steam, Slow Cook och Sear/Sauté.

Varför kan jag inte ta av trycklocket?

- Som en säkerhetsåtgärd kommer trycklocket inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga har strömmat ut är enheten klar att öppnas. Vrid trycklocket moturs och lyft sedan upp det och bort från dig.

Ska tryckregleringsventilen vara lös?

- Ja. Tryckregleringsventilens lösa passform är avsiktlig. Det möjliggör en snabb och enkel övergång mellan SEAL och VENT och hjälper till att reglera trycket genom att släppa ut små mängder ånga under tillagningen för att få bra resultat. Se till att den vrids så långt som möjligt mot SEAL-läget när du tryckkokar och så långt som möjligt mot VENT-läget när du har snabbtryckavlastning.

Enheten väser och blir inte ordentligt trycksatt.

- Kontrollera att tryckregleringsventilen vridits till SEAL-läget. Om du har gjort det och fortfarande hör ett högt väsende ljud kan det tyda på att silikonförseglingen inte sitter ordentligt på plats. Tryck på START/STOP för att sluta koka, VENT efter behov, och ta bort trycklocket. 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.

- Matlagningsscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Snabbtryckavlastning tar cirka 2 minuter eller mindre. Naturlig tryckavlastning kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan.

Felmeddelandet "POT" visas på skärmen.

- Grytan sitter inte på kokplattan. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet "LID" visas på skärmen och lockikonen blinkar.

- Fel sorts lock har satts in för den önskade kokfunktionen. Placera trycklocket på enheten om du vill använda Pressure-, Slow Cook-, Steam-, Sear/Sauté- eller Keep warm-funktionerna med stängt lock.

Felmeddelandet "SHUT" visas på skärmen.

- Krisningslocket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska börja.

Felmeddelande "VENT" visas på skärmen.

- Om enheten känner av tryckuppbyggnad i lägena Slow Cook eller Sear/Sauté indikerar detta meddelande att tryckregleringsventilen är i SEAL-läge.
- Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget och låt den vara kvar i det läget tills maten är färdig.
- Om du inte vrider tryckregleringsventilen till VENT-läget inom 5 minuter så avbryts programmet och enheten stängs av.

Felmeddelandet "WATR" visas på skärmen när du använder Steam-funktionen.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet "WATR" visas på skärmen när du använder Pressure-funktionen.

- Lägg till mer vätska till grytan innan du startar om tryckkokningen.
- Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.
- Se till att silikonringen är korrekt installerad.

Felmeddelandet "ERR" visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

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.

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.



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 i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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 in der Europäischen Union eingetragene Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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 in the European Union for SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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 registradas en la Unión Europea para SharkNinja Operating LLC.

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

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

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 nell'Unione europea per SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CHINA

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

ninjakitchen.eu

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 geregistreerde handelsmerken in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

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

FOODI og NINJA er registrerte varemærker i Den europeiske union, og tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

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

FOODI e NINJA são marcas registradas na União Europeia da SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

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

FOODI ja NINJA ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröityjä tavaramerkkejä.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

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

FOODI och NINJA är registrerade varumärken i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu