NINJA® Foodi®

MINI

4.7L Multi-Cooker

OP100EU

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



MANGE TAK,
fordi du har købt en Ninja® Foodi® Mini Multicooker

REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Behold din kvittering)

Forretning, hvor
apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding:	230 V~, 50 Hz
Watt:	1460 W
Volumen:	4,7 l
Væskegruppe:	2

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden på bagsiden af apparatet ved siden af strømkablet.

Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald i EU. For at forhindre mulig skade på miljøet eller folkesundheden fra askal 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.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger 4

Dele og tilbehør 8

Brug af kontrolpanelet 10
Funktionsknapper 10
Betjeningsknapper 10

Inden første brug 11
Isætning af kondensindsamler 11
Fjernelse og genindsættelse af antitilstopningshætten 11

Sådan bruger du din Foodi® Mini Multicooker
Udskift toppen 12
Brug sprødlåget 12
Sådan bruger du kogefunktionerne sammen
med sprødlåget 12
Luft-sprød 12
Bag/steg 13
Bliv bekendt med trykkogning 14
Naturlig trykfrigivelse kontra hurtig trykfrigivelse 15
Opbygning af tryk 15
Påsætning og fjernelse af tryklåg 15
Sådan bruger du kogefunktionerne sammen med tryklåget . . . 16
Trykkogning 16
Damp 17
Langtidstilberedning 18
Svitse/sautere 18

Tilbehør, der kan købes 19

Rengøring og vedligeholdelse 20
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden 20
Fjernelse og genplacering af silikoneringen 20

Fejlfindingsguide 21

Nyttige tips 23

Produktregistrering 24

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

Når der anvendes elektriske apparater, skal de grundlæggende sikkerhedsforholdsregler altid overholdes, inklusive følgende:

⚠ ADVARSEL

1 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning eller instruktion i brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede risici.

2 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet **MÅ IKKE** bruges af børn. Det er nødvendigt at holde godt øje, hvis det anvendes i nærheden af børn.

3 For at undgå kvælningsfare for små børn, skal du fjerne og kassere beskyttelsesdækslet på apparatets stik.

4 Børn må ikke lege med dette apparat.

5 Brug **ALDRIG** en stikkontakt under køkkenbordet.

6 Du må **ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.

7 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.

8 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledningen, stikket eller apparatets hovedenhed i vand eller anden væske. Brug kun den medfølgende gryde eller en beholder anbefalet af SharkNinja, som kan placeres i den medfølgende gryde.

9 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.

10 Vip **ALTID** låget så det er mellem din krop og åbningen, så du er skærmet mod damp og varme væsker.

11 Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.

12 Tjek **ALTID** trykudligningsventilenog den røde flydeventil for tilstopning eller blokeringfør brug, og rengør dem om nødvendigt. Tjek for at sikre, at den røde flydeventil på tryklåget bevæger sig frit. Madvarer såsom æblesaft, tranebær, byggryn, havregrød eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme op og sprutte, når de trykkoges og tilstoppe trykudligningsventilen. Disse og lignende udvidende fødevarer (såsom tørrede grøntsager, bønner, gryn og ris) må ikke tilberedes i en trykkoger, medmindre man følger en opskrift fra Ninja® Foodi®.

13 Dæk **IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke ensartet tilberedt, og apparatet kan blive beskadiget eller overophedet.

14 Brug kun silikoneringe fra SharkNinja for at forebygge risiko for eksplosion og skade. Sørg for, at silikoneringen er monteret, og at låget er lukket korrekt før brug. Brug den **IKKE**, hvis den er flænset eller beskadiget. Erstat før brug.

15 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.

16 Dette apparat er kun til privat brug. Brug **IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. Brug **IKKE** apparatet i biler eller både i bevægelse. Må **IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan medføre personskader.

17 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.

18 Du må **IKKE** anbringe apparatet på varme overflader eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.

19 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. Bruger du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.

20 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er god plads til alle sider, så luften kan cirkulere.

21 Følg **ALTID** maksimal og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.

22 Brug **ALDRIG** LANGTIDSTILBEREDNINGS-funktionen uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.

23 Brug **IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde ikke er sat i.

24 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.

25 Dæk **IKKE** trykventilerne.

26 Sautér eller steg **IKKE** med olie under trykkogning.

27 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.

28 Når du trykkoger madvarer, der udvider sig (såsom tørrede grøntsager, bønner, korn, ris, osv.). Fyld **IKKE** gryden mere end halvvejs op eller som angivet i en opskrift fra Ninja® Foodi®.

29 Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.

30 Overfyld **IKKE** Cook & Crisp Basket, så undgår du kontakt mellem mad og varmeelementer.

31 Udvis ekstrem forsigtighed, når sprødlåget lukkes, og pas på, at intet fanges i eller klemmes af hængslet.

32 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 den har fået nok.

33 Placer **IKKE** apparatet i nærheden af en bordkant under brug.

34 For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.

GEM DISSE ANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

35 Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt. Vent, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og Cook & Crisp Basket.

36 Rør **IKKE** ved varme overflader. Apparatet er varmt under og efter brug. For at undgå forbrændinger eller anden personskade skal du **ALTID** bruge grillhandsker, grydelapper eller lignende og bruge apparatets håndtag.

37 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. Når apparatet bruges til trykkogning, skal du sikre, at låget er passende samlet og låst på plads før brug.

38 Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sauteres i varm olie. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.

39 Når apparatet er i brug, udgives der varm damp gennem udluftningsventilen. Placér apparatet således, at udluftningsventilen ikke er rettet direkte mod stikket, stikkontakter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra udluftningsventilen.

40 Forsøg **IKKE** at åbne låget under eller efter trykkogning, indtil alt indre tryk er blevet udlignet gennem trykudligningsventilen, og apparatet er kølet lidt af. **UNDLAD** at manipulere, adskille eller på anden vis fjerne den røde flydeventil eller trykudligningssamlingen.

41 Når du bruger indstillingerne LANGTIDSTILBEREDNING eller SVITS/SAUTÉR, skal du **ALTID** holde tryklåget lukket og trykudligningsventilen i UDLUFT-positionen. Hvis låget er lukket og trykudligningsventilen er i FORSEGLET-position, vil du høre en alarm. Fejlkoden "UDLUFT" vises på LED-displayet for at signalere behovet for at dreje trykudligningsventilen til "UDLUFT"-positionen.

42 Når du bruger TRYKKOGNING, skal du **ALTID** holde tryklåget låst og trykudligningsventilen drejet mod uret til FORSEGLET-positionen.

43 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 trykudligningsventilen 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 røde flydeventil være i den lave position, og låget kan fjernes.

44 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.

45 Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter, da det vil beskadige tilberedningsoverfladen.

46 Gryden, Cook & Crisp Basket, og det vendbare stativ bliver ekstremt varme under trykkogning. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og Cook & Crisp Basket fra apparatet, og placér dem **ALTID** på en varmeresistent overflade.Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

47 Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.

48 Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, medmindre de overvåges af en voksen.

49 Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter inden håndtering, rengøring eller opbevaring.

50 For at afbryde skal alle knapper være slukkede, træk så stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og før rengøring. Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering, opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på.

51 Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.

52 Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.

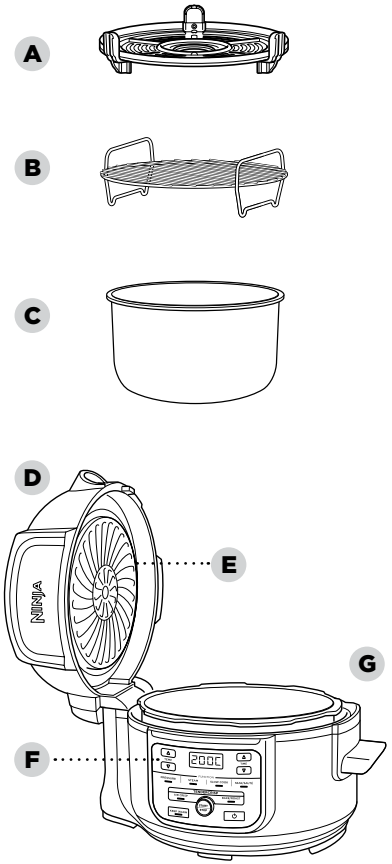
	Indikerer, at instruktionerne skal læses og gennemgås for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.
	Indikerer fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis dette advarselssymbol ignoreres.
	Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.
	Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

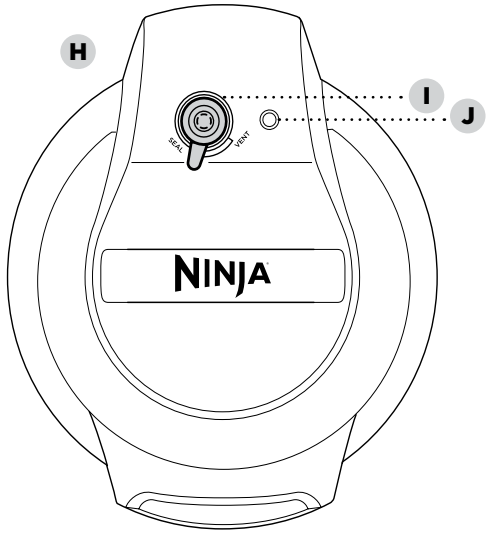
GEM DISSE ANVISNINGER

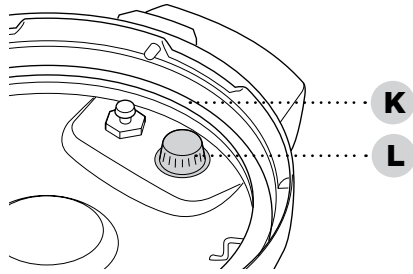
DELE OG TILBEHØR

DELE

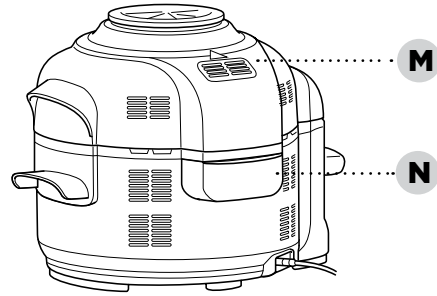
- **A** Cook & Crisp-plade
- **B** Stativ
- **C** 4,7 l aftagelig gryde
- **D** Sprødlåg
- **E** Varmeskjold
- **F** Kontrolpanel
- **G** Motorenhed (ledning ikke vist)
- **H** Tryklåg
- **I** Trykudligningsventil
- **J** Flydeventil
- **K** Silikonering
- **L** Anti-tilstopningshætte
- **M** Udluftningsventil
- **N** Kondenssamler





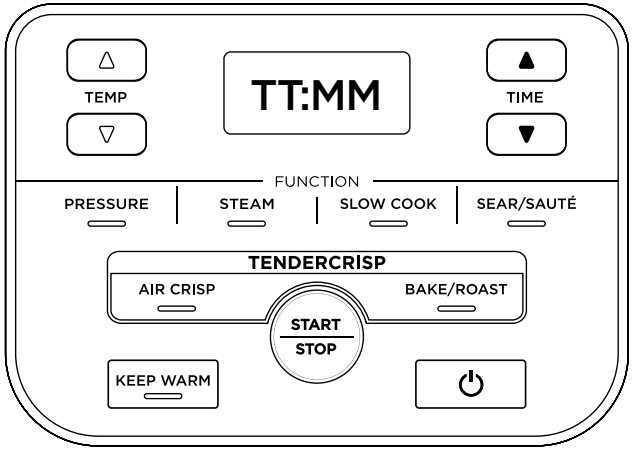


Underside af tryklåg



Besøg ninjakitchen.eu, eller kontakt kundeservice på 0800 862 0453, for at bestille nye reservedele og tilbehør.

BRUG AF KONTROLPANELET



FUNKTIONSKNAPPER

TRYK: Tilbered mad hurtigt og bevar mørheden.

DAMP: Tilbered nænsomt delikate fødevarer ved høj temperatur.

LANGTIDSTILBEREDNING: Langtidstilbered mad ved lavere temperaturer.

SVITS/SAUTÉR: Brug apparatet som komfur til at brune kød, sautere grøntsager, simre saucer og mere.

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

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

BETJENINGSKNAPPER

TEMP-pile: Brug op- og ned-TEMP-pilene til at justere kogetemperaturen og/eller trykniveauet.

TID-pile: Brug op- og ned-TID-pilene til at justere tilberedningstiden.

> **BEMÆRK:** Temperatur og tid kan altid justeres under tilberedning ved at bruge pilene for TEMP og TID. Apparatet vil derefter bruge disse indstillinger.

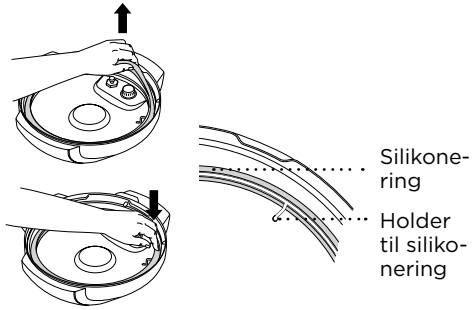
START/STOP-knap: Når du har valgt temperatur (eller tryk) og varighed, kan du starte ved at trykke på START/STOP. Ved at trykke på denne knap, mens enheden er i brug, stopper du den igangværende funktion.

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

TÆND/SLUK-knap: Tænd/sluk-knappen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

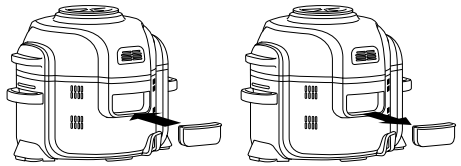
INDEN FØRSTE BRUG

1. Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
2. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
3. Vask tryklåget, silikoneringen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp-pladen, stativet og kondensindsamleren i varmt sæbevand, og skyl og tør omhyggeligt.
4. Rengør **ALDRIG** apparatets fod eller tryklåg i opvaskemaskinen. Undersøg tryklåget for at sikre, at der ikke er noget snavs, der blokerer ventilerne.
5. Silikoneringen er vendbar og kan indsættes med begge sider opad. Placér silikoneringen rundt om den ydre kant af holderen til silikoneringen på undersiden af låget. Sørg for, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikonering.



ISÆTNING AF KONDENSINDSAMLER

Kondensindsamleren er monteret fra starten. Skub den ud for at vaske den 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 silikoneringen sidder godt fast i holderen til silikoneringen, og at anti-tilstopningshætten er monteret korrekt på trykudligningsventilen.

SÅDAN BRUGER DU DIN FOODI® MINI MULTICOOKER

HVORFOR TO LÅG?

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

BRUG AF SPRØDLÅGET

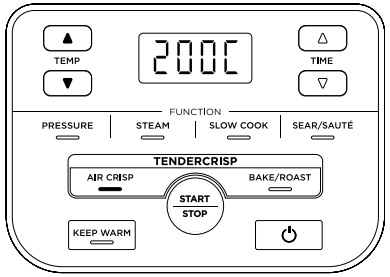
Sprødlåget er monteret på apparatet med et hængsel og har et åben-let-design. Låget kan åbnes, når du anvender funktionerne AIR CRISP (luft-sprød) og and BAKE/ROAST (Bag/steg), så du kan kigge til eller omrøre ingredienserne. Når låget er åbent, vil tilberedningen stoppe, timeren vil sættes på pause, og varmeelementet i låget vil slukke. Når låget er lukket, vil tilberednings- og timerfunktionerne genoptages.

SÅDAN BRUGER DU TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED SPRØDLÅGET

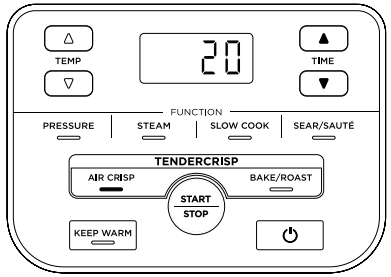
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på tænd/sluk-knappen.

Luft-sprød

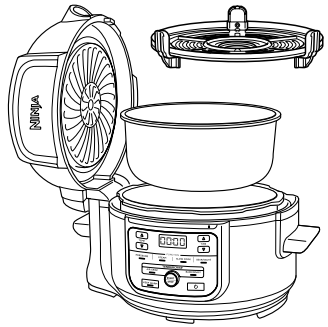
1 Tryk på AIR CRISP-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-pilene for at vælge en temperatur mellem 150˚C og 210˚C.



2 Brug op- og ned-TID-knapperne for at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til én time.

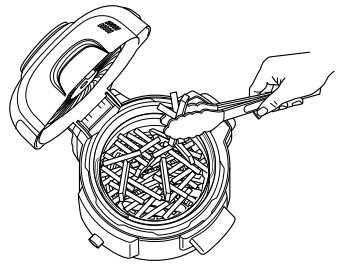


3 Når gryden er sat i, placeres sprødpladen ned i gryden.

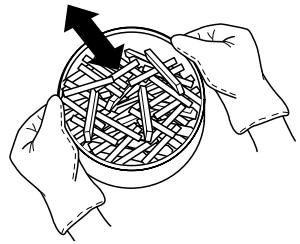


BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommes noget i. Hvis du forvarmer, inden trin 4, skal du lukke låget og trykke på START/STOP-knappen for at begynde.

4 Kom ingredienserne i gryden. Luk låget og tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.



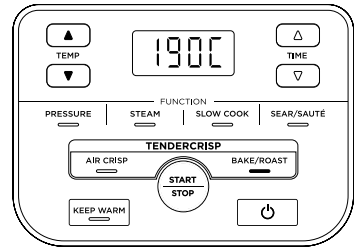
5 Under tilberedning kan du ved behov åbne låget og løfte gryden ud for at ryste eller omrøre ingredienser, så de får en jævn bruning. Når det er gjort, sætter du gryden tilbage og lukker låget. Tilberedning vil automatisk fortsætte, når låget lukkes.



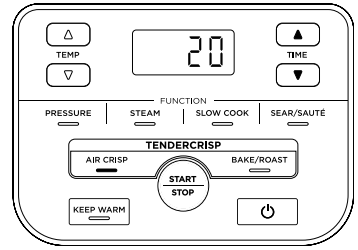
6 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

Bag/steg

1 Tryk på BAKE/ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-pilene for at vælge en temperatur mellem 120˚C og 210˚C.



2 Brug op- og ned-TID-knapperne til at indstille tilberedningstiden i ét minuts-intervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer.



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

BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommes noget i. Hvis du forvarmer, inden trin 3, skal du lukke låget og trykke på START/STOP-knappen for at begynde.

3 Put ingredienser i gryden eller andet tilbehør, der skal bruges ifølge opskriften (og sæt så tilbehøret i gryden). Luk låget og tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.

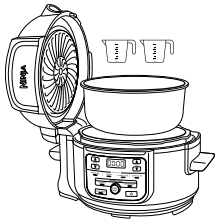
4 Når tilberedningstiden er færdig, bipper apparatet, og displayet viser END (FÆRDIG).

SÅDAN BRUGER DU DIN MINI MULTICOOKER – FORT.

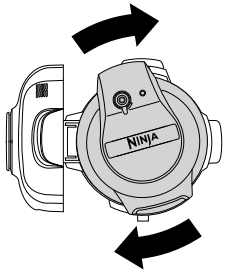
BLIV BEKENDT MED TRYKKOGNING

Det anbefales kraftigt for førstegangsbrugere at lave en indledende test for at blive bekendt med trykkogefunktionen og madlavning på apparatet.

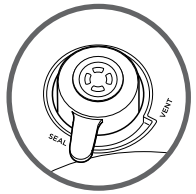
1 Placér gryden i apparatets base, og tilsæt 500 ml vand med stuetemperatur i gryden.



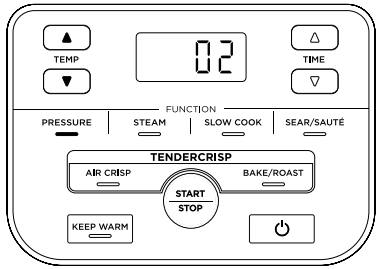
2 Sæt tryklåget på ved at sætte pilen på forsiden af låget på linje med pilen på forsiden af apparatets base. Drej derefter låget med uret, indtil det låser på plads.



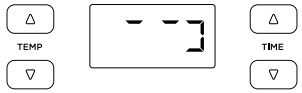
3 Sørg for, at trykudligningsventilen på låget er i FORSEGLET-positionen.



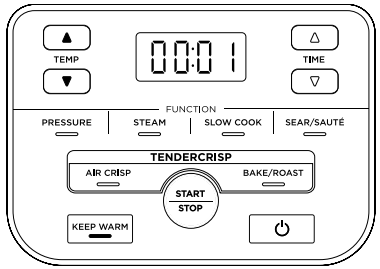
4 Tænd for apparatet. Tryk på TRYK-knappen, og apparatet vil automatisk skifte til højt (HI) tryk. Sæt tiden til to minutter og tryk på START/STOP-knappen for at begynde.



5 Apparatet begynder at opbygge tryk, hvilket indikeres ved de roterende lys. Apparatet vil begynde af tælle ned, når det er under fuldt tryk.



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



7 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, og flydeventilen falder, er apparatet klar til at blive åbnet.



NATURLIG TRYKFRIGIVELSE VS. HURTIG TRYKFRIGIVELSE

Naturlig trykfrigivelse: Når trykkogning er færdig, vil trykket naturligt frigives fra apparatet, mens det køler ned. I løbet af denne tid til apparatet skifte til Hold varm-tilstand. Når den naturlige trykfrigivelse er færdig, vil flydeventilen falde ned.

BEMÆRK: Tryk på KEEP WARM-knappen, hvis du vil slå Hold varm-tilstanden fra.

Hurtig trykfrigivelse: Brug **KUN**, hvis opskriften kræver det. Når tilberedningen er færdig, vil apparatet skifte til Hold varm–tilstand. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen for hurtigt at frigive trykket gennem ventilen.

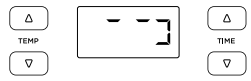
Når den hurtige trykfrigivelse er færdig, vil flydeventilen falde ned. Noget damp vil forblive i apparatet, selv efter at trykket er frigivet og kommer først ud, når låget åbnes. Løft og tip det væk fra dig, og sørg for, at ingen kondensdråber drypper ned på apparatets base.



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 roterende lys på displayet. Tiden for opbygning af tryk varierer afhængigt af mængden af ingredienser og væske i gryden. Mens apparatet opbygger tryk, vil låget låses som en sikkerhedsforanstaltning, og det vil ikke låse op, før trykket er frigivet. Når apparatet har nået fuldt tryk. Cyklussen for tilberedning begynder, og timeren vil starte en nedtælling.

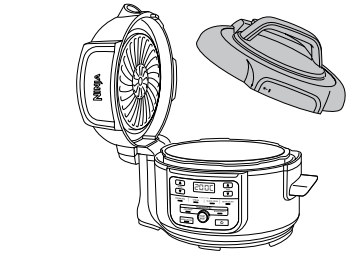


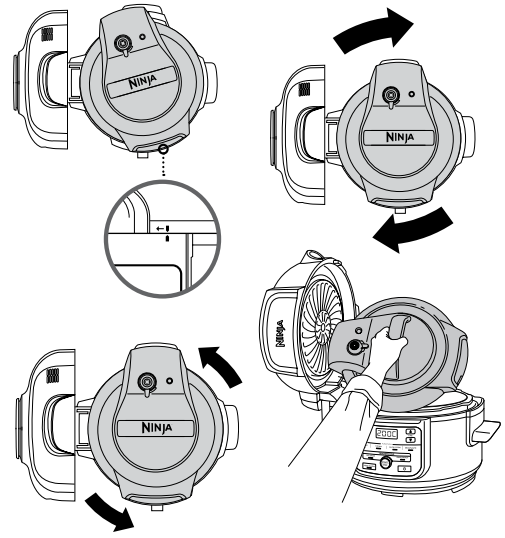
PÅSÆTNING OG FJERNELSE AF TRYKLÅGET

Placér tryklåget oven på apparatet med ▮ på låget og ▮ på basen, så de flugter med hinanden. Drej låget med uret, indtil det låser på plads.

For at løsne 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.

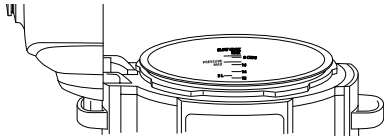
SÅDAN BRUGER DU DIN MINI MULTICOOKER– FORT.

BRUG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED TRYKLÅGET

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

Trykkogning

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

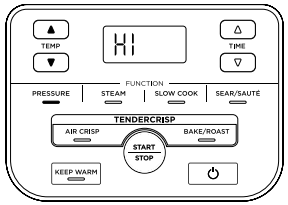


BEMÆRK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser, der udvider sig, må du ikke fylde gryden mere end halvvejs op.

2 Følg trinnene på side 15 for at påsætte tryklåget. Drej trykudligningsventilen til FORSEGLET-positionen.

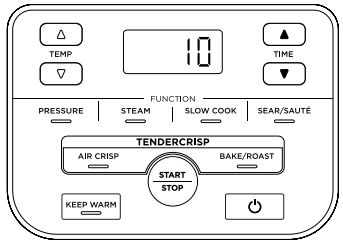


3 Tryk på PRESSURE-knappen. Standard trykket vil blive vist. Brug op- og ned-TEMP-knapperne for at vælge enten HØJ eller LAV.

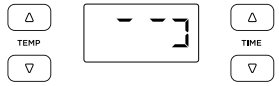


BEMÆRK: Hvis apparatet kører én time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører én time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter.

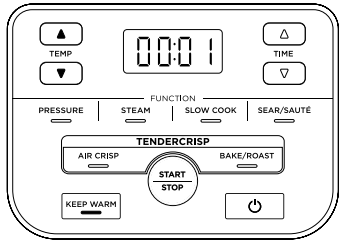
4 Brug op- og ned-TID-knapperne til at indstille tilberedningstiden i ét minut-intervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer.



5 Tryk på START/STOP-knappen. Displayet vil vise roterende lys på dette tidspunkt. Når apparatet når den passende temperatur, vil den tid, du har indstillet, begynde at tælle ned.



6 Når tilberedningstiden er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Hold varm–tilstand og starte med at tælle op fra 00.00.



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

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



Damp

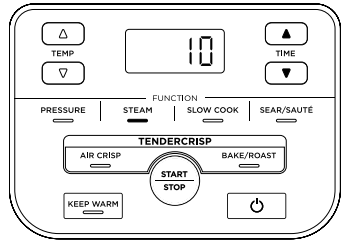
1 Sæt gryden i basen. Tilføj mindst 250 ml væske (eller den mængde, opskriften beder om) i gryden, sæt så stativet med ingredienserne ned i gryden.



2 Følg trinnene fra tidligere for at sætte tryklåget på. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



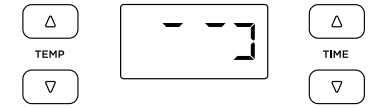
3 Tryk på DAMP-knappen. Brug op- og ned-TID-knapperne for at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til 30 minutter.



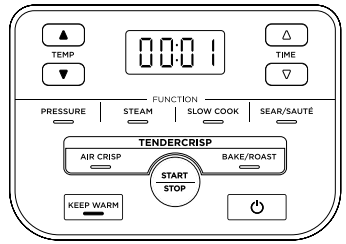
BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger DAMP-funktionen.

4 Tryk på START/STOP-knappen.

5 Apparatet vil automatisk forvarme for at bringe den dampende væske i kog. Displayet vil vise roterende lys på dette tidspunkt. Når apparatet når den passende temperatur, vil den tid, du har indstillet, begynde at tælle ned.



6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe og automatisk skifte til Hold varm–tilstand. Hvis den flydeventilen popper op, skal du vente, indtil den falder ned, før du kan åbne låget.



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

SÅDAN BRUGER DU DIN MINI MULTICOOKER– FORT.

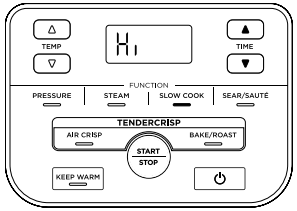
Langtidstilberedning

1 Sæt gryden i basen. Put ingredienserne i gryden. Overskrid **IKKE** linjen markeret MAX, når du langtidstilbereder.

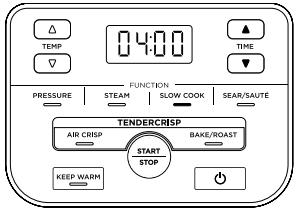
2 Følg trinnene fra tidligere for at sætte tryklåget på. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



3 Tryk på knappen SLOW COOK (LANGTIDSTILBEREDNING). Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-knapperne for at vælge enten Langtidstilberedning HØJ eller LAV.



4 Bryg op- og ned-TID-pilene for at indstille tilberedningstiden i 15 minutters intervaller op til otte timer.



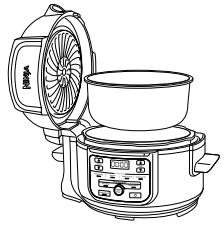
5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.

BEMÆRK: Tidsindstillingen HIGH for langtidstilberedning kan tilpasses til alt mellem fire og otte timer; tidsindstillingen LOW kan tilpasses til alt mellem seks og otte timer.

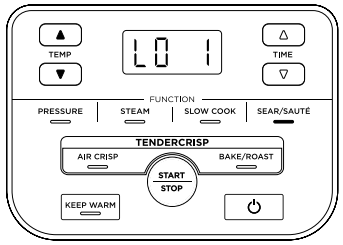
6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe og automatisk skifte til Hold varm–tilstand.

Svitse/sautere

1 Sæt gryden i basen.



2 Tryk på SVITS/SAUTÉR-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og nedpilene for TEMP til at vælge en af indstillingerne: Lo 1 (lav), 2 (lav medium), 3 (medium), 4 (medium høj), Hi 5 (høj).



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

3 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.

4 For at slukke svits/sautér-funktionen skal du trykke på START/STOP-knappen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på den tilsvarende funktionsknap.

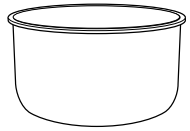
BEMÆRK: Du kan enten bruge denne funktion med sprødlåget i den åbne position eller tryklåget med trykudligningsventilen i UDLUFT-positionen.

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

TILBEHØR, DER KAN TILKØBES

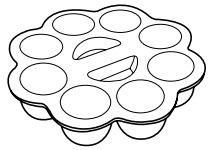
Vi tilbyder et udvalg af tilbehør, der er skræddersyet til din Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multicooker. Besøg ninjakitchen.eu for at finde udvide dine muligheder og blive endnu bedre til at lave mad.

Gryde



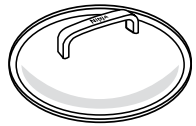
En ekstra gryde, så du kan holde Foodi kørende, når din anden gryde allerede er fuld af lækker mad.

Silikonemuffinform



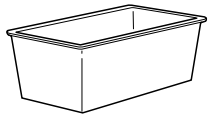
Bag dine yndlingsminimuffins, -cupcakes eller andet i denne fleksible form.

Glaslåg



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

Brødform



Vores specialdesignede bageform har den perfekte størrelse til at bage forskellige brød, eksempelvis med banan eller courgette.

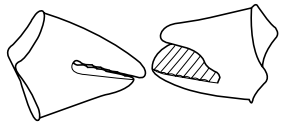
Dimensioner: Ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm

Ekstra pakke silikoneringe



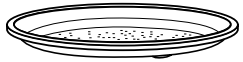
Pakke med to silikoneringe hjælper med at holde smagsindtrykkene adskilte. Brug den ene, når du laver krydret mad og den anden, når du laver sød mad.

Silikonehandsker



Løft nemt din gryde og tilbehør med disse varmeresistente silikonehandsker.

Sprødform



Genopvarm sprøde pizzaer, quesadillas og grøntsager.

Universalpande

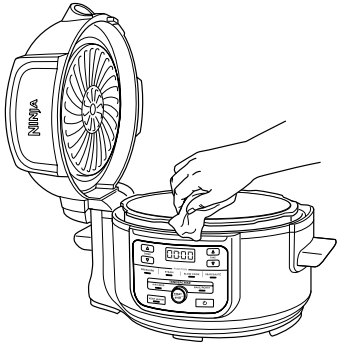


Lav gryderetter, dip samt søde og krydrede tærter, eller bag luftige, svampede kager med en gylden overflade til dessert.

Dimensioner: D 22 cm H 6 cm.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden



Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug.

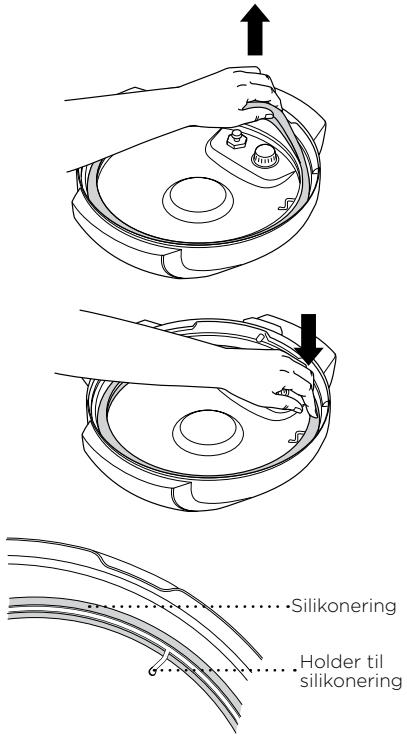
1. Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det.
2. Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
3. Tryklåget, gryden, silikoneringen, det vendbare stativ, Cook & Crisp-pladen kan vaskes i opvaskemaskinen.

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

4. Trykudligningsventilen og anti-tilstopningshætten kan vaskes med vand og opvaskemiddel.
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, stativet eller på Cook & Crisp-pladen, 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. Alle dele skal lufttørre efter brug.

BEMÆRK: FJERN IKKE trykudligningsventilen eller den røde flydeventil.

Fjernelse og genplacering af silikoneringen



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

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

Hold silikoneringen 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 silikonering ved hånden. Du kan købe ekstra silikoneringe på ninjakitchen.eu

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

FEJLFINDING

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 silikonering 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?

- Statusbjælken vises på skærmen for at indikere, at apparatet opbygger tryk. Der vises statusbjælke på skærmen, når du bruger tryk- eller damp-funktionen.

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

- Statusbjælken 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 silikoneringen for at sikre, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringen. Når den er placeret korrekt, bør du kunne trække let i ringen for at rotere den.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

- Tilberedningscyklussen er færdig, og apparatet er i Hold varm-tilstand.

Hvor længe tager det apparatet at udligne trykket?

- Hvor lang tid det tager at udligne trykket, afhænger af mængden af mad i systemet, hvilket kan variere fra opskrift til opskrift. Sørg altid for, at flydeventilen er faldet ned, før du prøver at fjerne låget. Hvis det tager længere tid end normalt at udligne trykket, skal du tage apparatet ud af stikket og vente, til flydeventilen falder ned, før du forsøger igen.

FEJLFINDING

Fejlmeddelelsen "ADD POT" (TILFØJ GRYDE) vises på displayet.

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

Fejlmeddelelsen “OTH LID” (ANDET LÅG) vises på displayet.

- Det forkerte låg til din ønskede tilberedningsfunktion er sat på. Placér tryklåget på apparatet, hvis du ønsker at bruge funktionerne Pressure (Tryk), Slow Cook (Langtidstilberedning), Steam (Damp), Sear/Sauté (Svits/sautér) ELLER Keep Warm (Hold varm) og sørg for, at den er i den lukkede position.

Fejlmeddelelse "SHUT LID" (LUK LÅGET) vises på displayet.

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

Fejlmeddelelsen “TURN LID” (drej låg) vises på displayet.

- Tryklåget er ikke korrekt påsat. Drej låget med uret, indtil det siger klik, så den valgte tilberedningsfunktion kan starte.

Fejlmeddelelsen "OPEN VENT" (ÅBEN UDLUFTNING) vises 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.

Fejlmeddelelsen "ADD WATR" (TILSÆT VAND) vises på skærmen, når damp-funktionen anvendes.

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

Fejlmeddelelsen "ADD WATR" (TILSÆT VAND) vises 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 silikoneringen er placeret rigtigt.

Fejlmeddelelsen "ERR" (FEJL) vises.

- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice på 0800 862 0453.

NYTTIGE TIPS

- For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i jævnt fordelte lag på stativet, på Cook & Crisp-pladen eller i gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger oven på hinanden, skal du ryste panden, når halvdelen af tiden er gået.
- For mindre ingredienser, der kan falde gennem stativet, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller folie.
- Når du skifter fra trykkogning til at bruge sprødlåget, anbefales det at tømme gryden for enhver tilbageblivende væske for at få de bedste resultater.
- Tryk og hold op- og nedpilene for TID nede for hurtigere at nå til den ønskede tid.
- 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 kold mad bruges luft-sprød-funktionen.
- For at få dit apparat til at opbygge tryk hurtigere, sættes det til SEAR/SAUTÉ HIGH (SVITS/SAUTÉR HØJ). Når du er klar til trykkogning, trykker du på PRESSURE-knappen (TRYK) og fortsætter, som du normalt ville gøre.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

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

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

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.

DANKE
für den Kauf des Ninja® Foodi® Mini Multikochers

REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistung:	1460 W
Volumen:	4,7 l
Fluidgruppe:	2

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

Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt 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 tragen Sie verantwortlich dazu bei, dass Materialien nachhaltig wiederverwendet werden. Benutzen Sie bitte für die Rückgabe des Altgeräts entsprechende Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Diese können dieses Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 28

Teile und Zubehör 32

Nutzung des Bedienfelds 34
Funktionstasten 34
Bedientasten 34

Vor dem ersten Gebrauch 35
Installation des Kondensatbehälters 35
Entfernen und Wiedereinbau der Verstopfungsschutzkappe . . 35

Verwendung Ihres Foodi® Mini Multikochers
Deckel austauschen 36
Nutzung des Crisping-Deckels 36
Nutzung der Garfunktionen mit dem Crisping-Deckel 36
Air Crisp 36
Bake/Roast 37
Einführung in das Schnellkochen 38
Natürlicher Druckabbau vs. schneller Druckabbau 39
Druckbeaufschlagung 39
Aufsetzen und Entfernen des Druckdeckels 39
Nutzung der Garfunktionen mit dem Druckdeckel 40
Schnellkochen 40
Dampfgaren 41
Langsames Garen 42
Anbraten/Sautieren 42

Kaufbares Zubehör 43

Reinigung und Pflege 44
Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche 44
Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung 44

Störung – was tun? 45

Hilfreiche Tipps 47

Produktregistrierung 48

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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 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.

2 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Das Gerät darf **NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls die Einheit in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.

3 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes.

4 Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.

5 **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsfläche benutzen.

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

7 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder unter acht Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.

8 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Topf oder in einem von SharkNinja empfohlenen Behälter, der in den mitgelieferten Topf gestellt wird.

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

10 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.

11 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut ist.

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

13 **NICHT** die Lufteinlass- oder Luftaustrittsöffnung bei geschlossenem Crisping-Deckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und die Einheit kann beschädigt werden oder überhitzen.

14 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur Silikondichtungen von SharkNinja. Sorgen Sie dafür, dass die Silikondichtung installiert und der Deckel vor dem Betrieb richtig geschlossen ist. **NICHT** verwenden, wenn sie zerrissen oder beschädigt ist.

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

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

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

18 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.

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

20 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass nach oben und zu allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.

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

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

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

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

25 **NICHT** die Druckventile abdecken.

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

27 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Überfüllen oder überschreiten Sie den MAX-Füllstand beim Kochen **NICHT**. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.

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

29 Diese Einheit **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.

30 Um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden, darf der Cook & Crisp-Korb **NICHT** überfüllt werden.

31 Seien Sie beim Schließen des Crisping-Deckels äußerst vorsichtig und achten Sie darauf, dass nichts vom Scharnier eingeklemmt wird.

32 Die Steckdosenspannungen 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.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

33 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.

34 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie die Einheit während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.

35 Sollte die Einheit schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und den Cook & Crisp-Korb entfernen.

36 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Benutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe, damit es nicht zu Verbrennungen oder Verletzungen kommt.

37 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.

38 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.

39 Während des Betriebs der Einheit wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnung abgegeben. Stellen Sie die Einheit so auf, dass die Luftaustrittsöffnung nicht auf das Stromkabel, Steckdosen oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von der Öffnung.

40 **NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckablassventil freigegeben wurde und die Einheit leicht abgekühlt ist. **NICHT** das rote Schwimmerventil oder die Druckablassanordnung manipulieren, demontieren oder anderweitig entfernen.

41 Bei Verwendung der Einstellungen SLOW COOK oder SEAR/SAUTÉ **IMMER** den Druckdeckel geschlossen und das Druckablassventil in der Position VENT halten. Wenn der Deckel geschlossen ist und sich das Druckablassventil in der Verschlussposition (SEAL) befindet, ertönt ein akustischer Alarm. Der Fehlercode „VENT“ erscheint auf der LED-Anzeige und signalisiert die Notwendigkeit, das Druckablassventil in die Position VENT zu drehen.

42 Bei Verwendung der Einstellung PRESSURE COOK **IMMER** den Druckdeckel verschlossen halten und das Druckablassventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Position SEAL gedreht halten.

43 Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht drehen lässt, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie die Einheit auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen Sie das Druckablassventil langsam in die Position VENT, 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 rote Schwimmerventil in der unteren Position, sodass der Deckel entfernt werden kann.

44 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie **KEINESFALLS** das Netzkabel über Tischkanten oder über Arbeitsflächen herunterhängen, und es darf keinesfalls heiße Oberflächen berühren.

45 Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten, da andernfalls die Kochfläche beschädigt werden kann.

46 Der Kochtopf, Cook & Crisp-Korb und das Wendegestell werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und den Cook & Crisp-Korb aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.

47 Der abnehmbare Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes von der Kocherbasis ist Vorsicht geboten.

48 Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

49 Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung, Reinigung oder Lagerung ca. 30 Minuten abkühlen.

50 Um das Gerät auszuschalten, auf „Off“ schalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor dem Reinigen, Zerlegen, Einsetzen oder Abnehmen von Teilen und zur Lagerung abkühlen lassen.

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

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

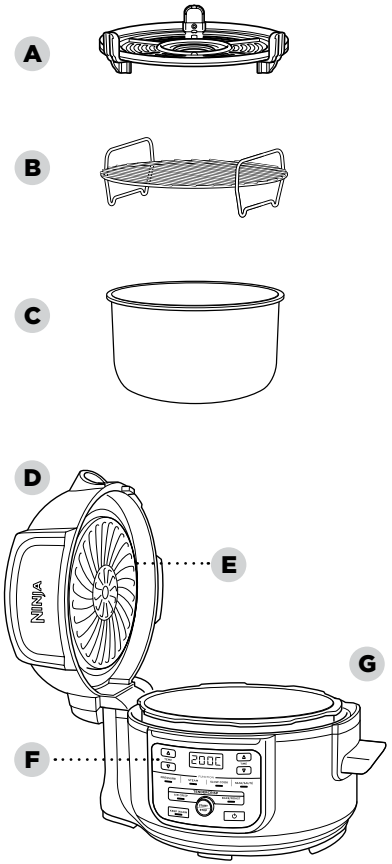
	Weist darauf hin, dass die Bedienungsanleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung missachtet wird.
	Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

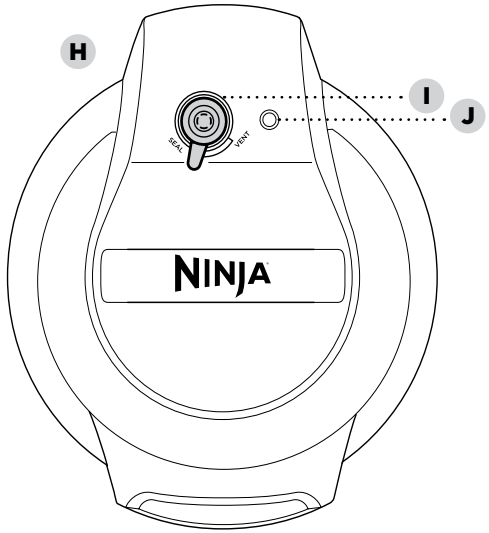
TEILE UND ZUBEHÖR

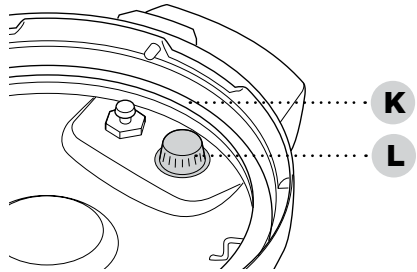
BESTANDTEILE

- **A** Cook & Crisp-Platte
- **B** Rost
- **C** 4,7 l abnehmbarer Kochtopf
- **D** Crisping-Deckel
- **E** Hitzeschild
- **F** Bedienfeld
- **G** Kocherbasis
  (Stromkabel nicht abgebildet)
- **H** Druckdeckel
- **I** Druckablassventil
- **J** Schwimmerventil
- **K** Silikondichtung
- **L** Verstopfungsschutzkappe
- **M** Luftaustrittsventil
- **N** Kondensatbehälter

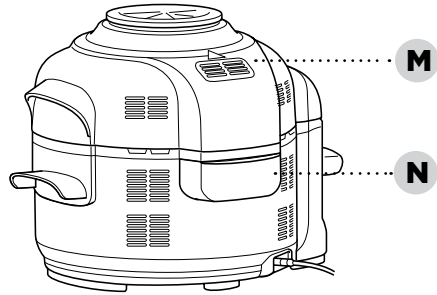


Um Ersatzteile und Zubehör zu bestellen, besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 862 0453.

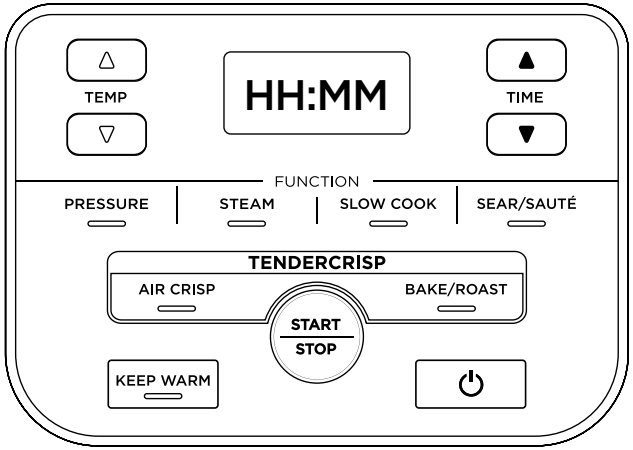




Unterseite des Druckdeckels



NUTZUNG DES BEDIENFELDS



FUNKTIONSTASTEN

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

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

SLOW COOK (Langsames Garen): Langsames Garen bei niedrigeren Temperaturen.

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren): Verwenden Sie die Einheit 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/Rösten): Verwenden Sie die Einheit als Ofen für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

BEDIENTASTEN

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Gartemperatur und/oder den Druck einzustellen.

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die TIME-Pfeile, um die Garzeit einzustellen.

> **HINWEIS:** Die Temperatur und Zeit können jederzeit während des Garvorgangs mithilfe der TEMP- und TIME-Pfeile eingestellt werden. Die Einheit übernimmt dann diese Einstellungen.

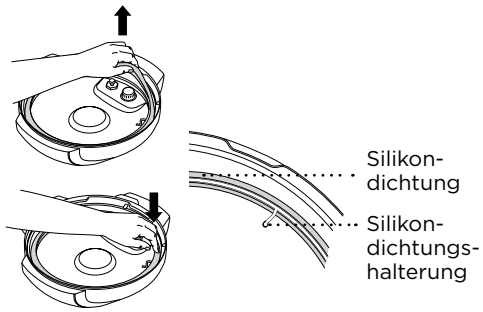
START/STOP-Taste: Nach Einstellung der Gartemperatur (oder des Drucks) beginnen Sie den Garvorgang, indem Sie die START/STOP-Taste drücken. Wenn Sie diese Taste während des Garvorgangs drücken, wird die aktuelle Funktion unterbrochen.

KEEP-WARM-Taste: Nach dem Schnellkochen, Dampfgaren oder langsamen Garen wechselt die Einheit automatisch in den Modus KEEP WARM und beginnt hochzuzählen. Die Warmhaltung bleibt 12 Stunden lang eingeschaltet, oder Sie drücken KEEP WARM, um diese auszuschalten. Mit dem Modus KEEP WARM werden kalte Speisen nicht aufgewärmt, sondern auf einer für Lebensmittel sicheren Temperatur warmgehalten.

Ein-/Ausschalttaste: Die Ein-/Ausschalttaste schaltet die Einheit ein und aus und stoppt sämtliche Garfunktionen.

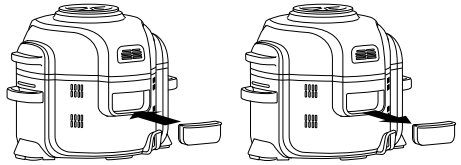
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband von der Einheit.
2. Bitte beachten Sie dabei besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Waschen Sie den Druckdeckel, die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, die Cook & Crisp-Platte, den Rost und den Kondensatbehälter mit heißem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
4. Reinigen Sie die Kocherbasis **NIEMALS** in der Geschirrspülmaschine. Untersuchen Sie den Druckdeckel, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Ventile blockieren.
5. Die Silikondichtung ist doppelseitig verwendbar und kann in beide Richtungen eingesetzt werden. Legen Sie die Silikondichtung um die Außenkante der Dichtungshalterung an der Unterseite des Deckels. Überprüfen Sie, dass diese vollständig eingesetzt ist und flach unter der Dichtungshalterung liegt.



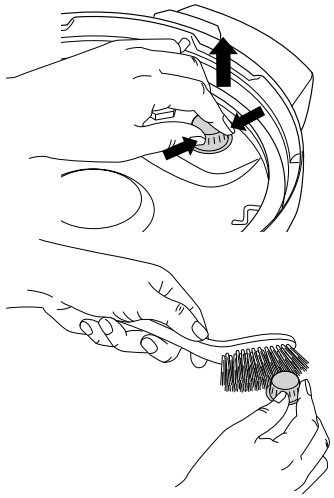
INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

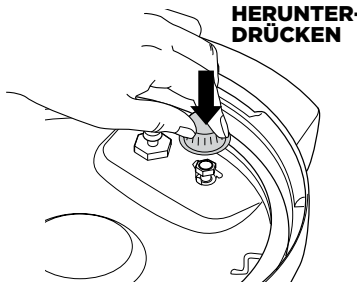
Der Kondensatbehälter ist in der Einheit vorinstalliert. Ziehen Sie ihn zur Reinigung nach jedem Gebrauch heraus.



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 einer Reinigungsbürste gesäubert** 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 Druckablassventil angebracht ist.

VERWENDUNG IHRES FOODI® MINI MULTIKOCHERS

WARUM ZWEI DECKEL?

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

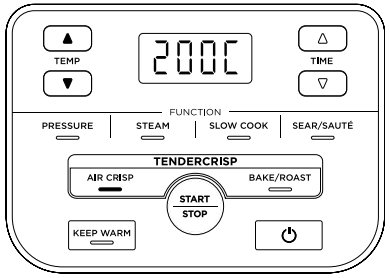
Der Crisping-Deckel ist mit einem Scharnier an der Einheit befestigt und lässt sich leicht öffnen. Der Deckel kann geöffnet werden, wenn Sie die Funktionen AIR CRISP und BAKE/ROAST verwenden, damit Sie die Zutaten überprüfen oder wenden können. Wenn der Deckel geöffnet wird, stoppt der Garvorgang, der Timer hält an und das Heizelement im Deckel wird ausgeschaltet. Wird der Deckel geschlossen, werden die Gar- und Timer-Funktionen wieder aufgenommen.

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM CRISPING-DECKEL

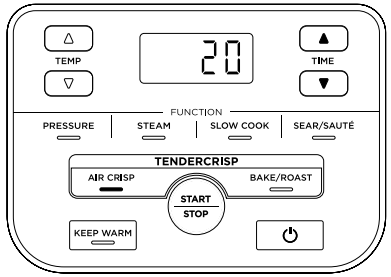
Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Wandsteckdose und drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste.

Air Crisp

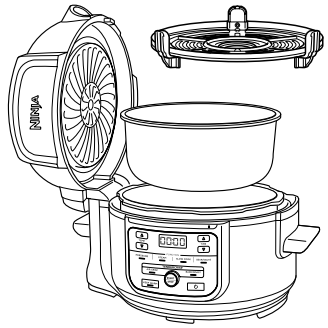
1 Drücken Sie auf die Taste AIR CRISP. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 210 °C auszuwählen.



2 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einstellen.

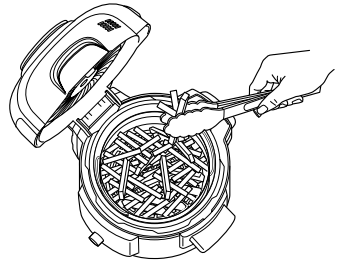


3 Stellen Sie die Crisp-Platte bei eingesetztem Topf in den Topf.

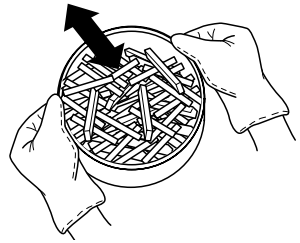


HINWEIS: Es wird empfohlen, die Einheit vor dem Hinzufügen von Zutaten 5 Minuten vorzuheizen. Schließen Sie zum Vorheizen – vor Schritt 4 – den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste.

4 Geben Sie die Zutaten in den Topf. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.



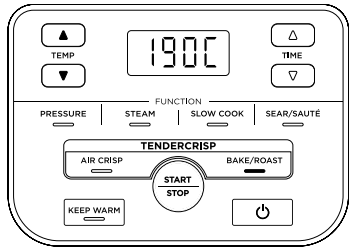
5 Während des Garvorgangs können Sie den Deckel öffnen und den Topf nach Bedarf herausheben, um die Zutaten zu schütteln oder zu schwenken, damit sie gleichmäßig gebräunt werden. Senken Sie danach den Topf und schließen Sie den Deckel. Das Garen wird automatisch fortgesetzt, nachdem der Deckel geschlossen wurde.



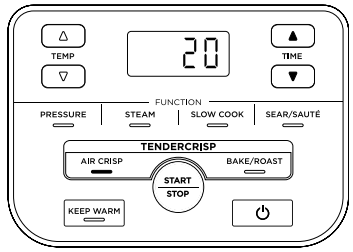
6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept die Einheit und auf der Anzeige erscheint END.

Bake/Roast

1 Drücken Sie die BAKE/ROAST-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine Temperatur zwischen 120 °C und 210 °C auszuwählen.



2 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einstellen und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden.



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

HINWEIS: Es wird empfohlen, die Einheit vor dem Hinzufügen von Zutaten 5 Minuten vorzuheizen. Schließen Sie zum Vorheizen – vor Schritt 3 – den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste.

3 Geben Sie die Zutaten in den Topf oder in das im Rezept angegebene Zubehörteil (und legen Sie das Zubehörteil in den Topf). Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

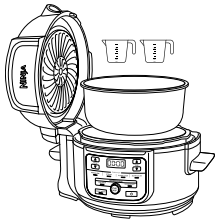
4 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept die Einheit und auf der Anzeige erscheint DONE.

VERWENDUNG IHRES FOODI® MINI MULTIKOCHERS – FORTS.

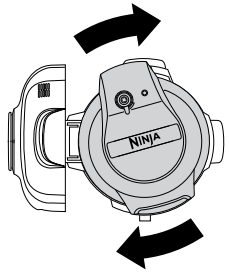
EINFÜHRUNG IN DAS SCHNELLKOCHEN

Um mit dem Schnellkochen zu beginnen, wird dringend empfohlen, dass man als Erstanwender zunächst einen ersten Durchlauf durchführt.

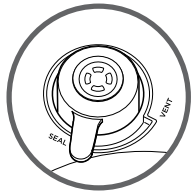
1 Stellen Sie den Topf in den Kocher und füllen Sie ihn mit 500 ml handwarmem Wasser.



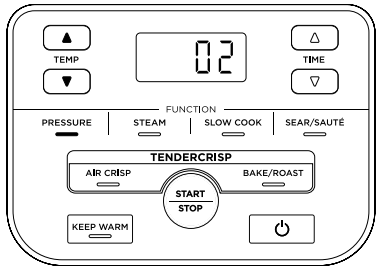
2 Installieren Sie den Druckdeckel, indem Sie den Pfeil auf der Vorderseite des Deckels mit dem Pfeil auf der Vorderseite der Kocherbasis ausrichten. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



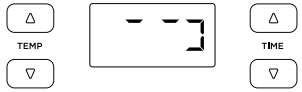
3 Stellen Sie sicher, dass sich das Druckventil am Deckel in der Position SEAL befindet.



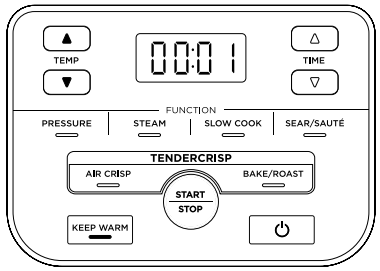
4 Schalten Sie die Einheit ein. Drücken Sie die PRESSURE-Taste. Die Einheit verwendet standardmäßig hohen Druck (HI). Stellen Sie die Zeit auf 2 Minuten ein und drücken Sie die START/STOP-Taste, um zu beginnen.



5 Die Einheit baut nun Druck auf, der durch die rotierenden Lichter angezeigt wird. Die Einheit zählt abwärts, sobald sie vollständig unter Druck steht.



6 Wenn das Herunterzählen abgelaufen ist, piept die Einheit, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM und beginnt hochzuzählen.



7 Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT, um den unter Druck stehenden Dampf schnell abzulassen. Ein kurzer Dampfstoß sprüht nun aus dem Druckablassventil. Wenn der Dampf vollständig ausgetreten ist, senkt sich das Schwimmerventil und die Einheit kann geöffnet werden.



NATÜRLICHER DRUCKABBAU VS. SCHNELLER DRUCKABBAU

Natürlicher Druckabbau: Nach Beendigung des Schnellkochens senkt sich der Druck der Einheit beim Abkühlen auf natürliche Weise. Während dieser Zeit wechselt die Einheit in den Modus KEEP WARM. Wenn der natürliche Druckabbau abgeschlossen ist, senkt sich das rote Schwimmerventil.

HINWEIS: Drücken Sie die KEEP-WARM-Taste, wenn Sie den Modus KEEP WARM ausschalten möchten.

Schneller Druckabbau: NUR verwenden, wenn dies in einem Rezept gefordert wird. Wenn der Garvorgang abgelaufen ist, wechselt die Einheit in den Modus KEEP WARM. Drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT, um den Druck sofort durch das Ventil abzulassen.

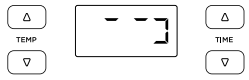
Wenn der schnelle Druckabbau abgeschlossen ist, senkt sich das rote Schwimmerventil. Auch nach dem Druckabbau bleibt etwas Dampf in der Einheit und entweicht, sobald der Deckel geöffnet wird. Heben Sie den Deckel von sich weggerichtet an. Achten Sie dabei darauf, dass kein Kondenswasser in die Kocherbasis 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 in der Einheit aufbaut, zeigt das Bedienfeld rotierende Lichter an. Die Dauer des Druckaufbaus hängt von der Zutaten- und Flüssigkeitsmenge im Topf ab. Wenn die Einheit den Druck aufbaut, verriegelt sich der Deckel aus Sicherheitsgründen und wird erst wieder entriegelt, wenn der Druck abgelassen wurde. Sobald die Einheit den vollen Druck erreicht hat. Der Garzyklus beginnt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

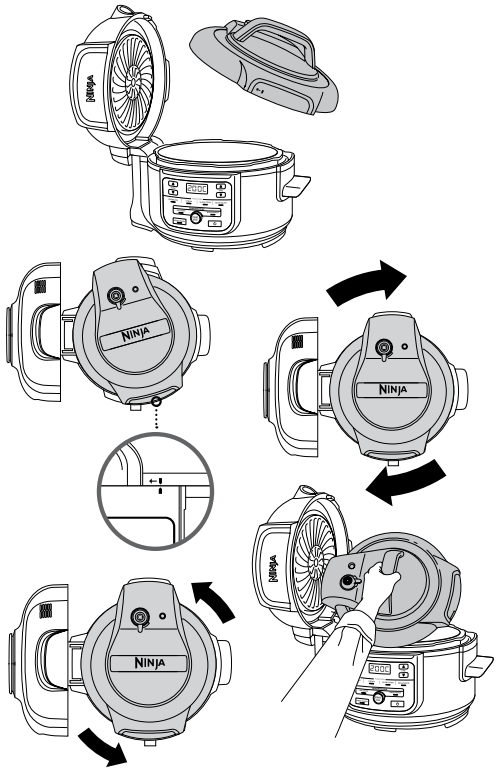


AUFSETZEN & ENTFERNEN DES DRUCKDECKELS

Setzen Sie den Druckdeckel auf die Einheit auf und achten Sie dabei darauf, dass der ▮ auf dem Deckel und der ▮ auf der Kocherbasis 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 in der Einheit vollständig abgelassen wurde.



WARNUNG: Der Dampf im Inneren kann schwere Verbrennungen verursachen. Den Deckel beim Entfernen **IMMER** in ihre Richtung kippen.

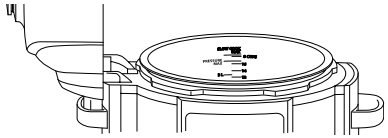
VERWENDUNG IHRES FOODI® MINI MULTIKOCHERS – FORTS.

NUTZUNG DER GARFUNKTIONEN MIT DEM DRUCKDECKEL

Um die Einheit einzuschalten, stecken Sie das Stromkabel in eine Steckdose und drücken Sie ⏻

Schnellkochen

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

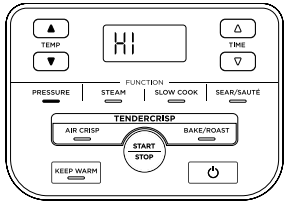


HINWEIS: Beim Kochen von Reis, Bohnen oder anderen Zutaten, die sich ausdehnen, füllen Sie den Topf nie mehr als bis zur Hälfte.

2 Befolgen Sie die Schritte auf Seite 39, um den Druckdeckel anzubringen. Drehen Sie das Druckventil in die Position SEAL.

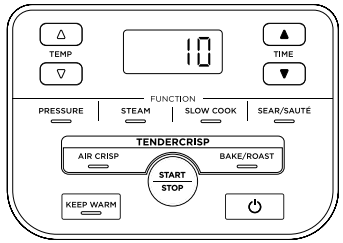


3 Drücken Sie die PRESSURE-Taste. Das Standarddruckniveau wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um entweder HIGH oder LOW auszuwählen.

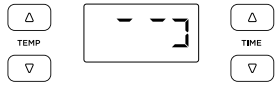


HINWEIS: Bei einer Betriebsdauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Betriebsdauer von über 1 Stunde zählt die Uhr lediglich in Minutenschritten herunter.

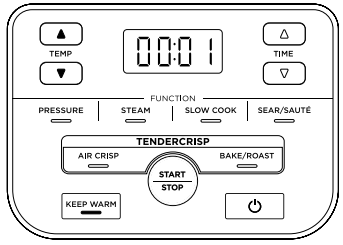
4 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einstellen und in 5-Minuten-Schritten auf 1 bis 4 Stunden.



5 Drücken Sie die START/STOP-Taste. Auf der Anzeige sind nun rotierende Lichter zu sehen. Wenn die Einheit die richtige Temperatur erreicht hat, wird die eingestellte Zeit heruntergezählt.



6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept die Einheit, wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM und beginnt von 00:00 hochzuzählen.



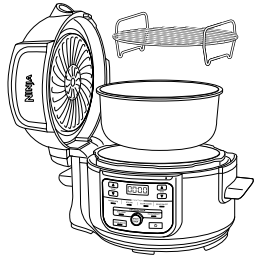
HINWEIS: Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Modus KEEP WARM durch Drücken der KEEP-WARM-Taste ausschalten.

7 Lassen Sie die Einheit auf natürliche Weise den Druck verringern, oder falls das Rezept dies vorschreibt, drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT und lassen Sie den Dampf schnell durch das Ventil ab.



Dampfgaren

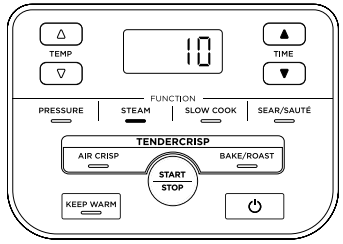
1 Setzen Sie den Kochtopf in die Kocherbasis. Geben Sie mindestens 250 ml Flüssigkeit (oder die in Ihrem Rezept angegebene Menge) in den Topf und stellen Sie den Rost mit den Zutaten in den Topf.



2 Befolgen Sie die vorher beschriebenen Schritte, um den Druckdeckel zu befestigen. Drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT.



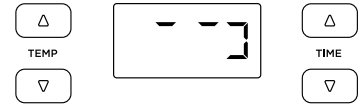
3 Drücken Sie die STEAM-Taste. Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einstellen.



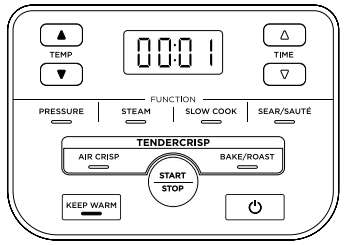
HINWEIS: Bei der Funktion STEAM ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

4 Drücken Sie die START/STOP-Taste.

5 Die Einheit wird automatisch vorgeheizt, um die Flüssigkeit für den Dampf zum Kochen zu bringen. Auf der Anzeige sind nun rotierende Lichter zu sehen. Wenn die Einheit die richtige Temperatur erreicht hat, wird die eingestellte Zeit heruntergezählt.



6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept die Einheit und wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM. Falls sich das Schwimmerventil hebt, warten Sie, bis es sich wieder senkt, dann können Sie den Deckel öffnen.



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

VERWENDUNG IHRES FOODI® MINI MULTIKOCHERS – FORTS.

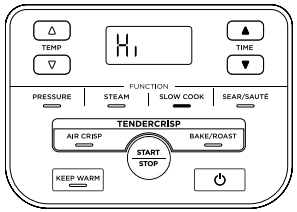
Langsames Garen

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Kocherbasis. Geben Sie die Zutaten in den Topf. Überschreiten Sie **NICHT** die mit MAX markierte Linie beim langsamen Garen.

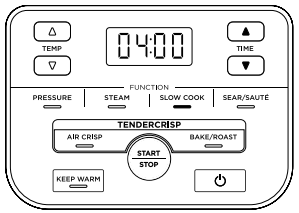
2 Befolgen Sie die vorher beschriebenen Schritte, um den Druckdeckel zu befestigen. Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.



3 Drücken Sie die SLOW-COOK-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um entweder SLOW COOK HIGH oder LOW auszuwählen.



4 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 8 Stunden einstellen.



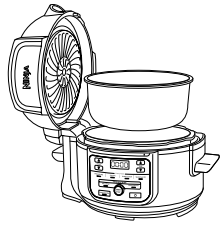
5 Auf die START/STOP-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.

HINWEIS: Die Zeit für SLOW COOK HIGH kann zwischen 4 und 8 Stunden eingestellt werden, die Zeit für SLOW COOK LOW zwischen 6 und 8 Stunden.

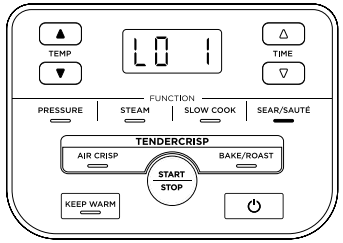
6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept die Einheit und wechselt automatisch in den Modus KEEP WARM.

Anbraten/Sautieren

1 Setzen Sie den Kochtopf in die Kocherbasis.



2 Drücken Sie die SEAR/SAUTÉ-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine der folgenden Einstellungsoptionen auszuwählen: Lo 1 [niedrig], 2 [niedrig-mittel], 3 [mittel], 4 [mittel-hoch], Hi 5 [hoch].



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

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

4 Um die SEAR/SAUTÉ-Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP-Taste. Um zu einer anderen Kochfunktion zu wechseln, drücken Sie die entsprechende Funktionstaste.

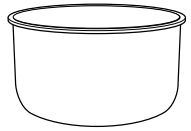
HINWEIS: Sie können diese Funktion entweder mit dem Crisping-Deckel in geöffneter Position oder mit dem Druckdeckel mit dem Druckablassventil in der Position VENT verwenden.

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

KAUFBARES ZUBEHÖR

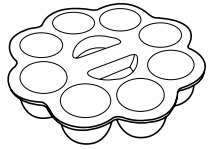
Wir bieten eine Reihe von Zubehörteilen an, die speziell für Ihren Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multikocher hergestellt wurden. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zu zaubern.

Kochtopf



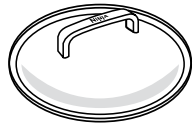
Ein zusätzlicher Topf, damit Sie mit Foodi weitermachen können, wenn Ihr anderer Topf bereits mit köstlichem Essen gefüllt ist.

Muffinform aus Silikon



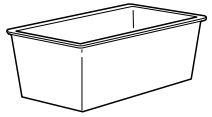
Backen Sie Ihre Lieblings-Mini-Muffins, Cupcakes oder Eierspeisen in dieser flexiblen Form.

Glasdeckel



Prüfen Sie den Garzustand bei mehreren Garfunktionen und verwenden Sie ihn anschließend unterwegs und zum Aufbewahren von Speisen.

Brotbackform



Unsere speziell entwickelte Form ist das perfekt-dimensionierte Zubehör für Brotbackmischungen wie Bananen- oder Zucchinibrot.

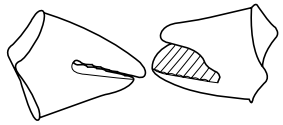
Maße: ca. L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm

Extrapackung Silikondichtungen



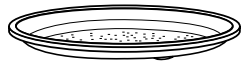
Das 2er-Pack Silikondichtungsset hilft dabei, die Aromen getrennt zu halten. Verwenden Sie eine, wenn Sie herzhafte Speisen kochen, und die andere, wenn Sie süße Speisen kochen.

Silikonhandschuhe



Mit diesen hitzebeständigen Silikonhandschuhen können Sie Ihren Kochtopf und Ihr Zubehör ganz einfach anheben.

Crisper-Form



Backen und wärmen Sie Pizzas, Quesadillas und Gemüse wieder auf.

Mehrzweckform

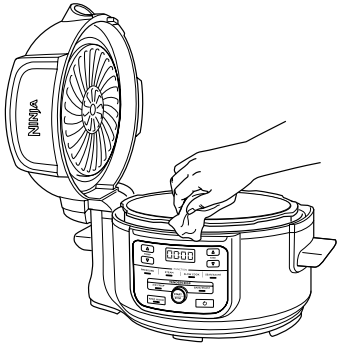


Zaubern Sie Aufläufe, Dips sowie süße und herzhafte Pasteten oder backen Sie zum Nachtisch einen luftigen, saftigen Kuchen mit einer goldgelben Kruste.

Maße: T 22 cm, H 6 cm.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche



Die Einheit muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

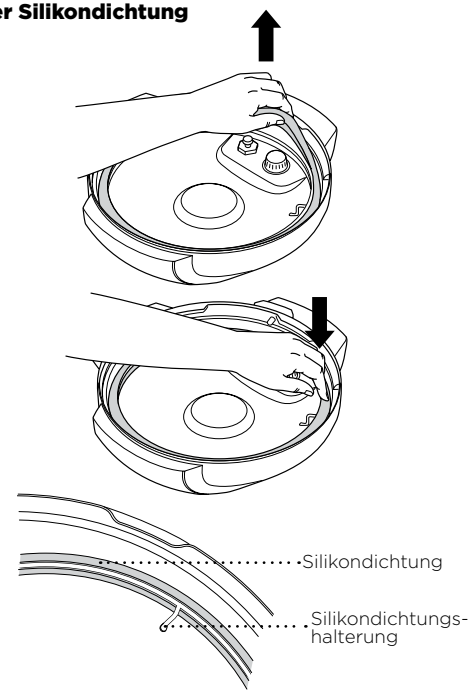
1. Trennen Sie die Einheit vor dem Reinigen vom Stromnetz.
2. Reinigen Sie die Kocherbasis und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
3. Druckdeckel, Kochtopf, Silikondichtung, Rost und Cook & Crisp-Platte können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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

4. Das Druckventil und die Verstopfungsschutzkappe können mit Wasser und Spülmittel abgewaschen 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 Rost oder an der Cook & Crisp-Platte haften, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
7. Trocknen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft.

HINWEIS: Nehmen Sie das Druckablassventil oder die Schwimmerventilanordnung **NICHT** auseinander.

Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung



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

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

Die Silikondichtung sauber halten, 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.

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

STÖRUNG – WAS TUN?

Warum dauert es so lange, bis meine Einheit unter Druck steht? Wie lange dauert es, bis sie unter Druck steht?

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

- Auf der Anzeige ist der Fortschrittsbalken zu sehen, der anzeigt, dass die Einheit Druck aufbaut. Bei Verwendung der PRESSURE- oder STEAM-Funktion sind Fortschrittsbalken in der Anzeige zu sehen.

Bei Verwendung der PRESSURE- oder STEAM-Funktion rotieren die Lichter in der Anzeige.

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

Bei Verwendung der STEAM-Funktion entweicht viel Dampf aus meiner Einheit.

- Es ist normal, dass während des Garens Dampf durch das Druck ablass ventil entweicht. Lassen Sie das Druckventil in der Position VENT für STEAM, SLOW COOK und SEAR/SAUTÉ.

Warum kann ich den Druckdeckel nicht abnehmen?

- Aus Sicherheitsgründen wird der Druckdeckel nicht entriegelt, bis der Druck in der Einheit vollständig abgelassen wurde. Drehen Sie das Druckablassventil in die Position VENT, um den unter Druck stehenden Dampf schnell abzulassen. Ein kurzer Dampfstoß sprüht nun aus dem Druckventil. Sobald der Dampf vollständig abgelassen ist, kann die Einheit geöffnet werden. Drehen Sie nun den Druckdeckel im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn in Ihre Richtung an.

Soll das Druckablassventil locker sein?

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

Die Einheit zischt und baut keinen Druck auf.

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

Die Einheit zählt auf- und nicht abwärts.

- Der Garzyklus ist abgeschlossen und die Einheit befindet sich im Modus Keep Warm.

Wie lange dauert es, bis die Einheit nicht mehr unter Druck steht?

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

STÖRUNG – WAS TUN?

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „OTHR LID“.

- Für die von Ihnen gewünschte Garfunktion ist der falsche Deckel installiert. Setzen Sie den Druckdeckel auf die Einheit, wenn Sie die Funktionen Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, oder Keep Warm verwenden möchten, und sorgen Sie dafür, dass er in der geschlossenen Position ist.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT LID“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „TURN LID“.

- Der Druckdeckel ist nicht richtig installiert. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die ausgewählte Kochfunktion startet.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „OPEN VENT“.

- Wenn Slow Cook oder Sear/Sauté eingestellt ist und die Einheit einen Druckaufbau feststellt, zeigt diese Meldung an, dass sich das Druckablassventil 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 Druckablassventil nicht innerhalb von 5 Minuten in die Position VENT drehen, bricht das Programm ab und die Einheit schaltet sich ab.

Bei Verwendung der STEAM-Funktion erscheint die Fehlermeldung „ADD WTR“ auf der Anzeige.

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

Bei Verwendung der PRESSURE-Funktion erscheint die Fehlermeldung „ADD WTR“ auf der Anzeige.

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

Die Meldung ERR erscheint.

- Die Einheit funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 862 0453.

HILFREICHE TIPPS

- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Rost, der Cook & Crisp-Platte oder im Kochtopf verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schwenken.
- Wir empfehlen, kleinere Zutaten, die durch den Wenderost fallen könnten, in Pergamentpapier oder Folienbeutel einzuschlagen.
- Wenn Sie nach dem Schnellkochen zum Crisping-Deckel wechseln, empfehlen wir, die im Topf übriggebliebene Flüssigkeit abzugießen, damit das Gericht schön knusprig wird.
- Halten Sie den TIME-Pfeil gedrückt, um schneller zur gewünschten Zeit zu gelangen.
- Verwenden Sie den Modus Keep Warm, um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten. Damit die Speisen nicht austrocknen, empfehlen wir, den Deckel geschlossen zu halten und diese Funktion kurz vor dem Servieren zu verwenden. Verwenden Sie zum Aufwärmen von kalten Speisen die Funktion Air Crisp.
- Damit Ihre Einheit schneller Druck aufbaut, stellen Sie sie auf SEAR/SAUTÉ HIGH ein. Sobald es zum Schnellkochen bereit ist, drücken Sie die PRESSURE-Taste und fahren Sie wie gewohnt fort.

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

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

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi® Mini Multi-Cooker

REGISTER YOUR PURCHASE

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage:	230V~, 50Hz
Watts:	1460W
Volume:	4.7L
Fluid Group:	2

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



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

CONTENTS

Important Safeguards. 52

Parts & Accessories 56

Using the Control Panel 58
Function Buttons 58
Operating Buttons 58

Before First Use 59
Installing the Condensation Collector 59
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap 59

Using Your Foodi® Mini Multi-Cooker
Swap the Top 60
Using the Crisping Lid 60
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid 60
Air Crisp 60
Bake/Roast 61
Familiarising yourself with pressure cooking 62
Natural pressure release vs. quick pressure release 63
Pressurising 63
Installing & Removing the Pressure Lid 63
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid 64
Pressure Cook 64
Steam 65
Slow Cook 66
Sear/Sauté 66

Accessories for Purchase 67

Cleaning & Maintenance 68
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing 68
Removing & Reinstalling the Silicone Ring 68

Troubleshooting Guide 69

Helpful Tips 71

Product Registration 72

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. 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.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when using near children.
3. To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
4. Children should not play with the appliance.
5. **NEVER** use socket below counter.
6. **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
7. **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.
8. 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.
9. 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.
10. **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.
11. **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
12. Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and red float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Check to make sure the red float valve on the pressure lid moves freely. 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.
13. **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.
14. 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.
15. Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
16. This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
17. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
18. **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
19. **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.
20. When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
21. **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
22. **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
23. **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.
24. **DO NOT** use this appliance for deep frying.
25. **DO NOT** cover the pressure valves.
26. **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
27. 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.
28. 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.
29. **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
30. To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the Cook & Crisp Basket.
31. Use extreme caution when closing the crisping lid, taking care that nothing is caught in or pinched by the hinge.
32. 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.
33. **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

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

36 **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.

37 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. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.

38 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.

39 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.

40 **DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the red float valve or pressure release assembly.

41 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.

42 When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned anticlockwise to the SEAL position.

43 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 red float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed.

44 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edge of tables or counters or touch hot surfaces.

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

46 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.

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

48 Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

49 Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.

50 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.

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

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

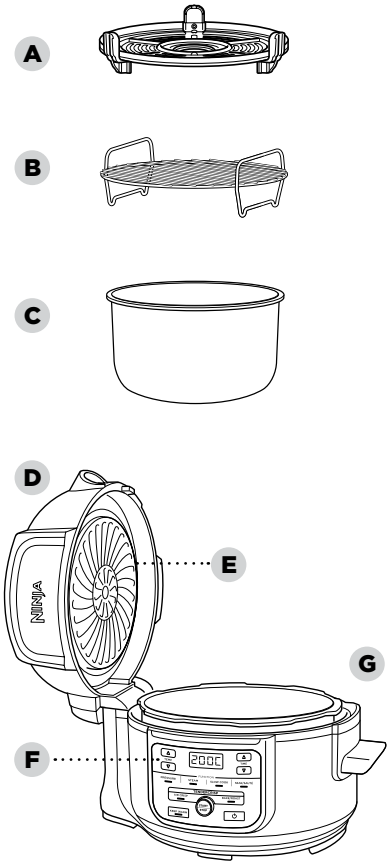
	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use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

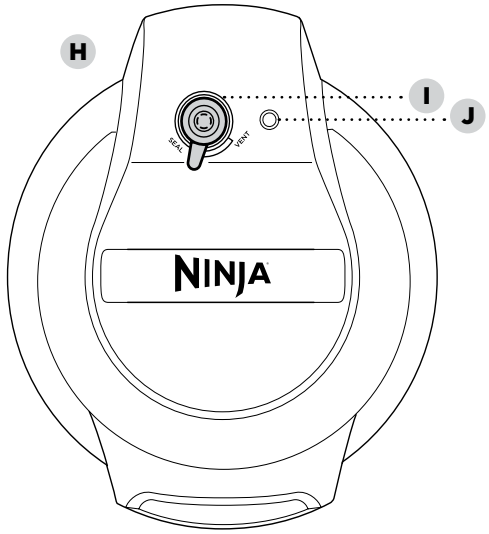
SAVE THESE INSTRUCTIONS

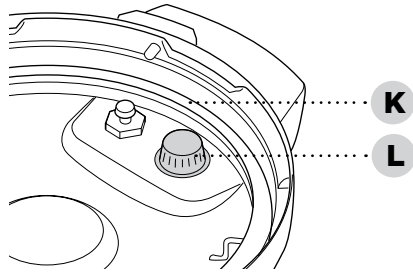
PARTS & ACCESSORIES

PARTS

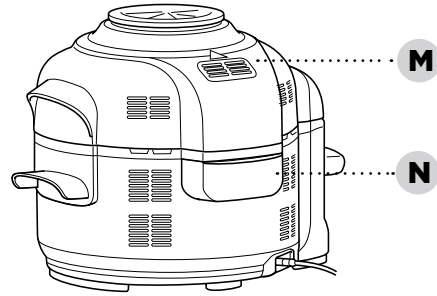
- **A** Cook & Crisp Plate
- **B** Rack
- **C** 4.7L Removable Cooking Pot
- **D** Crisping Lid
- **E** Heat Shield
- **F** Control Panel
- **G** Cooker Base (power cord not shown)
- **H** Pressure Lid
- **I** Pressure Release Valve
- **J** Float Valve
- **K** Silicone Ring
- **L** Anti-Clog Cap
- **M** Air Outlet Vent
- **N** Condensation Collector





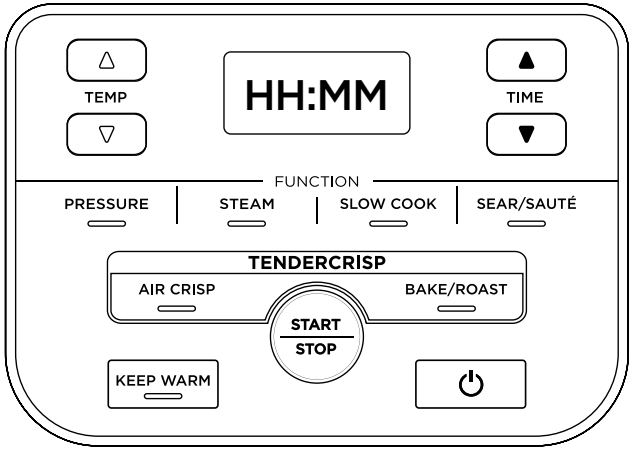


Underside of Pressure Lid



To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.eu or contact Customer Service at 0800 862 0453.

USING THE CONTROL PANEL



FUNCTION BUTTONS

PRESSURE: Cook food quickly while maintaining tenderness.

STEAM: Gently cook delicate foods at a high temperature.

SLOW COOK: Slow cook food at lower temperatures.

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

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

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

OPERATING BUTTONS

TEMP arrows: Use the up and down TEMP arrows to adjust the cook temperature and/or pressure level.

TIME arrows: Use the up and down TIME arrows to adjust the cook time.

> **NOTE:** The temperature and time can be adjusted anytime during cooking by using the up and down TEMP and TIME arrows. The unit will then resume at those settings.

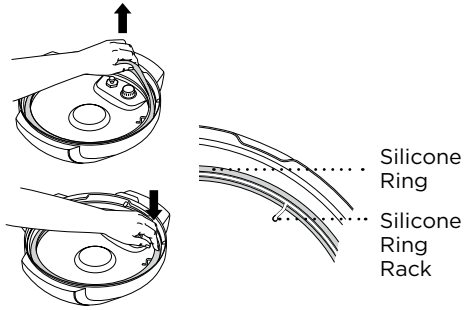
START/STOP button: Press the START/STOP button after selecting your temperature (or pressure) and time to start cooking. Pressing this button while the unit is cooking will stop the current function.

KEEP WARM button: 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 reheat food, but to keep it warm at a food-safe temperature.

POWER button: The Power button turns the unit on and off and stops all cooking modes.

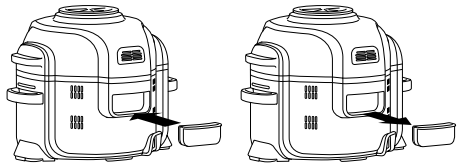
BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
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 Plate, rack and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
4. **NEVER** clean the cooker base in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
5. 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

The condensation collector comes installed in the unit. Slide it out to remove for 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 splashes. 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® MINI MULTI-COOKER

WHY TWO LIDS?

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

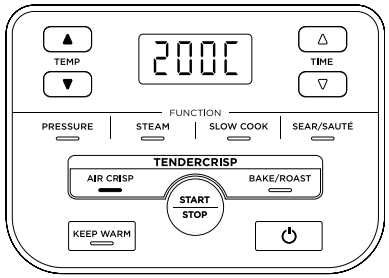
The crisping lid is attached to the unit by a hinge and features an easy-open design. The lid can be opened when using AIR CRISP and BAKE/ROAST functions so you can check on or stir the ingredients. When the lid is opened, cooking will stop, the timer will pause, and the heating element in the lid will turn off. When the lid is closed, the cooking an timer functions will resume.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

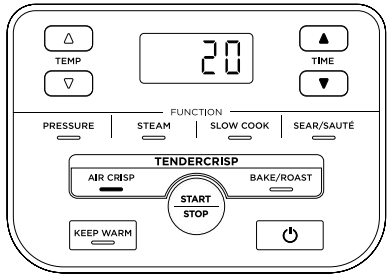
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the Power button.

Air Crisp

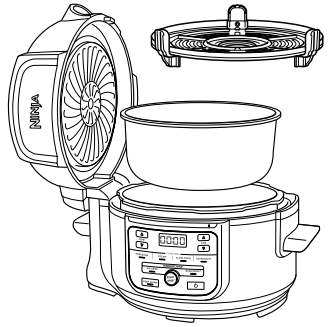
1 Press the AIR CRISP button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 150°C and 210°C.



2 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 1 hour.

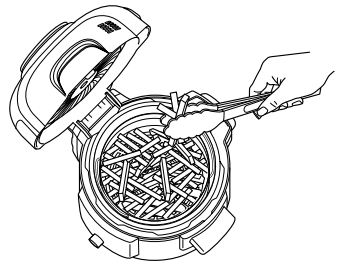


3 With the pot installed, place the crisping plate into the pot.

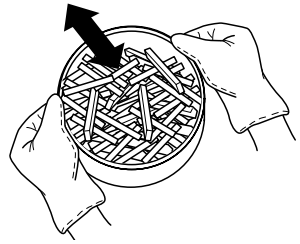


NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 4, close the lid, and press the START/STOP button to begin.

4 Add ingredients to the pot. Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.



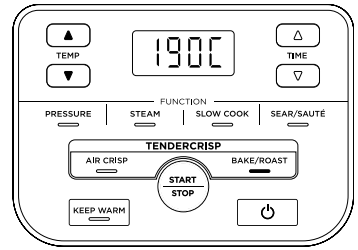
5 During cooking, you can open the lid and lift out the pot to shake or toss ingredients for even browning, as needed. When done, lower pot and close lid. Cooking will automatically resume after lid is closed.



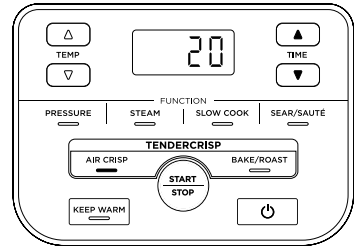
6 When cook time is complete, the unit will beep and display END.

Bake/Roast

1 Press the BAKE/ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to set a temperature between 120°C and 210°C.



2 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 1-minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



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

NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 3, close the lid, and press the START/STOP button to begin.

3 Place ingredients in the pot or into the accessory called for in the recipe (then place accessory in the pot). Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.

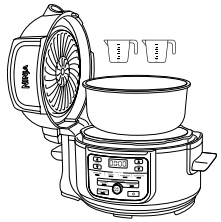
4 When cook time is complete, the unit will beep and display DONE.

USING YOUR FOODI® MINI MULTI-COOKER – CONT.

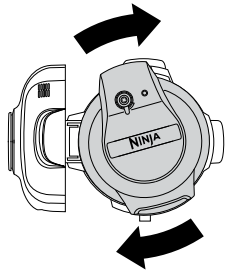
FAMILIARISING YOURSELF WITH PRESSURE COOKING

In order to familiarise yourself with pressure cooking, it is highly recommended for first-time users to do an initial run.

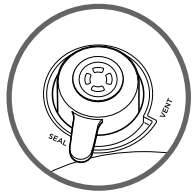
1 Place the pot in the cooker base and add 500ml room-temperature water to the pot.



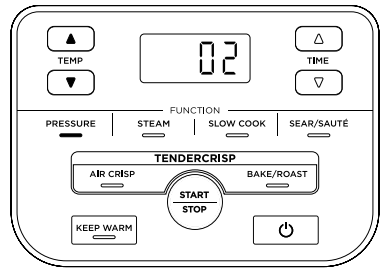
2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.



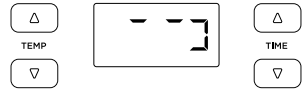
3 Make sure the pressure release valve on the lid is in the SEAL position.



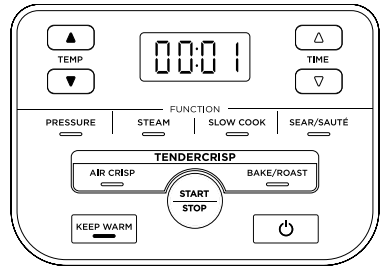
4 Turn the unit on. Press the PRESSURE button, the unit will default to high (HI) pressure. Set the time to 2 minutes and press the START/STOP button to begin.



5 The unit will begin building pressure, indicated by the rotating lights. The unit will begin counting down when it is fully pressurised



6 When the countdown is finished, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and begin counting up.



7 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 steam is completely released and the float valve drops down, the unit will be ready to open.



NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

Natural Pressure Release: Once pressure cooking is complete, the pressure will start to naturally release as the unit cools down. During this time, the unit will switch to Keep Warm mode. When natural pressure release is complete, the float valve will drop down.

NOTE: Press the KEEP WARM button if you would like to turn Keep Warm mode off.

Quick Pressure Release: Use **ONLY** when called for in a recipe. When cooking is complete, the unit will switch to Keep Warm mode. Turn the pressure release valve to the VENT position to instantly release pressure through the valve.

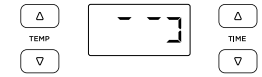
When quick pressure release is complete the float valve will drop down. Even after releasing pressure, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.



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 rotating lights. Pressurising time varies, depending on the amount of ingredients and liquid in the pot. As the unit pressurises, the lid will lock as a safety measure, 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.

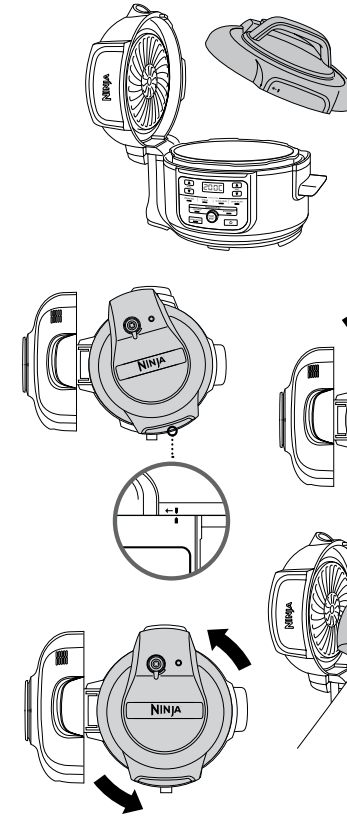


INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

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 counterclockwise. 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.

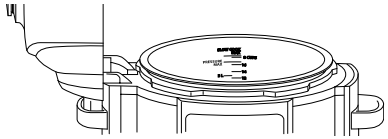
USING YOUR FOODI® MINI MULTI-COOKER– CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

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

Pressure Cook

1 Place the 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.

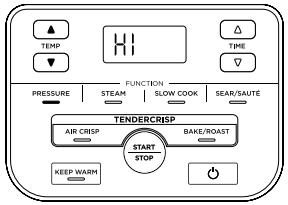


NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, do not fill the pot more than halfway.

2 Follow the steps on page 63 to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the SEAL position.

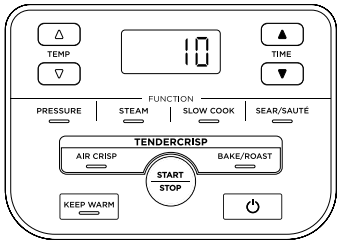


3 Press the PRESSURE button. The default pressure level will display. Use the up and down TEMP arrows to select either HIGH or LOW.

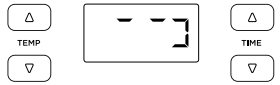


NOTE: If running for 1 hour or less the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour the clock will count down by minutes only.

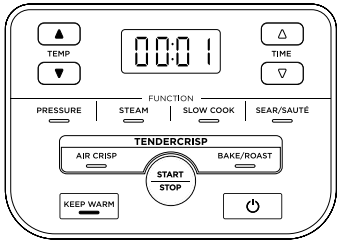
4 Use the up and down TIME arrows to set the cook time 1-minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



5 Press the START/STOP button. The display will show rotating lights during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.



6 When cook time is complete, the unit will beep, automatically switch to Keep Warm mode, and start counting up from 00:00.



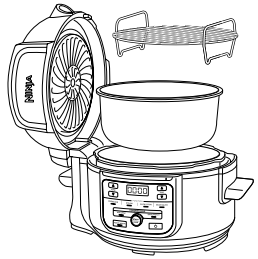
NOTE: After cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn the Keep Warm mode off.

7 Let the unit naturally release pressure or, if the recipe instructs, turn the pressure release valve to the VENT position, quickly releasing steam through the valve.



Steam

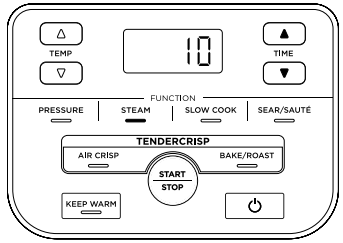
1 Install the cooking pot in the cooker base. Add at least 250ml of liquid (or the amount stated in your recipe) to the pot, then place the rack with ingredients in the pot.



2 Follow the steps provided earlier to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



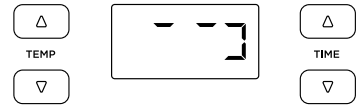
3 Press the STEAM button. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.



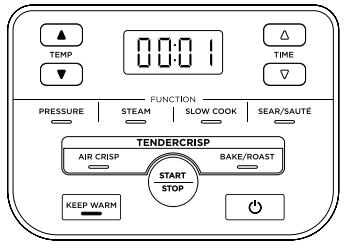
NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the STEAM function.

4 Press the START/STOP button.

5 The unit will automatically preheat to bring the steaming liquid to a boil. The display will show rotating lights during this time. When the unit reaches the proper temperature, the time you set will begin counting down.



6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode. If the float valve pops up, wait for it to drop and then you can open the lid.



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

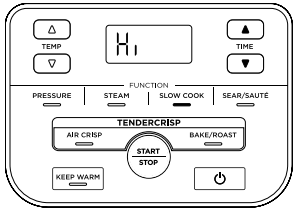
USING YOUR FOODI® MINI MULTI-COOKER – CONT.

Slow Cook

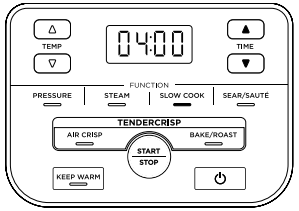
1. Install the cooking pot in the cooker base. Place ingredients in the pot. **DO NOT** exceed the line marked MAX when slow cooking.
2. Follow the steps provided earlier to install pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



3. Press the SLOW COOK button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to select either Slow Cook HIGH or LOW.



4. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 8 hours.



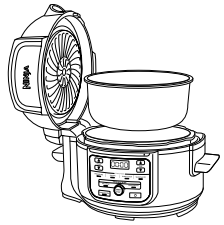
5. Press the START/STOP button to begin cooking.

NOTE: The Slow Cook HIGH time setting may be adjusted anywhere between 4 and 8 hours; the Slow Cook LOW time setting may be adjusted anywhere between 6 and 8 hours.

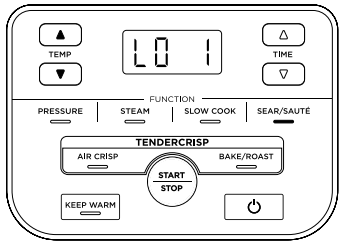
6. When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode.

Sear/Sauté

1. Install the cooking pot in the cooker base.



2. Press the SEAR/SAUTÉ button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to select one of the setting options: Lo 1 [low], 2 [low-medium], 3 [medium], 4 [medium-high], Hi 5 [high].



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

3. Press the START/STOP button to begin cooking.
4. To turn off the Sear/Sauté function, press the START/STOP button. To switch to a different cooking function, press the corresponding function button.

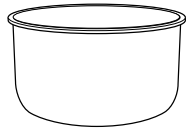
NOTE: You can use this function with either the crisping lid in the open position or the pressure lid with the pressure release valve in the VENT position.

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

ACCESSORIES FOR PURCHASE

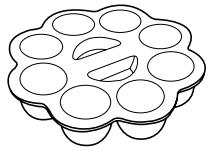
We offer a range of accessories custom made for your Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multi-Cooker. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

Cooking Pot



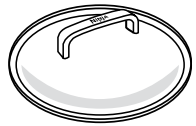
An extra pot so you can keep the Foodi fun going when your other pot is already full of delicious food.

Silicone Muffin Mould



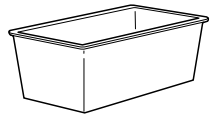
Bake your favourite mini muffins, cupcakes or egg bites in this flexible mould.

Glass Lid



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

Loaf Tin



Our specially designed tin is the perfectly sized baking accessory for bread mixes like banana and courgette.

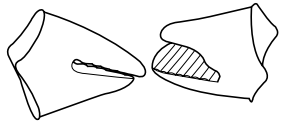
Dimensions: L21cm x W11cm x H9cm approx

Extra Pack of Silicone Rings



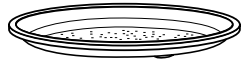
2-pack silicone ring set helps keep flavours separate. Use one when cooking savoury foods and the other when cooking sweet foods.

Silicone Mitts



Easily lift your cooking pot and accessories with these heat-resistant silicone mitts.

Crisper Pan



Crisp and reheat pizzas quesadillas and vegetables.

Multi-Purpose Pan

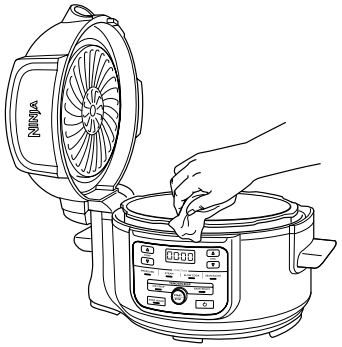


Create casseroles, dips and sweet and savoury pies, or bake a fluffy, moist cake with a golden top for dessert.

Dimensions: D22cm H6cm.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing



The unit should be cleaned thoroughly after every use.

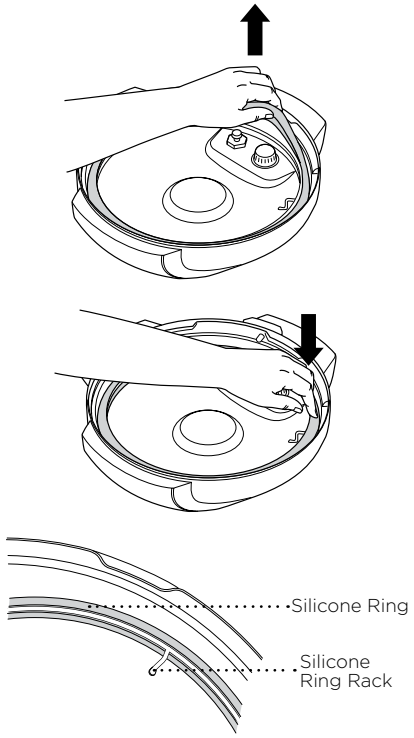
1. Unplug the unit from the wall socket before cleaning.
2. To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. The pressure lid, cooking pot, silicone ring, rack and Cook & Crisp Plate can be washed in the dishwasher.

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

4. The pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap.
5. 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, rack, or Cook & Crisp Plate, 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 at 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 progress bar will display on the screen to indicate the unit is building pressure. Progress bars are showing on the display screen when using the Pressure or Steam function.

Lights are rotating on the display screen when using the Pressure or Steam function.

- The progress bar 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. To release pressure, 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?

- The time it takes to release pressure depends on the quantity of food in the system and can vary from recipe to recipe. Always ensure the float valve has dropped before trying to remove the lid. If the system is taking longer than normal to depressurise please unplug the unit and wait until the float valve drops before interacting with the product.

TROUBLESHOOTING GUIDE

“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.

- The incorrect lid is installed for your desired cooking function. Place the pressure lid on the unit if you want to use the Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté, or Keep Warm functions and ensure it is in the closed position.

“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 the display screen.

- The pressure lid is not fully installed. Turn the lid clockwise until it clicks for the selected cooking function to start.

“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 WTR” 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 WTR” error message appears on display screen when using the Pressure function.

- Add more liquid to the cooking pot before restarting the pressure cook cycle.
- Make sure the pressure release valve is in the SEAL position.
- Make sure the silicone ring is installed correctly.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.

HELPFUL TIPS

- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the rack, Cook & Crisp Plate or in the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
- For smaller ingredients that could fall through the rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- When switching from pressure cooking to using the crisping lid, we recommend emptying the pot of any remaining liquid for best crisping results.
- Press and hold down the TIME up or down arrow to get to your desired time faster.
- Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat cold food, use the Air Crisp function.
- To have your unit build pressure quicker, set it to SEAR/SAUTÉ HIGH. Once ready to pressure cook, press the PRESSURE button and continue as you normally would.

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.

Our customer service helpline (0800 000 9063) is open from 9.00am to 6.00pm Monday - Friday. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at www.ninjakitchen.eu.

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. 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 el robot de cocina Ninja® Foodi® Mini

REGISTRE SU PRODUCTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee

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

Voltaje:	230 V~, 50 Hz
Potencia:	1460 W
Volumen:	4,7 l
Grupo de fluidos:	2

CONSEJO: El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera del aparato junto al cable de alimentación.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

ÍNDICE

Instrucciones importantes 76

Piezas y accesorios 80

Uso del panel de control 82
Botones de función 82
Botones de funcionamiento 82

Antes del primer uso. 83
Instalación del recolector de condensación 83
Retirada y reinstalación del tapón antiobstrucción 83

Uso del robot de cocina Foodi® Mini
Intercambio de la parte superior. 84
Uso de la tapa para gratinar. 84
Uso de las funciones de cocinado con la tapa para gratinar . . . 84
Air Crisp (gratinado por aire) 84
Bake/Roast (guisar/asar). 85
Familiarizarse con el cocinado a presión. 86
Liberación de presión natural frente a liberación de presión rápida 87
Presurización 87
Instalación y retirada de la tapa de presión 87
Uso de las funciones de cocinado con la tapa de presión . . . 88
Pressure Cook (cocinado a presión). 88
Steam (vapor) 89
Slow Cook (cocción lenta) 90
Sear/Sauté (sofreír/saltear). 90

Accesorios que adquirir 91

Limpieza y mantenimiento 92
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano 92
Retirada y reinstalación del anillo de silicona. 92

Guía de resolución de problemas. 93

Consejos útiles 95

Registro del producto. 96

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

Lea todo el manual antes de usar la parrilla Ninja® Foodi®.

El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas, incluidas las expuestas a continuación:

⚠ ADVERTENCIA

1 Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.

2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la precaución cuando utilice el aparato cerca de los niños.

3 Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.

4 Los niños no deben jugar con este aparato.

5 No utilice **NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.

6 **NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.

7 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.

8 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni 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.

9 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.

10 Incline **SIEMPRE** la tapa para que quede entre su cuerpo y el recipiente interior y así protegerse del vapor y líquidos calientes.

11 **SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.

12 Antes de usarlo, compruebe **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante roja para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpielas si es necesario. Haga una comprobación para asegurarse de que la válvula flotante roja de la tapa de presión se mueve libremente. 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®.

13 **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 impedirá una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en el aparato o su sobrecalentamiento.

14 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 el aparato en funcionamiento. **NO** lo use si está roto o deteriorado. Sustitúyalo antes de usarlo.

15 Antes de colocar el recipiente extraíble dentro de la base del robot, asegúrese de que el recipiente y la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.

16 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **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.

17 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.

18 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.

19 **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.

20 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.

21 Respete **SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.

22 **NUNCA** use el ajuste de SLOW COOK (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.

23 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente extraíble.

24 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.

25 **NO** tape las válvulas de presión.

26 **NO** saltee ni fría con aceite mientras cocina a presión.

27 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.

28 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®.

29 **NO** use este aparato para cocinar arroz instantáneo.

30 Para impedir el contacto de los alimentos con los elementos que suministran calor, **NO** llene en exceso la cesta de Cook & Crisp.

31 Actúe con suma precaución al cerrar la tapa para gratinar, teniendo cuidado de que nada se quede pillado o atrapado por la bisagra.

32 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

33 **NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.

34 Para evitar daños posibles por el vapor, coloque el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.

35 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.

36 **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 mangos con que va equipado el horno.

37 Se debe actuar con máxima precaución cuando el robot contenga aceite caliente, comida caliente o líquidos calientes, o si está sometido a presión. El uso indebido, incluso mover el robot, 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.

38 Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír 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.

39 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.

40 **NO** trate de abrir la tapa durante el cocinado o justo después de este hasta que toda la presión interna se haya liberado a través de la válvula de liberación de presión y el aparato se haya enfriado ligeramente. **NO** manipule, desmonte ni retire la válvula flotante roja o el sistema de liberación de presión.

41 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.

42 Al utilizar la configuración PRESSURE COOK (cocinado 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.

43 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 roja estará en la posición inferior, permitiendo que se retire la tapa.

44 El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

45 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.

46 El recipiente de cocinado, la cesta Cook & Crisp, y la rejilla reversible 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 la cocción o inmediatamente después de esta.

47 El recipiente de cocinado puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base del robot.

48 Los niños no deberán limpiar el aparato ni hacer el mantenimiento de usuario de este a menos que sean mayores de 8 años y hagan ambas tareas bajo supervisión.

49 Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manejarlo, limpiarlo o guardarlo.

50 Para desconectarla, 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 el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desensamblarlo y almacenarlo y antes de montar piezas en este o de extraer piezas del mismo.

51 **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.

52 Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

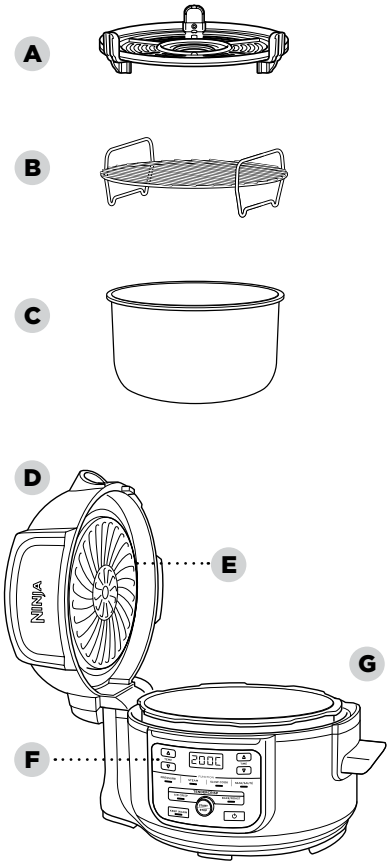
	Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.
	Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.
	Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.
	Solo para uso doméstico y en interiores.

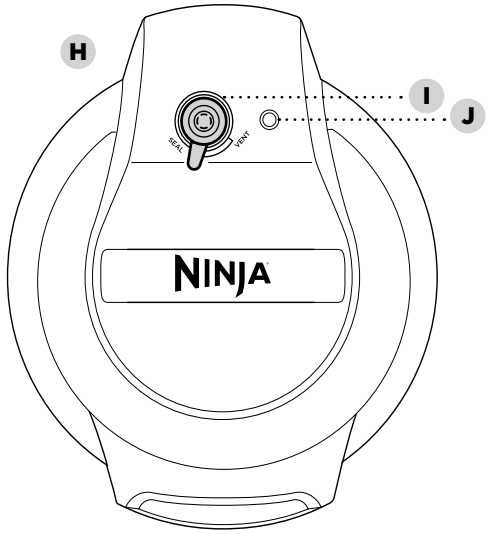
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

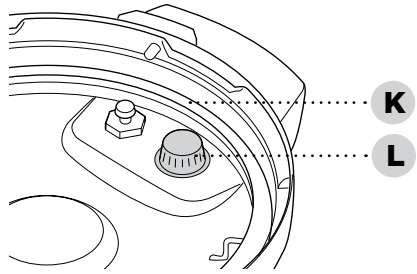
PIEZAS Y ACCESORIOS

PIEZAS

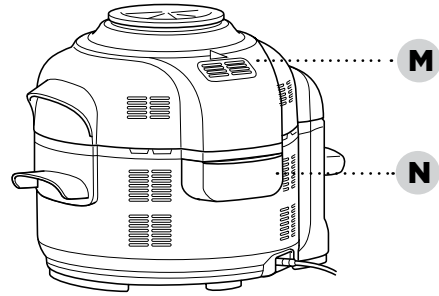
A Plato Cook & Crisp
B Rejilla
C Recipiente extraíble de 4,7 l
D Tapa para gratinar
E Protector de calor
F Panel de control
G Base del robot
(el cable de alimentación no se muestra)
H Tapa de presión
I Válvula de liberación de presión
J Válvula flotante
K Anillo de silicona
L Tapón antiobstrucción
M Conducto de salida de aire
N Colector de condensación





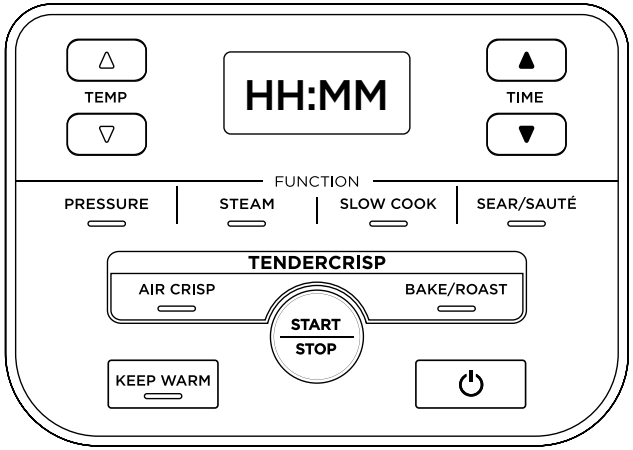


Lado oculto de la tapa de presión



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite ninjakitchen.eu o contacte con atención al cliente en el 0800 862 0453.

USO DEL PANEL DE CONTROL



BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

SLOW COOK (cocción lenta): cocinado lento de alimentos a temperaturas más bajas.

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

AIR CRISP (gratinado por aire): dé a los alimentos un toque crujiente con poco o nada de aceite.

BAKE/ROAST (guisar/asar): para usar el aparato como horno para lograr una carne jugosa, hornear bocadillos y mucho más.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

Flechas de TEMP (temperatura): utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP (temperatura) para ajustar la temperatura y/o el nivel de presión.

Flechas de TIME (tiempo): use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado.

> **NOTA:** La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción mediante las flechas hacia arriba o hacia abajo de TIME (tiempo) o TEMP (temperatura). El aparato volverá a activarse al llegar a esos ajustes.

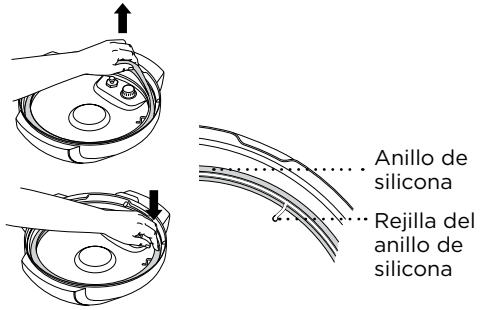
Botón START/STOP (inicio/parada): después de seleccionar la temperatura (o presión) y el tiempo, empiece a cocinar pulsando el botón START/STOP (inicio/parada). Al pulsar este botón mientras el aparato está cocinando, la función actual se detendrá.

Botón KEEP WARM (mantener caliente): después del cocinado a presión, al vapor 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 que se considera segura.

Botón POWER (encendido): el botón Power permite encender y apagar el aparato y detiene todos los modos de cocinado.

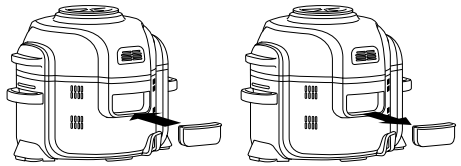
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire del horno todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
2. 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, el plato Cook & Crisp, la rejilla y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuáguelos y séquelos a conciencia.
4. **NUNCA** limpie la base del robot en el lavavajillas. Inspeccione la tapa de presión para asegurarse de que no hay residuos bloqueando las válvulas.
5. El anillo de silicona es reversible y se puede introducir en cualquier dirección. Introduzca el anillo de silicona en torno al borde exterior de la rejilla para el anillo de silicona en el lado inferior de la tapa. Asegúrese de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo de silicona.



INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

El recolector de condensación viene instalado en el aparato. Deslícelo hacia fuera para retirarlo y lavarlo después de cada uso.



RETIRADA Y REINSTALACIÓN DEL TAPÓN ANTIOBSTRUCCIÓN

Asegúrese de que su tapón antiobstrucción está en la posición correcta antes de usar la tapa de presión. El tapón antiobstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión para que no se tapone y protege a los usuarios contra posibles salpicaduras de comida. Debería **limpiarse después de cada uso** con un cepillo de limpieza. Para retirarlo, 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 esté bien colocado en la rejilla para el anillo de silicona y que el tapón antiobstrucción esté montado adecuadamente sobre la válvula de liberación de presión.

USO DEL ROBOT DE COCINA FOODI® MINI

¿POR QUÉ DOS TAPAS?

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

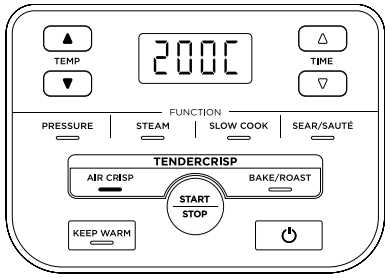
La tapa para gratinar está unida al aparato por una bisagra y presenta un diseño fácil de abrir. La tapa puede abrirse al usar las funciones AIR CRISP (gratinado por aire) y BAKE/ROAST (guisar/asar) para echar un vistazo a los ingredientes o removerlos. Cuando la tapa está abierta, el cocinado se para, el temporizador se interrumpe, y el elemento calentador de la tapa se apaga. Cuando la tapa está cerrada, el cocinado y el temporizador vuelven a activarse.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA PARA GRATINAR

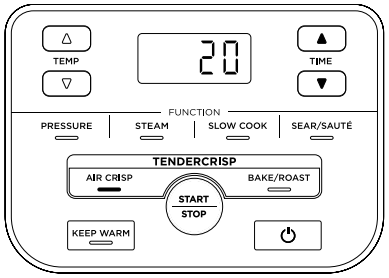
Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido.

Air Crisp (gratinado por aire)

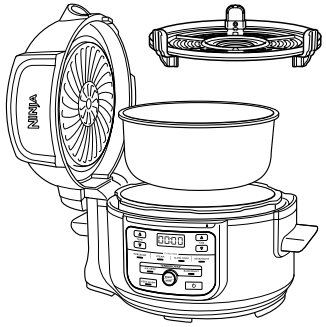
1 Presione el botón AIR CRISP. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para elegir una temperatura entre 150 ºC y 210 ºC.



2 Use las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 1 hora.

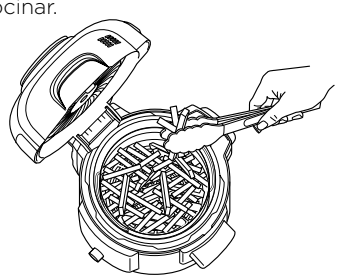


3 Con el recipiente de cocinado instalado, coloque el plato de gratinar en el recipiente.

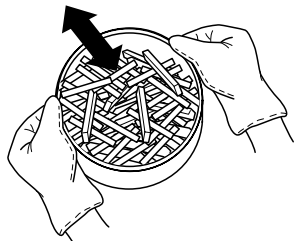


NOTA: Se recomienda dejar que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de agregar los ingredientes. Al precalentar, antes del paso 4, cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar.

4 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. Cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.



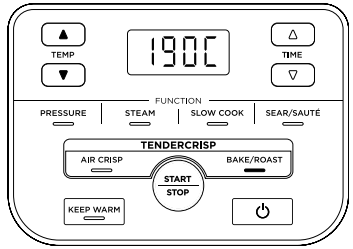
5 Durante el cocinado, puede abrir la tapa y levantar y sacar el recipiente para sacudir o remover los ingredientes para que se doren de manera uniforme, si es necesario. Una vez hecho, vuelva a bajar el recipiente y cierre la tapa. El cocinado se reanudará automáticamente después de que se haya cerrado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



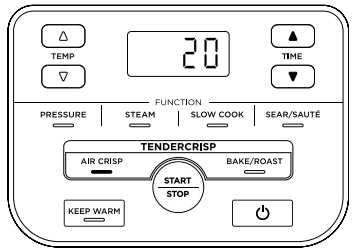
6 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra END (fin).

Bake/Roast (guisar/asar)

1 Presione el botón BAKE/ROAST. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para elegir una temperatura entre 120 ºC y 210 ºC.



2 Use las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.



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

NOTA: Se recomienda dejar que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de agregar los ingredientes. Al precalentar, antes del paso 3, cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar.

3 Coloque los ingredientes en el recipiente o en el accesorio que requiere la receta (y después coloque el accesorio en el recipiente). Cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.

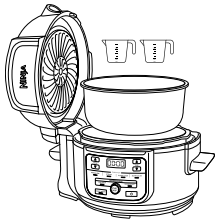
4 Cuando termine el tiempo de cocinado, el aparato emitirá un pitido y mostrará la palabra DONE (listo).

USO DEL ROBOT DE COCINA FOODI® MINI – CONT.

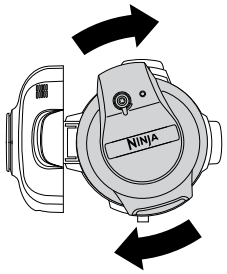
FAMILIARIZARSE CON EL COCINADO A PRESIÓN

Para familiarizarse con el cocinado a presión, se recomienda encarecidamente que los usuarios primerizos hagan una prueba inicial.

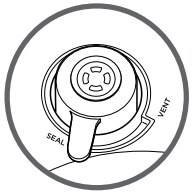
1 Ponga el recipiente de cocinado en la base del robot y añada 500 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



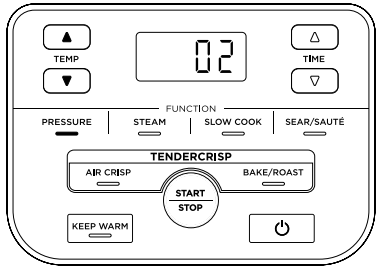
2 Coloque la tapa de presión alineando la flecha que hay en la parte frontal de la tapa con la flecha que hay en la parte frontal de la base del robot. Luego gire la tapa en sentido horario hasta que se quede bloqueada.



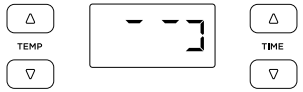
3 Asegúrese de que la válvula de liberación de presión de la tapa está en la posición SEAL.



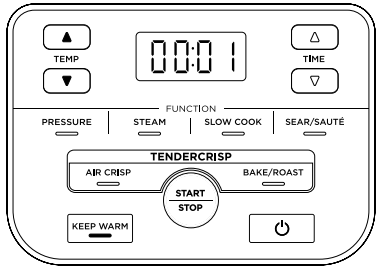
4 Encienda el aparato. Presione el botón PRESSURE; el aparato indicará la presión alta (HI) de manera predeterminada. Ajuste el tiempo a 2 minutos y pulse el botón START/STOP (inicio/parada) para comenzar.



5 El aparato empezará a acumular presión, tal y como indican las luces rotatorias. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



6 Cuando termine la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) e iniciará la cuenta atrás.



7 Gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. De la válvula de liberación de presión brotará un chorro rápido de vapor. Cuando se haya liberado el vapor por completo y baje la válvula flotante, el aparato estará listo para abrirse.



LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

Liberación de presión natural: cuando el cocinado a presión haya terminado, la presión saldrá de manera natural del aparato conforme se enfríe. Durante este tiempo, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Cuando la liberación de presión natural haya terminado, la válvula flotante bajará.

NOTA: Presione el botón KEEP WARM si le gustaría apagar el modo Keep Warm.

Liberación de presión rápida: Utilícese **SOLO** cuando sea necesario para una receta. Cuando el cocinado haya terminado, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Gire la válvula de liberación de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente la presión a través de la válvula.

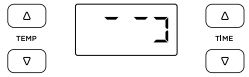
Cuando la liberación de presión rápida haya terminado, la válvula flotante bajará. Puede quedar algo de vapor en el aparato después de la liberación de presión y este se escapará cuando abra la tapa. Levante la tapa e inclínela en dirección contraria a usted, asegurándose de que la condensación no gotee dentro de la base del robot.



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 luces rotatorias. El tiempo de presurización varía, dependiendo de la cantidad de ingredientes y líquido que haya en el recipiente de cocinado. Conforme el aparato se presurice, la tapa se bloqueará como medida de seguridad, y no se desbloqueará hasta que se libere la presión. Una vez que el aparato haya alcanzado la presión total, el ciclo de cocinado a presión comenzará y el temporizador empezará la cuenta atrás.

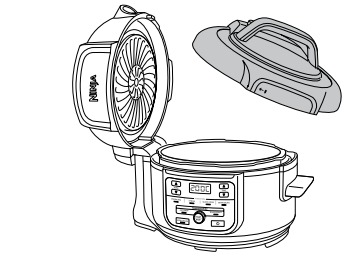


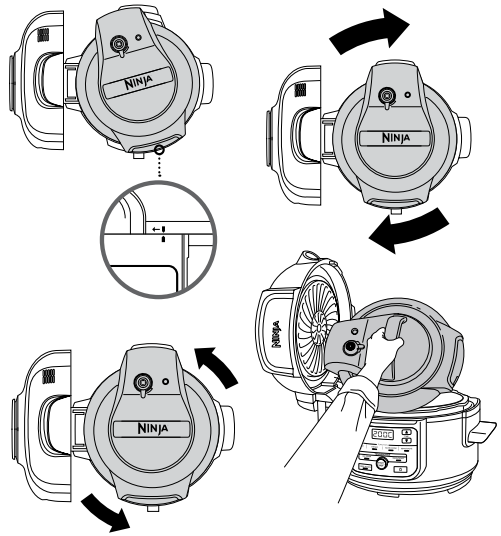
INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA TAPA DE PRESIÓN

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 hacia usted al retirarla.

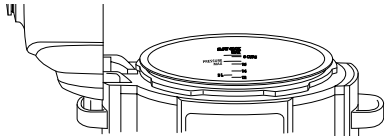
USO DEL ROBOT DE COCINA FOODI® MINI – CONT.

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 presione ⏻.

Pressure Cook (cocinado a 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).

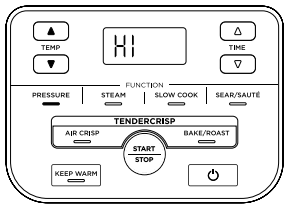


NOTA: Al cocinar arroz, alubias u otros ingredientes que se expandan, no llene el recipiente de cocinado hasta más de la mitad.

2 Siga los pasos de la página 87 para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL.

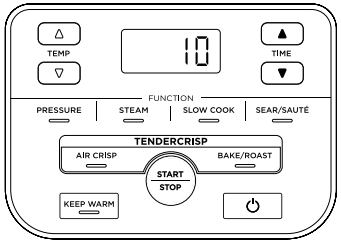


3 Presione el botón PRESSURE. Se mostrará el nivel de presión predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para seleccionar HIGH (alto) o LOW (bajo).

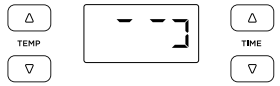


NOTA: Si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

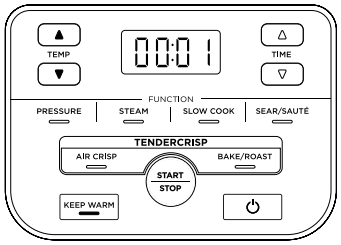
4 Use las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.



5 Presione el botón START/STOP. El visor mostrará luces rotatorias durante este tiempo. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, empezará la cuenta atrás del tiempo que usted estableció.



6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente) y empezará a contar hacia delante desde 00:00.



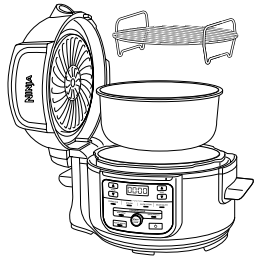
NOTA: Una vez terminado el cocinado, puede presionar el botón KEEP WARM (mantener caliente) para apagar dicho modo.

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, liberando vapor rápidamente por la válvula.



Steam (vapor)

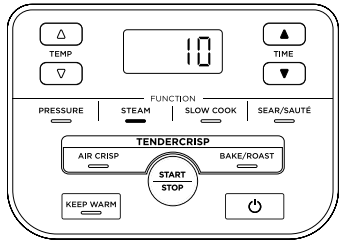
1 Coloque el recipiente en la base del robot. Añada al menos 250 ml de líquido (o la cantidad indicada en la receta) al recipiente y, a continuación, coloque la rejilla con los ingredientes en el recipiente.



2 Siga los pasos anteriormente expuestos para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición VENT.



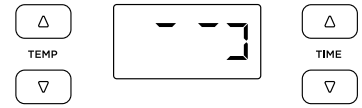
3 Presione el botón STEAM. Use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.



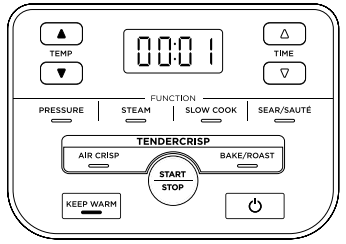
NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función STEAM.

4 Presione el botón START/STOP.

5 El aparato se precalentará automáticamente hasta que el líquido hierva.El visor mostrará luces rotatorias durante este tiempo. Cuando el aparato alcance la temperatura adecuada, empezará la cuenta atrás del tiempo que usted estableció.



6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente). Si la válvula flotante salta hacia arriba, espere a que caiga y luego puede abrir la tapa.



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

USO DEL ROBOT DE COCINA FOODI® MINI – CONT.

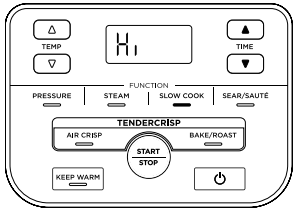
Slow Cook (cocción lenta)

1 Coloque el recipiente en la base del robot. Introduzca los ingredientes en el recipiente. **NO** sobrepase la línea marcada con MAX al cocinar lentamente.

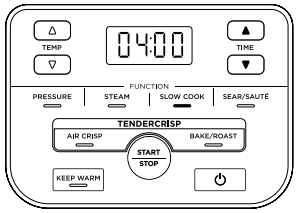
2 Siga los pasos anteriormente expuestos para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición VENT.



3 Presione el botón SLOW COOK (cocción lenta). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para seleccionar Slow Cook HIGH (cocinado lento alto) o LOW (bajo).



4 Use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 8 horas.



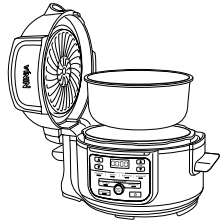
5 Presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.

NOTA: El tiempo HIGH (alto) para el cocinado lento se puede ajustar entre las 4 y las 8 horas; el tiempo LOW (bajo) para el cocinado lento se puede ajustar entre las 6 y las 8 horas.

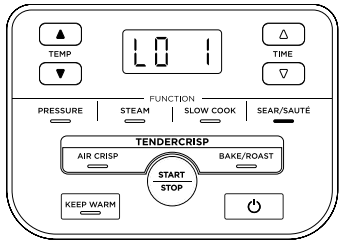
6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente).

Sear/Sauté (sofreír/saltear)

1 Coloque el recipiente en la base del robot.



2 Presione el botón SEAR/SAUTÉ. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP para seleccionar una de las opciones de ajuste:Lo 1 [bajo], 2 [medio-bajo], 3 [medio], 4 [medio-alto], Hi 5 [alto].



NOTA: No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté.

3 Presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.

4 Para apagar la función Sear/Sauté, presione el botón START/STOP. Para cambiar a una función de cocinado distinta, presione el botón correspondiente para esa función.

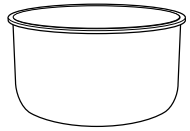
NOTA: Puede usar esta función con la tapa para gratinar en la posición de abierta o la tapa de presión con la válvula de liberación de presión en la posición VENT.

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

ACCESORIOS QUE ADQUIRIR

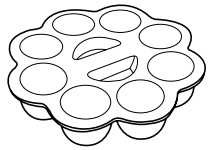
Ofrecemos una gama de accesorios personalizados para su robot de cocina Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp. Visite ninjakitchen.eu para ampliar sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.

Olla



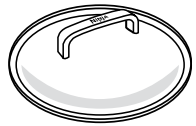
Un recipiente adicional para que pueda mantener la diversión con Foodi cuando su otro recipiente ya esté lleno de deliciosos alimentos.

Molde de silicona para magdalenas



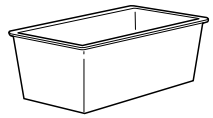
Prepare sus magdalenas, pastelitos o aperitivos de huevo favoritos con este molde flexible.

Tapa de cristal



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

Molde rectangular



Nuestro molde especialmente diseñado es el accesorio con el tamaño perfecto para hacer variedades de pan como el de plátano y el de calabacín.

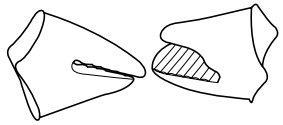
Dimensiones: L 21 cm x An 11 cm x Al 9 cm aprox.

Paquete adicional de anillos de silicona



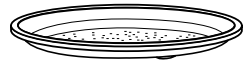
Juego de anillos de silicona en un paquete de 2 que ayudan a mantener los sabores y aromas separados. Use uno al cocinar alimentos salados y el otro para cocinar alimentos dulces.

Guantes de silicona



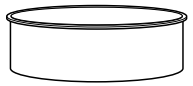
Levante fácilmente el recipiente de cocinado con estos guantes de silicona resistentes al calor.

Molde para gratinar



Gratine y caliente pizzas, quesadillas y verduras.

Molde multiusos

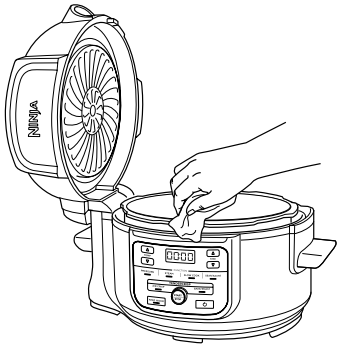


Cree guisos, salsas y pasteles dulces y salados, o haga un pastel esponjoso y jugoso para el postre con una superficie dorada.

Dimensiones: P 22 cm Al 6 cm.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano



El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

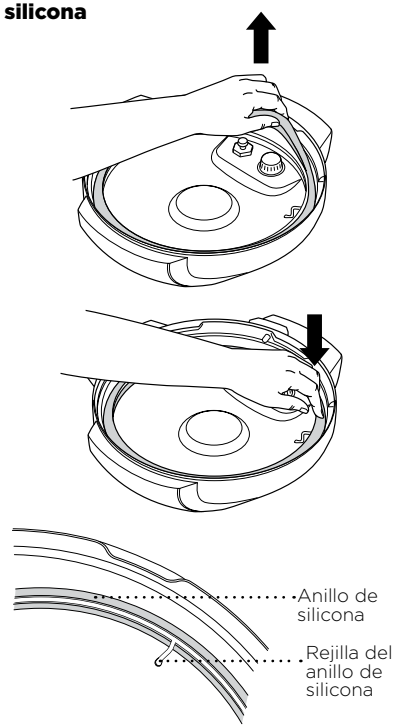
1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.
2. Para limpiar la base del robot y el panel de control, páseles un paño húmedo limpio.
3. La tapa de presión, el recipiente de cocinado, el anillo de silicona, la rejilla y el plato Cook & Crisp se pueden lavar en el lavavajillas.

NOTA: NUNCA ponga la base del robot en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.

4. La válvula de liberación de presión y el tapón antiobstrucción se pueden lavar con agua y líquido lavavajillas.
5. 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 pegados al recipiente de cocina, la rejilla o el plato Cook & Crisp, 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 las piezas al aire después de cada uso.

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

Retirada y reinstalación del 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 antiobstrucción.

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. Es necesario sustituir de inmediato el anillo de silicona si tiene grietas, cortes u otros desperfectos.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

¿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?

- La barra de progreso aparecerá en el visor para indicar que el aparato está acumulando presión. Las barras de progreso se muestran en la pantalla del visor al usar la función de Pressure (presión) o Steam (vapor).

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

- La barra de progreso indica que el aparato está acumulando presión o precalentándose al usar STEAM o PRESSURE. Cuando el aparato haya terminado de acumular presión, el tiempo de cocinado que usted ha establecido empezará su cuenta atrás.

Sale mucho vapor de mi aparato al usar la función Steam.

- Es normal que el vapor se libere por la válvula de liberación de presión durante el cocinado. Deje la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación) para Steam (vapor), Slow Cook (cocción lenta) y Sear/Sauté (sofreír/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. Para liberar presión, gire la válvula de presión a la posición VENT (ventilación) para liberar rápidamente el vapor presurizado. De la válvula de liberación de presión brotará un chorro rápido de vapor. Cuando se haya liberado el vapor por completo, el aparato estará listo para abrirse. Gire la tapa de presión en sentido contrario a las agujas del reloj; 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 vapor durante el cocinado para garantizar excelentes resultados. Asegúrese de girarla lo más posible hacia la posición de SEAL cuando cocine a presión y lo más lejos posible hacia la posición de VENT cuando se libere rápidamente.

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está girada hacia la posición SEAL. Si 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?

- El tiempo que se tarde en liberar presión depende de la cantidad de comida que haya en el sistema y la receta que se siga. Compruebe siempre que la válvula flotante haya bajado antes de intentar abrir la tapa. Si el sistema tarda más de lo normal en despresurizarse, desenchufe el aparato y espere a que baje la válvula flotante antes de tocar el producto.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Aparece el mensaje de error “OTHR LID” (otra tapa) en la pantalla del visor.

- 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 garantizar que esté en la posición de cerrado.

Aparece el mensaje de error “SHUT LID” (cerrar tapa) 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 “TURN LID” (enroscar tapa) en la pantalla del visor.

- La tapa de presión no está totalmente instalada. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic para que la función seleccionada dé comienzo.

Aparece el mensaje de error “OPEN VENT” (abrir 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 “ADD WTR” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor 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 “ADD WTR” (añadir agua) aparece en la pantalla del visor al usar la función Pressure.

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

Aparece el mensaje “ERR” (error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Contacte con Atención al cliente en el 0800 862 0453.

CONSEJOS ÚTILES

- Para lograr un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en la rejilla, el plato Cook & Crisp o el recipiente de cocinado sin que se solapen. Si hay solapamiento de ingredientes, asegúrese de darles una sacudida transcurrida la mitad del tiempo de cocción que haya establecido.
- Para ingredientes más pequeños que pudieran caerse a través de la rejilla, recomendamos envolverlos primero en papel de pergamino o en una bolsita de papel de aluminio.
- Al cambiar de cocinado a presión a usar la tapa para gratinar, se recomienda vaciar el recipiente de cocinado de cualquier líquido que permanezca en él para obtener un resultado más crujiente.
- Presione y mantenga presionadas las flechas ascendente o descendente de tiempo para avanzar más deprisa hacia el tiempo deseado.
- Use el modo Keep Warm (mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla. Para impedir que la comida se seque, recomendamos mantener cerrada la tapa y usar esta función justo antes de servir. Para recalentar la comida, use la función Air Crisp (gratinar al aire).
- Para hacer que su aparato acumule presión más deprisa, póngalo en SEAR/SAUTÉ HIGH. Una vez que esté listo para cocinar a presión, presione el botón PRESSURE y continúe como lo haría normalmente.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

Cuando adquiere un producto en España en calidad de consumidor, a usted le amparan derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto. Usted puede hacer valer esos derechos legales ante su proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos (los "Productos") que le otorgamos una garantía adicional del fabricante de hasta dos años. Esta garantía solo resulta aplicable a los Productos en el caso de que estos hayan sido comprados nuevos y sin ningún tipo de uso. Estos términos y condiciones se aplican solamente a nuestras garantías, sin que sus derechos legales como comprador se vean afectados. Tenga en cuenta que los dos años de garantía están disponibles en todos los países de la UE.

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.

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.

MERCI
d'avoir acheté un Mini robot de cuisson multifonctions Ninja® Foodi®

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scannez le code QR avec un appareil mobile

NOTEZ CES DONNÉES

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

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

Magasin d'achat : _____

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension :	230 V~, 50 Hz
Puissance :	1 460 W
Volume :	4,7 L
Groupe de liquides :	2

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

Ce 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 100

Pièces et accessoires 104

Utilisation du panneau de commande 106
Boutons de fonctions 106
Boutons de commande 106

Avant la première utilisation 107
Mise en place du collecteur de condensation 107
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction 107

Utilisation de votre Mini robot de cuisson multifonctions Foodi®
Changement de couvercle 108
Utilisation du couvercle de rôtissage 108
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de rôtissage 108
Air Crisp (Rôtir à l'air chaud) 108
Bake/Roast (cuisson au four) 109
Familiarisation avec la cuisson sous pression 110
Décompression lente ou décompression rapide 111
Mise sous pression 111
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression 111
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de cuisson sous pression 112
Cuisson sous pression 112
Steam crisp (cuisson à la vapeur) 113
Slow Cook (mijoter) 114
Sear/Sauté (saisir/sauter) 114

Accessoires vendus séparément 115

Nettoyage et entretien 116
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main 116
Retrait et remise en place du joint en silicone 116

Guide de dépannage 117

Conseils pratiques 119

Garantie et enregistrement du produit 120

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il est important de toujours prendre quelques précautions simples et de respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT

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

2 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains des enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.

3 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.

4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

5 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.

6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un câble 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 câble plus long.

8 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le câble, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.

9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le câble 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 d'assistance à la clientèle.

10 **TOUJOURS** incliner le couvercle de manière à le placer entre votre corps et la cuve interne, et vous protéger contre les projections de vapeur et de liquide chaud.

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

12 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 rouge, et les nettoyer si nécessaire. Vérifier que la soupape à flotteur rouge du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des giclements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) augmentant de volume à la cuisson ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi®.

13 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle de rôtissage est fermé. Cela provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

14 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.

15 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.

16 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **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.

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

18 **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.

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

20 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lorsqu'il est en service..

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

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

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

24 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.

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

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

27 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **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.

28 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®.

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

30 Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants, **NE PAS** remplir excessivement le panier Cook & Crisp.

31 Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle de rôtissage et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.

32 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.

33 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

35 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 Cook & Crisp.

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

37 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. Lors de l'utilisation de cet appareil pour la cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.

38 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. Éloigner les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.

39 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.

40 Pendant ou après la cuisson sous pression, **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle avant que l'évacuation de l'air sous pression par la soupape de décompression soit terminée et que l'appareil ait un peu refroidi. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur rouge ni la soupape de décompression.

41 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 indiquant que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.

42 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 jusqu'à la position SEAL.

43 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 décomprimer 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 rouge est en position abaissée : le couvercle peut alors être retiré.

44 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.

45 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.

46 La cuve de cuisson, le panier Cook & Crisp et le support réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds en retirant la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp 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.

47 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.

48 Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

49 Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.

50 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.

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

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

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

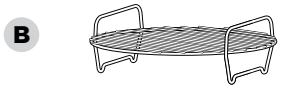
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

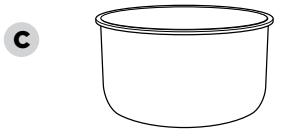
PIÈCES ET ACCESSOIRES

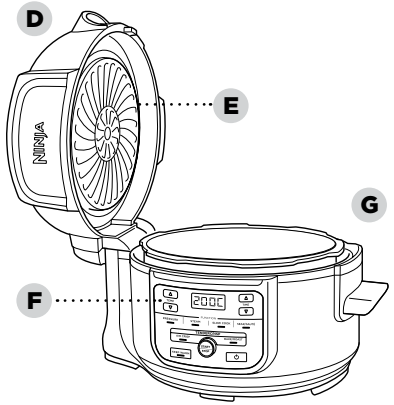
PIÈCES

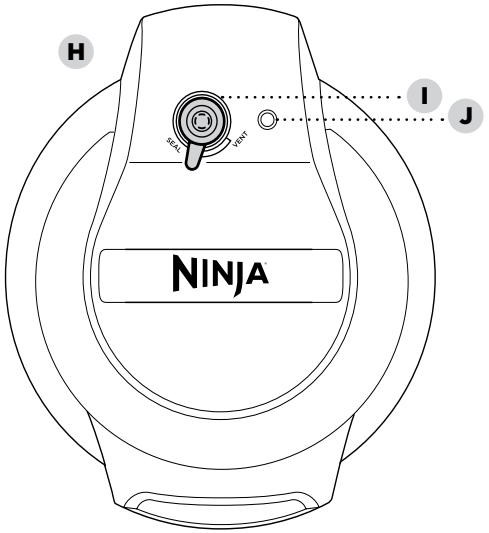
A Plaque Cook & Crisp
B Grille
C Cuve de cuisson amovible de 4,7 L
D Couvercle de rôtissage
E Écran thermique
F Panneau de commande
G Bloc moteur
(cordon d'alimentation non représenté)
H Couvercle de cuisson sous pression
I Soupape de décompression
J Soupape à flotteur
K Joint en silicone
L Bouchon anti-obstruction
M Sortie d'air
N Collecteur de condensation

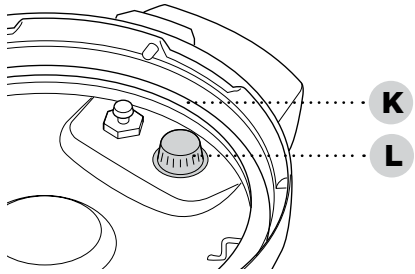




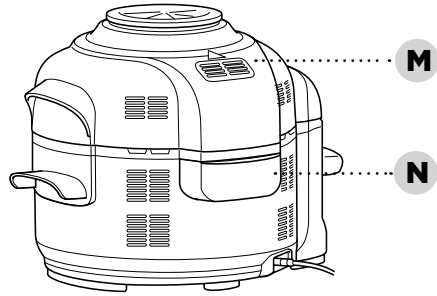






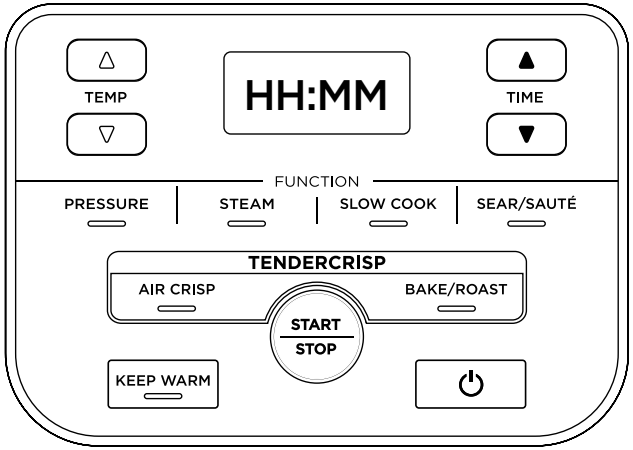


Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



BOUTONS DE FONCTIONS

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

STEAM (Cuire à la vapeur) : pour une cuisson en douceur des aliments délicats à haute température.

SLOW COOK (Mijoter) : pour une cuisson lente à basse température.

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) : pour utiliser l'appareil comme cuisinière et faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

AIR CRISP (Rôtir à l'air chaud) : pour donner du croustillant aux aliments, avec peu ou pas d'huile.

BAKE/ROAST (Cuire au four) : pour utiliser l'appareil comme un four et préparer des viandes tendres, des pâtisseries, etc.

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP (Température) : Réglez la température de cuisson et/ou le niveau de pression à l'aide des flèches TEMP haut et bas.

Flèches TIME (Temps) : Réglez le temps de cuisson à l'aide des flèches TIME haut et bas.

> **REMARQUE :** Vous pouvez ajuster la température et la durée à tout moment pendant la cuisson à l'aide des flèches TEMP et TIME haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

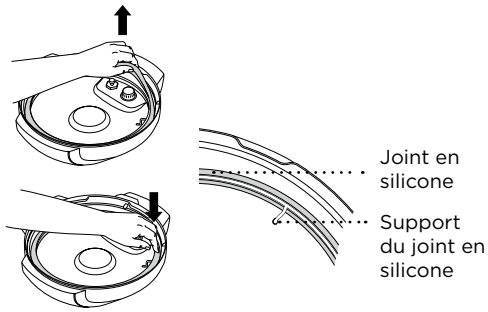
Bouton START/STOP (MARCHE/ARRÊT) : Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP. Appuyer sur le bouton pendant la cuisson entraîne l'arrêt de la fonction de cuisson en cours.

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

Bouton Marche/Arrêt : Le bouton Marche/Arrêt permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre et d'arrêter toutes les fonctions de cuisson.

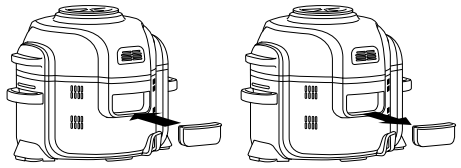
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
2. 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, la plaque Cook & Crisp, la grille et le collecteur de condensation à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
4. Ne lavez **JAMAIS** le corps de l'appareil au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.
5. Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone sur le bord extérieur de son support sur la face interne du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et bien à plat sur son support.



MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

Le collecteur de condensation est déjà installé dans l'appareil lorsque vous l'achetez. Faites-le glisser vers l'extérieur pour le retirer et lavez-le après chaque utilisation.



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

Avant d'utiliser le couvercle de cuisson sous pression, assurez-vous que le bouchon anti-obstruction se trouve dans la position adéquate. 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 sur son support et que le bouchon anti-obstruction est correctement placé sur la soupape de décompression.

UTILISATION DE VOTRE MINI ROBOT DE CUISSON MULTI-FONCTIONS FOODI®

POURQUOI Y A-T-IL DEUX COUVERCLES ?

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

UTILISATION DU COUVERCLE DE RÔTISSAGE

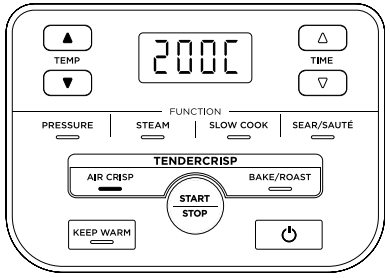
Le couvercle de rôtissage est relié à l'appareil par une charnière et doté d'un mécanisme d'ouverture facile. Avec les fonctions AIR CRISP et BAKE/ROAST, vous pouvez l'ouvrir afin de contrôler la cuisson ou de mélanger les ingrédients. Lorsque le couvercle est ouvert, la cuisson est interrompue, la minuterie est mise en pause et l'élément chauffant du couvercle s'éteint. Une fois le couvercle refermé, la cuisson et la minuterie redémarrent.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE

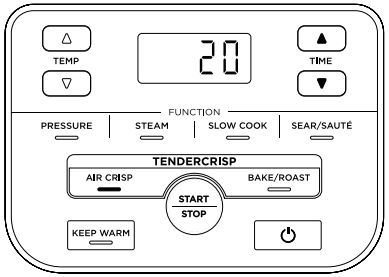
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation sur une prise, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)

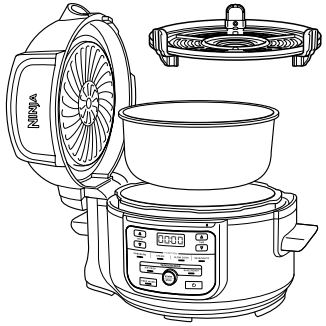
1 Appuyez sur le bouton AIR CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température entre 150˚C et 210˚C à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



2 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à une heure de cuisson à l'aide des flèches TIME haut et bas.

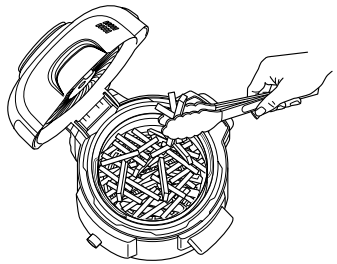


3 Une fois la cuve installée, positionnez la plaque de cuisson dedans.

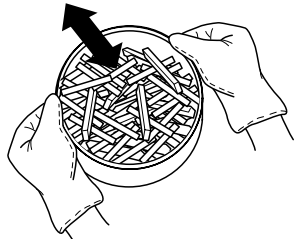


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

4 Placez les ingrédients dans la cuve. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



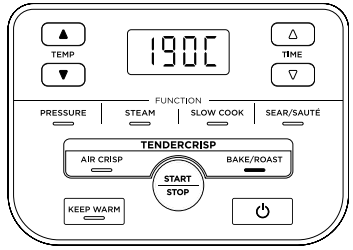
5 En cours de cuisson, vous pouvez ouvrir le couvercle et sortir la cuve afin d'agiter ou de remuer les ingrédients de sorte qu'ils dorent de façon uniforme, si nécessaire. Réabaissez ensuite la cuve et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.



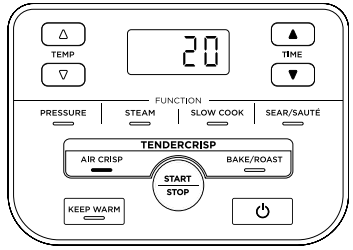
6 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et END (FIN) apparaît sur l'écran.

Bake/Roast (cuisson au four)

1 Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez une température entre 120˚C et 210˚C à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



2 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 1h de cuisson, ou de 5 minutes pour de 1 à 4 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



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

REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 3, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

3 Placez les ingrédients dans la cuve ou sur l'accessoire requis dans la recette (puis placez l'accessoire dans la cuve). Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

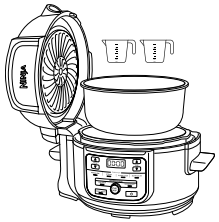
4 Lorsque le temps de cuisson est atteint, l'appareil sonne, et DONE (FIN) apparaît sur l'écran.

UTILISATION DE VOTRE MINI ROBOT DE CUISSON MULTI-FONCTIONS FOODI® – SUITE

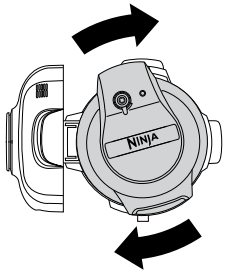
FAMILIARISATION AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Si vous ne connaissez pas encore bien la fonction cuisson sous pression, il est fortement recommandé de faire un premier essai avec de l'eau seulement.

1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil et versez 500 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



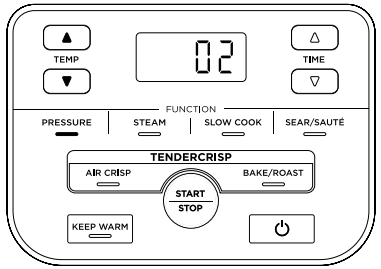
2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



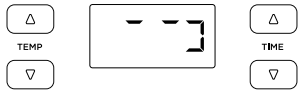
3 Assurez-vous que la soupape de décompression sur le couvercle se trouve dans la position SEAL.



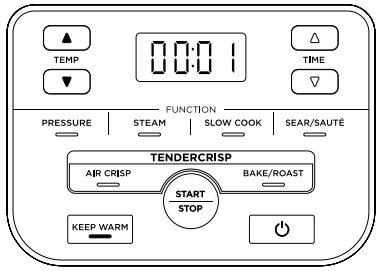
4 Allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton PRESSURE. L'appareil applique par défaut l'option de pression élevée (HI). Réglez la durée sur 2 minutes et appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer.



5 L'unité commence à faire monter la pression, comme l'indiquent les voyants lumineux rotatifs. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



6 Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip), passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm) et le minuteur se déclenche.



7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Lorsque la pression est entièrement évacuée, la soupape à flotteur retombe : vous pouvez alors ouvrir le couvercle.



DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression s'évacue d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. L'appareil se met en mode de maintien de la température pendant la décompression. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur s'abaisse.

> **REMARQUE :** Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température.

Décompression rapide : Utilisez-la **UNIQUEMENT** si la recette l'exige. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm). Tournez la soupape de décompression vers la position VENT, afin d'évacuer rapidement la pression.

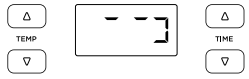
Une fois la décompression rapide terminée, la soupape à flotteur s'abaisse. Même après la décompression, il restera à l'intérieur de la vapeur qui s'échappera à l'ouverture du couvercle. Soulevez-le et inclinez-le de façon à l'éloigner de vous, en prenant garde que la condensation ne tombe pas dans le 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 un signal lumineux rotatif. Le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité d'ingrédients et de liquide présents dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, pendant la mise sous pression de l'appareil, le couvercle se verrouillera et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint la pression requise, le cycle de cuisson sous pression commence et le minuteur démarre.

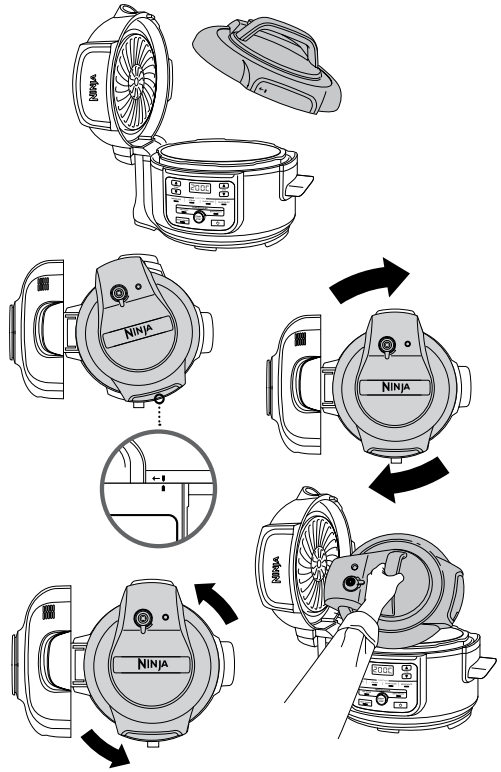


MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole ▮ du couvercle sur le symbole ▮ du corps. Tournez le couvercle dans le sens horaire 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 légèrement le couvercle 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 ne 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.

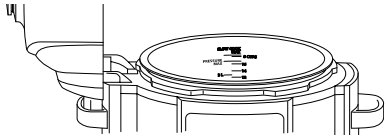
UTILISATION DE VOTRE MINI ROBOT DE CUISSON MULTI-FONCTIONS FOODI® – SUITE

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

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

Cuisson sous pression

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

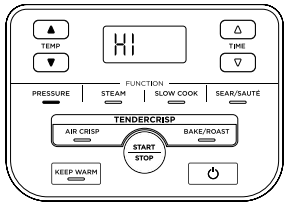


REMARQUE : Pour la cuisson du riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, ne remplissez pas la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

2 Suivez les étapes de la page 111 pour mettre le couvercle de cuisson sous pression en place. Tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

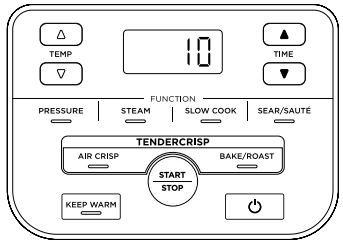


3 Appuyez sur le bouton PRESSURE. Le niveau de pression par défaut s'affiche. À l'aide des flèches TEMP haut et bas, sélectionnez HIGH (élevé) ou LOW (faible).

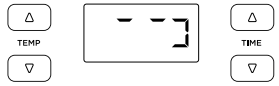


REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

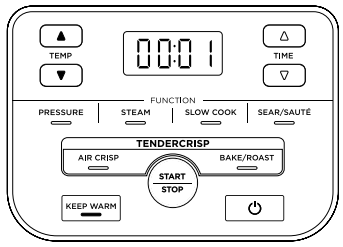
4 Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 1h de cuisson, ou de 5 minutes pour de 1 à 4 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



5 Appuyez sur le bouton START/STOP. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement en mode de maintien de la température et commence à compter à partir de 00:00.



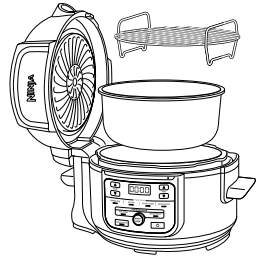
REMARQUE : Une fois la cuisson terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

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 par la soupape.



Steam crisp (cuisson à la vapeur)

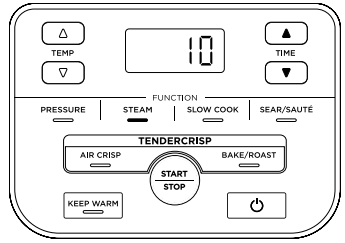
1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil. Ajoutez au moins 250 ml de liquide (ou la quantité indiquée dans la recette) dans la cuve, puis placez la grille avec les ingrédients dans la cuve.



2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression jusqu'à la position VENT.



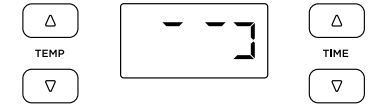
3 Appuyez sur le bouton STEAM. Réglez le temps de cuisson par paliers d'une minute pour jusqu'à 30 minutes de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



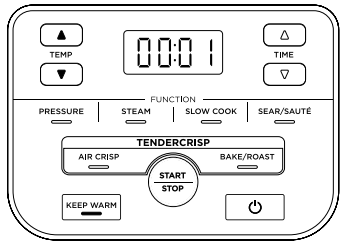
REMARQUE : Avec la fonction Steam, il n'est pas nécessaire de régler la température : ce réglage n'est donc pas disponible.

4 Appuyez sur le bouton START/STOP.

5 L'appareil effectuera automatiquement un préchauffage afin de porter à ébullition le liquide de cuisson à la vapeur. L'écran affiche alors un signal lumineux rotatif. Lorsque l'appareil a atteint la température adéquate, le temps que vous avez défini commence à s'écouler.



6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température. Si la soupape à flotteur s'élève, attendez qu'elle se rabaisse avant d'ouvrir le couvercle.



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

UTILISATION DE VOTRE MINI ROBOT DE CUISSON MULTI-FONCTIONS FOODI® – SUITE

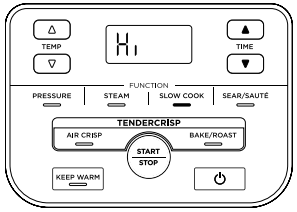
Slow Cook (mijoter)

1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil. Déposez les ingrédients dans la cuve. Ne dépassez **PAS** la ligne MAX pour la cuisson lente.

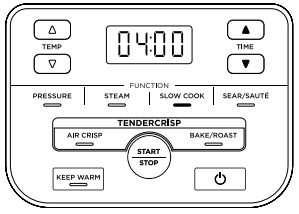
2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le réglage par défaut de la température s'affiche. Sélectionnez HIGH (élevé) ou LOW (faible) à l'aide des flèches TEMP haut et bas.



4 Réglez le temps de cuisson par paliers de 15 minutes pour jusqu'à 8 heures de cuisson, à l'aide des flèches TIME haut et bas.



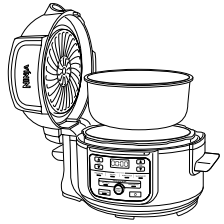
5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

REMARQUE : Sur HIGH (élevé), le temps de mijotage est réglable à toute valeur entre 4 et 8 heures ; sur LOW (faible), le temps de mijotage est réglable à toute valeur entre 6 et 8 heures.

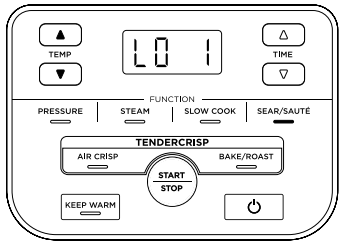
6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Sear/Sauté (saisir/sauter)

1 Installez la cuve de cuisson dans le corps de l'appareil.



2 Appuyez sur le bouton SEAR/SAUTÉ. Le réglage par défaut de la température s'affiche. À l'aide des flèches TEMP haut et bas, sélectionnez l'une des options suivantes : Lo 1 [doux], 2 [doux-moyen], 3 [moyen], 4 [moyen-vif], Hi 5 [vif].



REMARQUE : Avec la fonction Sear/Sauté, il n'est pas nécessaire de régler la température : ce réglage n'est donc pas disponible.

3 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

4 Pour désactiver la fonction Sear/Sauté, appuyez sur le bouton START/STOP. Pour passer à une fonction de cuisson différente, appuyez sur le bouton de fonction correspondant.

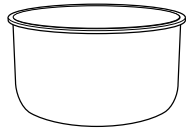
REMARQUE : Vous pouvez utiliser cette fonction avec le couvercle de rôtissage en position ouverte, ou sous pression avec la soupape de décompression en position VENT.

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

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

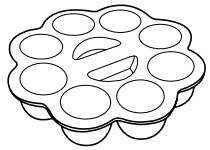
Nous proposons une gamme d'accessoires personnalisés pour votre Mini robot de cuisson multifonctions TenderCrisp Ninja® Foodi® . Pour élargir votre horizon culinaire et devenir un vrai cordon bleu, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

Cuve de cuisson



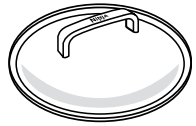
Une cuve supplémentaire, pour explorer toutes les possibilités de votre Foodi alors que votre autre cuve est déjà remplie d'un plat délicieux.

Moule à muffin en silicone



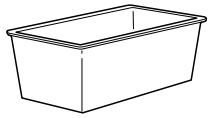
Confectionnez vos mini muffins ou cupcakes préférés dans ce moule flexible.

Couvercle en verre



Surveillez le contenu quelque soit le mode de cuisson, puis utilisez-le pour un transport ou un rangement faciles.

Moule à cake



Ce moule est spécialement conçu et d'une taille parfaite pour la cuisson des pains fantaisie, à la banane, aux courgettes etc.

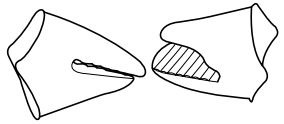
Dimensions : L 21 cm x l 11 cm x H 9 cm env.

Lot de joints en silicone



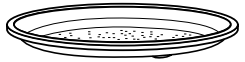
Ce lot de 2 joints vous permet de préserver les saveurs en évitant qu'elle ne se mélangent. Utilisez-en un pour cuire les aliments salés et l'autre pour les aliments sucrés.

Maniques en silicone



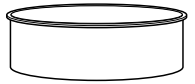
Saisissez facilement votre cuve de cuisson et vos accessoires avec ces maniques en silicone résistantes à la chaleur.

Plat de rôtissage



Faites cuire et réchauffer vos pizzas, quesadillas et légumes.

Récipient multiusage

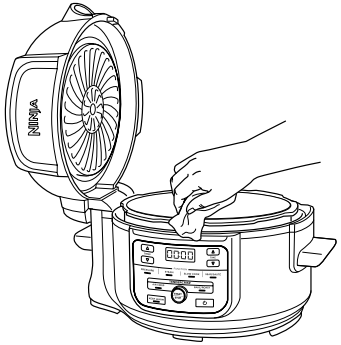


Préparez de succulents ragoûts, des sauces froides et des pâtisseries sucrées et salées, ou faites un gâteau moelleux et doré pour le dessert.

Dimensions : D 22 cm H 6 cm.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

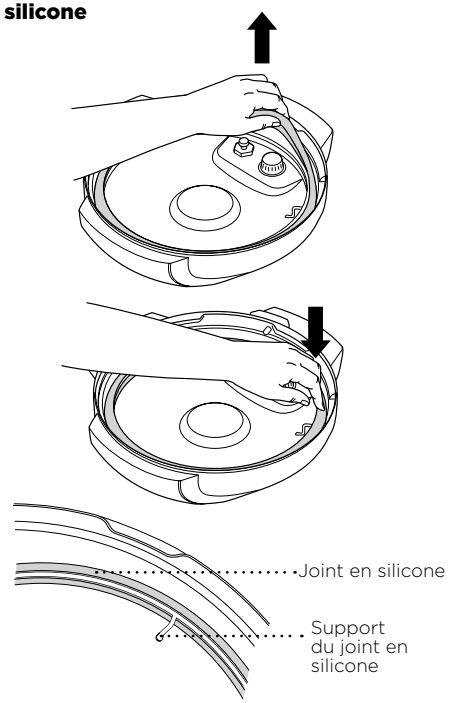
1. Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
2. Nettoyez le corps de l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
3. Le couvercle de cuisson sous pression, la cuve de cuisson, le joint en silicone, la grille et la plaque Cook & Crisp sont lavables au lave-vaisselle.

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

4. La soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction peuvent être lavés avec de l'eau et du produit de vaisselle.
5. Pour nettoyer le couvercle de rôtissage, 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, à la grille ou à la plaque Cook & Crisp, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. N'utilisez **PAS** de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
7. Laissez sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

REMARQUE : NE PAS désassembler la soupape de décompression, ni la soupape à flotteur.

Retrait et remise en place du joint en silicone



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

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

Nettoyez toujours bien le joint en silicone pour éviter les odeurs.

Un lavage à 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 de réserve. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu

Ne tirez **JAMAIS** sur le joint en silicone brusquement, ce qui risquerait de le déformer ainsi que le support, et d'empêcher la fermeture hermétique sous pression. Un joint en silicone présentant des fissures, des entailles ou autre détérioration doit être remplacé immédiatement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

- Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la température sélectionnée, de la température actuelle de la cuve de cuisson et de la température ou du volume d'ingrédients.
- Vérifiez que votre joint en silicone est bien positionné et aligné avec le couvercle. S'il est correctement en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.
- Vérifiez que le couvercle de cuisson sous pression est verrouillé, et que la soupape de décompression est sur la position SEAL pour la cuisson sous pression.

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

- Vous avez peut-être fait le réglage en heures plutôt qu'en minutes. Lors du réglage du temps, l'écran affiche HH:MM et le temps augmente/diminue par paliers d'une minute.

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

- La barre de progression apparaît sur l'écran, indiquant que la mise sous pression de l'appareil est en cours. Des barres de progression apparaissent sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

Un signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

- Lors de l'utilisation des fonctions STEAM ou PRESSURE, la barre de progression indique que la mise sous pression ou le préchauffage de l'appareil est en cours.. 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 débloquera pas avant que la décompression soit terminée. Pour relâcher la pression, tournez la soupape de décompression sur la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur va jaillir de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens antihoraire, 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 toujours 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 bien à plat sur son support. Une fois qu'il est correctement mis en place, vous devriez pouvoir tirer légèrement sur le joint pour le faire tourner.

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

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien de la température.

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

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Un message d'erreur « ADD POT » apparaît sur l'écran.

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

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

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm, placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil et vérifiez qu'il est en position fermée.

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

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

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

- Le couvercle de cuisson sous pression n'est pas correctement mis en place. Tournez-le dans le sens horaire jusqu'à entendre un déclic afin de permettre à la fonction de cuisson sélectionnée de démarrer.

Un message d'erreur « OPEN 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 « ADD WTR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

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

Un message d'erreur « ADD WTR » 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 correctement positionné.

Un message « ERR » apparaît.

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

CONSEILS PRATIQUES

- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène sur la grille, la plaque Cook & Crisp ou dans la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les secouer à la moitié du temps de cuisson.
- Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers la grille.
- Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de rôtissage, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats de rôtissage optimaux.
- Pour atteindre le temps souhaité plus rapidement, appuyez longuement sur la flèche TIME haut ou bas.
- Pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson, utilisez le mode de maintien de la température (Keep Warm). Pour éviter que les aliments ne 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.
- Pour que la pression monte plus vite, réglez l'appareil sur SEAR/SAUTÉ HIGH. Une fois l'appareil prêt pour la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton PRESSURE et continuez comme vous le feriez normalement.

GARANTIE ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

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

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

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

Garanties Ninja®

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

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

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

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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 commerciale 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 ?

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 ?

- 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GRAZIE
per avere acquistato il Multi-Cooker Ninja® Foodi® Mini

REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Leggere il codice QR con il cellulare

REGISTRARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negozio di acquisto del prodotto: ___

DETTAGLI TECNICI

Tensione: 230V~, 50Hz

Potenza: 1460W

Volume: 4,7 l

Gruppo fluidi: 2

SUGGERIMENTO: Il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR sul retro dell'unità, accanto al cavo di alimentazione.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

SOMMARIO

Precauzioni importanti 124

Componenti e accessori 128

Uso del pannello di controllo 130
Pulsanti Funzione 130
Pulsanti operativi. 130
Prima del primo utilizzo 131
Posizionamento della bacinella raccogli condensa. 131
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento 131

Uso del multicooker Foodi® Mini
Sostituire la parte superiore 132
Uso del coperchio "croccantezza" 132
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio "croccantezza" 132
Air Crisp (Frittura ad aria). 132
Cottura al forno/arrosto. 133
Concetti di base della cottura a pressione 134
Rilascio della pressione naturale e rilascio della pressione rapido 135
Accumulo di pressione 135
Posizionamento e rimozione del coperchio di pressione . . . 135
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio di pressione. . 136
Cottura a pressione. 136
Vapore 137
Cottura lenta. 138
Scottatura/Cottura saltata 138

Accessori non in dotazione 139

Pulizia e manutenzione 140
Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano 140
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone 140

Guida alla risoluzione dei problemi 141

Consigli utili 143

Registrazione Del Prodotto 144

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il Ninja® Foodi®.

Quando si utilizza un elettrodomestico, si devono sempre osservare delle precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

⚠ AVVERTENZA

1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.

2 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.

3 Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini più piccoli, rimuovere e smaltire il coperchio protettivo inserito sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.

4 Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.

5 Non utilizzare **MAI** una presa sotto il piano di lavoro.

6 Non collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

7 **NON** utilizzare prolunghe. Viene usato un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.

8 Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cucinare esclusivamente nella casseruola fornita o in un recipiente raccomandato da SharkNinja da inserire nella casseruola in dotazione.

9 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.

10 Inclinare **SEMPRE** il coperchio in modo che si trovi tra il proprio corpo e la casseruola interna per proteggere da vapore o liquidi caldi.

11 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.

12 Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che la valvola di rilascio della pressione e la valvola a galleggiante rossa non siano intasate o ostruite e, se necessario, pulirle. Assicurarsi che la valvola a galleggiante rossa sul coperchio di pressione possa muoversi liberamente. Dato che alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena o altri cereali, piselli spezzati, fettuccine, maccheroni, rabarbaro o spaghetti tendono a schiumare, spumare e schizzare durante la cottura a pressione, la valvola di rilascio della pressione potrebbe intasarsi. Evitare di cucinare questi e altri alimenti che tendono a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali e riso) in una pentola a pressione, a meno che non si stia seguendo una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi®

13 **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria quando il coperchio "croccantezza" è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

14 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 se lacerato o danneggiato. Sostituirli prima dell'uso.

15 Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, verificare che la casseruola e l'alloggiamento siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.

16 Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. **NON** utilizzare questo apparecchio per impieghi diversi da quello previsto. **NON** utilizzare su veicoli in movimento o imbarcazioni. **NON** utilizzare all'aperto. Un uso errato può causare lesioni.

17 Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.

18 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo o in un forno riscaldato.

19 **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano cottura in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o una griglia per esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.

20 Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per un'adeguata circolazione dell'aria.

21 Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.

22 Non usare **MAI** l'impostazione SLOW COOK (COTTURA LENTA) se nella casseruola di cottura rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.

23 **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura rimovibile.

24 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.

25 **NON** coprire le valvole di pressione.

26 **NON** saltare o friggere alimenti con olio durante la cottura a pressione.

27 Evitare che gli alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello di riempimento MASSIMO durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.

28 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®.

29 **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.

30 Per evitare che il cibo entri a contatto con gli elementi riscaldanti, **NON** riempire eccessivamente il cestello Cook & Crisp.

31 Prestare particolare attenzione quando si chiude il coperchio "croccantezza" verificando che non vi siano elementi rimasti incastrati o schiacciati nella cerniera.

32 Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.

33 **NON** utilizzare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

34 Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso collocare l'unità lontano da pareti e armadietti.

35 Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp.

36 **NON** toccare le superfici calde. La temperatura delle superfici dell'apparecchio è elevata sia durante sia dopo l'utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare i manici e i pomelli disponibili.

37 Prestare particolare attenzione se la pentola contiene olio, cibo o liquidi bollenti oppure se la pentola si trova sotto pressione. Un uso errato, tra cui lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali. Quando si utilizza questo apparecchio per la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio sia montato correttamente e sia fissato in posizione prima dell'uso.

38 Prestare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti in olio bollente. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola di cottura rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.

39 Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la valvola di uscita dell'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese o altri dispositivi. Le mani e il viso devo sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.

40 **NON** tentare di aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione finché tutta la pressione interna non è fuoriuscita attraverso la valvola di rilascio della pressione e l'unità non si è leggermente raffreddata. **NON** manomettere, smontare o altrimenti rimuovere la valvola a galleggiante rossa o il gruppo di rilascio della pressione.

41 Quando si usano le impostazioni SLOW COOK (COTTURA LENTA) o SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA), tenere **SEMPRE** il coperchio di pressione chiuso e la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT (SFIATO). Se il coperchio è chiuso e la valvola di rilascio della pressione si trova in posizione SEAL (CHIUSA), verrà emesso un segnale acustico di allarme. Sul display LED viene visualizzato il codice di errore "VENT" che indica che occorre spostare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

42 Quando si usa l'impostazione PRESSURE COOK (COTTURA A PRESSIONE), il coperchio di pressione deve **SEMPRE** rimanere bloccato e la valvola di rilascio della pressione ruotata in senso antiorario nella posizione SEAL (CHIUSURA A TENUTA).

43 Se non è possibile ruotare il coperchio per sbloccarlo significa che l'apparecchio si trova ancora sotto pressione. La pressione residua può essere pericolosa. Lasciare che l'unità rilasci la pressione in modo naturale oppure ruotare lentamente la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT in modo che rilasci il vapore. Non entrare in contatto con il vapore rilasciato per evitare bruciature o lesioni. Una volta che il vapore è stato rilasciato completamente, la valvola a galleggiante rossa si troverà in posizione abbassata consentendo la rimozione del coperchio.

44 Se cadono, gli alimenti possono causare gravi bruciature. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.

45 Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.

46 Durante la cottura, la casseruola, il cestello Cook & Crisp e la griglia reversibile diventano estremamente caldi. Evitare di entrare in contatto con vapore e aria caldi quando si estrae la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp dall'apparecchio e, dopo la rimozione, collocarli **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

47 Quando viene riempita di ingredienti, la casseruola di cottura rimovibile può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dall'alloggiamento di base.

48 La pulizia e le operazioni di manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.

49 Prima di usare, pulire o riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

50 Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "spenta", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima della pulizia, lo smontaggio, il montaggio o la rimozione dei componenti e la conservazione.

51 **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.

52 Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolare dell'apparecchio.

	Rimanda alla lettura e alla revisione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti se l'avvertenza presente in questo simbolo viene ignorata.
	Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI E ACCESSORI

COMPONENTI

A Piastra Cook & Crisp

B Griglia

C Casseruola di cottura rimovibile da 4,7 l

D Coperchio “croccantezza”

E Scudo termico

F Pannello di controllo

G Alloggiamento di base (cavo di alimentazione non mostrato)

H Coperchio a pressione

I Valvola di rilascio della pressione

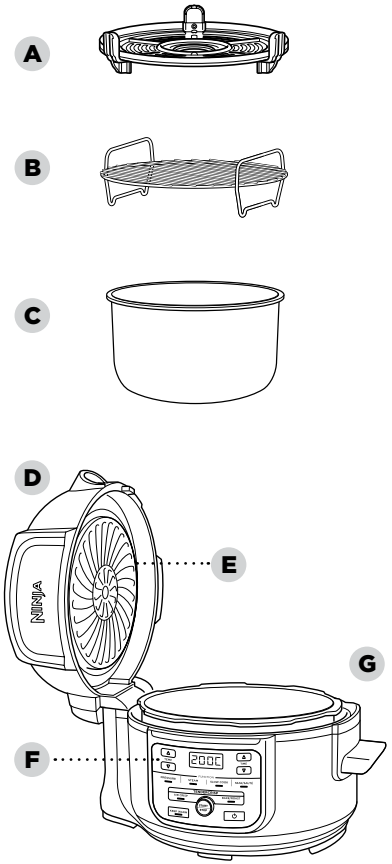
J Valvola a galleggiante

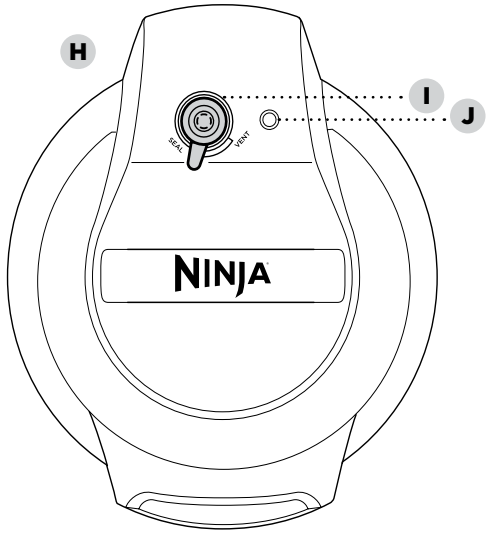
K Anello in silicone

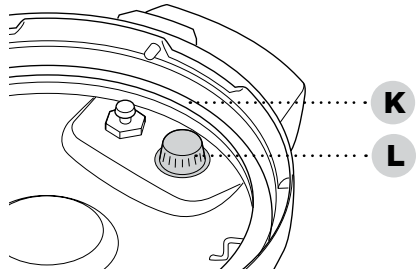
L Tappo anti-intasamento

M Presa di uscita dell’aria

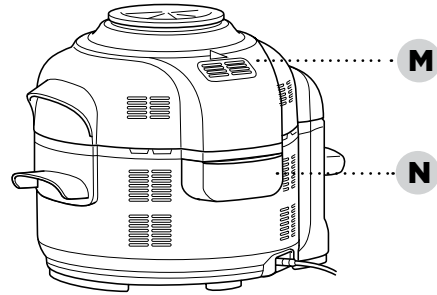
N Bacinella raccogli condensa





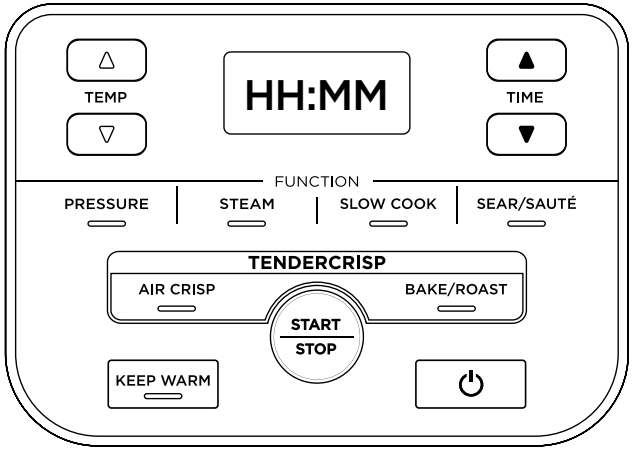


Parte inferiore del coperchio di pressione



Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu oppure contattare il Servizio Clienti al numero 0800 862 0453.

USO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



PULSANTI FUNZIONE

PRESSURE (PRESSIONE): consente di cuocere gli alimenti rapidamente mantenendone la tenerezza.

STEAM (VAPORE): cuoce lentamente alimenti delicati ad alte temperature.

SLOW COOK (COTTURA LENTA): cuoce lentamente il cibo a basse temperature.

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 poco olio o senza olio.

BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/ARROSTO): utilizza l'unità come forno per carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

PULSANTI OPERATIVI

Frecce TEMP: utilizzare le frecce TEMP (TEMPERATURA) in su e in giù per regolare la temperatura di cottura e/o il livello di pressione.

Frecce TIME: utilizzare le frecce TIME (TEMPO) in su e in giù per regolare il tempo di cottura.

NOTA: Durante la cottura, la temperatura e il tempo possono essere regolati in ogni momento usando le frecce TEMP e TIME in su o in giù. La cottura riprenderà in base alle nuove impostazioni.

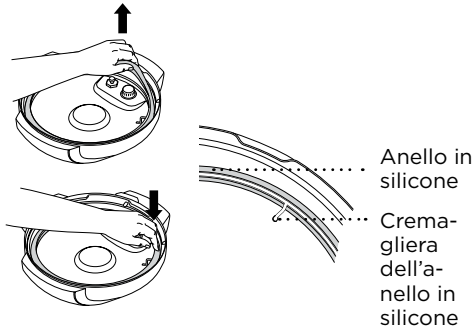
Pulsante START/STOP:dopo aver selezionato la temperatura (o pressione) e il tempo, avviare la cottura premendo il pulsante START/STOP. Premere il pulsante durante la cottura causerà l'arresto della funzione attuale.

Pulsante KEEP WARM (MANTIENI CALDO): 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 Mantieni caldo non è pensata per riscaldare il cibo, ma per mantenerlo caldo a una temperatura sicura.

Pulsante di ACCENSIONE: il pulsante di accensione spegne e accende l'unità e interrompe tutte le modalità di cottura.

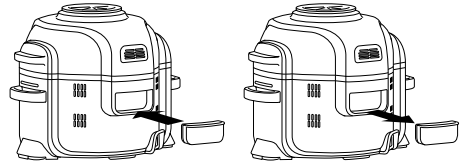
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
2. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
3. Lavare il coperchio di pressione, l'anello in silicone, la casseruola di cottura rimovibile, la piastra Cook & Crisp, la griglia e la bacinella raccogli condensa in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare i componenti a fondo.
4. **NON LAVARE MAI** l'alloggiamento di base in lavastoviglie. Controllare il coperchio di pressione per verificare che le valvole non siano bloccate da eventuali frammenti.
5. L'anello in silicone è reversibile e può essere inserito in entrambe le direzioni. Inserire l'anello in silicone attorno al bordo esterno della relativa cremagliera sul lato inferiore del coperchio. Assicurarsi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sulla cremagliera dell'anello in silicone.



POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOGLI CONDENSA

La bacinella raccogli condensa va installata nell'unità. Farla scorrere per estrarla e poterla così lavare dopo ogni uso.



RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL TAPPO ANTI-INTASAMENTO

Assicurarsi che il tappo anti-intasamento sia collocato correttamente prima di usare il coperchio di pressione. Il tappo anti-intasamento evita l'intasamento della valvola interna del coperchio di pressione e protegge gli utenti da potenziali schizzi di cibo. Il tappo deve essere **pulito dopo ogni uso** con una spazzola pulente. Per rimuoverlo, 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 ben posizionato nella cremagliera dell'anello di silicone e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

USO DEL MULTICOOKER FOODI® MINI

FUNZIONE DEI DUE COPERCHI

I due coperchi consentono di passare agevolmente da un metodo all'altro di cottura. Utilizzare il coperchio di pressione per intenerire gli alimenti, quindi il coperchio "croccantezza" per renderli più croccanti.

USO DEL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

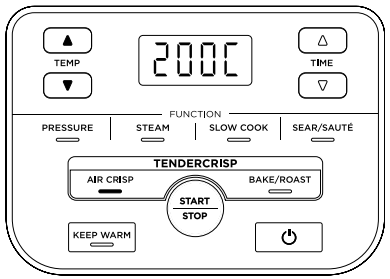
Il coperchio "croccantezza" è fissato all'unità per mezzo di una cerniera ed è dotato di un sistema ad apertura facile. Il coperchio può essere aperto quando si usano le funzioni AIR CRISP e BAKE/ROAST in modo da poter controllare gli ingredienti o poterli mescolare. Quando viene aperto il coperchio, la cottura si interrompe, il timer viene messo in pausa e l'elemento riscaldante all'interno del coperchio si spegne. Quando il coperchio viene chiuso, la cottura e le funzioni del timer riprendono.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

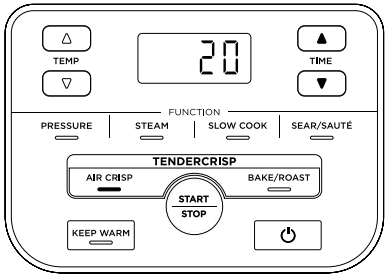
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante di accensione.

Air Crisp (FRITTURA AD ARIA)

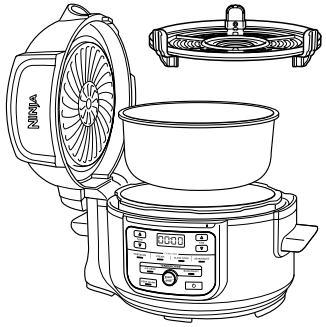
1 Premere il pulsante AIR CRISP. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Usare le frecce TEMP in su e in giù per impostare una temperatura compresa tra 150˚C e 210˚C.



2 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora.

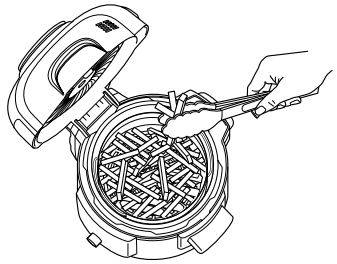


3 Dopo aver installato la casseruola, inserirvi la piastra per la croccantezza.

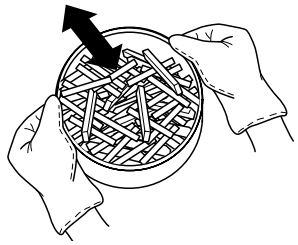


NOTA: si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti. Durante il preriscaldamento, prima del passaggio 4, chiudere il coperchio, quindi premere il pulsante START/STOP per iniziare.

4 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola. Chiudere il coperchio e premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.



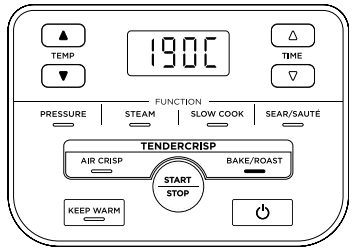
5 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare la casseruola in modo da scuotere o far saltare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare la casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena verrà chiuso il coperchio.



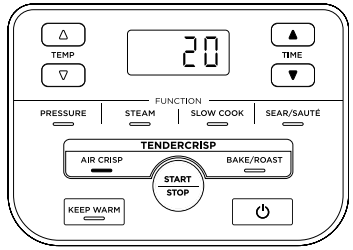
6 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione END (fine).

Cottura al forno/arrosto

1 Premere il pulsante BAKE/ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP su e giù per impostare una temperatura compresa tra 120 °C e 210 °C.



2 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.



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

NOTA: si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti. Durante il preriscaldamento, prima del passaggio 3, chiudere il coperchio, quindi premere il pulsante START/STOP per iniziare.

3 Porre gli ingredienti nella casseruola o nell'accessorio indicato nella ricetta (quindi posizionare l'accessorio nella casseruola). Chiudere il coperchio e premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

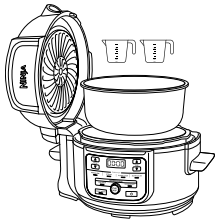
4 Al termine del tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e sul display comparirà l'indicazione DONE (fine).

USO DEL MULTICOOKER FOODI® MINI – CONT.

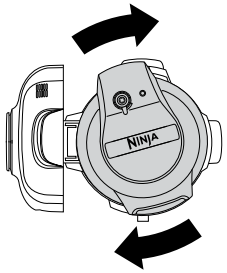
CONCETTI DI BASE DELLA COTTURA A PRESSIONE

Per imparare a usare la funzione di cottura a pressione, a chi non ha mai usato questo prodotto si consiglia vivamente di effettuare un test iniziale.

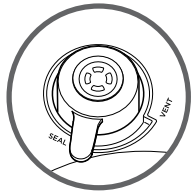
1 Collocare la casseruola nell'alloggiamento di base e aggiungervi 500 ml di acqua a temperatura ambiente.



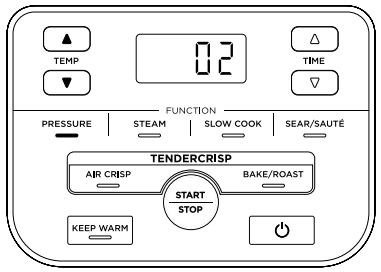
2 Posizionare il coperchio di pressione allineando la freccia sulla parte anteriore del coperchio con la freccia sulla parte anteriore dell'alloggiamento di base. A questo punto, ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.



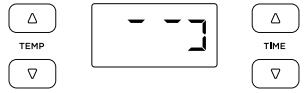
3 Verificare che la valvola di rilascio della pressione sul coperchio sia in posizione SEAL.



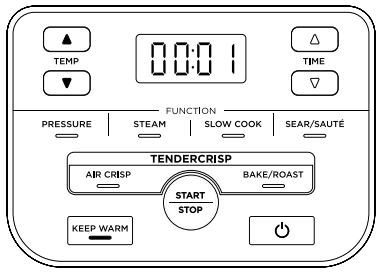
4 Accendere l'unità. Premendo il pulsante PRESSURE, l'unità passerà automaticamente alla modalità ad alta pressione (HI). Impostare il tempo a 2 minuti e premere il pulsante START/STOP per iniziare.



5 L'unità inizierà a formare pressione dandone indicazione con la spia luminosa che gira. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando raggiunge il punto di massima pressione.



6 Al termine del conto alla rovescia, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità Keep Warm e inizierà a contare in modo crescente.



7 Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. Una rapida scarica di vapore verrà emessa dalla valvola di rilascio. Sarà possibile aprire l'unità quando il vapore viene completamente rilasciato e la valvola a galleggiante si abbassa.



RILASCIO DELLA PRESSIONE NATURALE E RILASCIO DELLA PRESSIONE RAPIDO

Rilascio della pressione naturale: Una volta terminata la cottura a pressione, la pressione inizierà a calare in modo naturale man mano che l'unità si raffredda. Durante questa fase, l'unità entra in modalità Riscaldamento. Una volta completato il rilascio della pressione naturale, la valvola a galleggiante rossa si abbassa.

NOTA: Premere il pulsante KEEP WARM se si desidera disattivare la modalità Riscaldamento.

Rilascio della pressione rapido: Usare **SOLO** quando indicato nella ricetta. Una volta completata la cottura, l'unità passerà alla modalità Keep Warm. Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente la pressione attraverso la valvola.

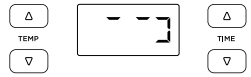
Una volta completato il rilascio veloce della pressione, la valvola a galleggiante si abbasserà. Anche dopo il rilascio del vapore, nell'unità rimarrà del vapore che fuoriuscirà quando si solleva il coperchio. Sollevare il coperchio e spostarlo verso l'esterno facendo in modo che la condensa non coli 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 la spia luminosa che gira. Il tempo necessario per l'accumulo di pressione varia a seconda della quantità di ingredienti e liquidi all'interno della casseruola. Durante l'accumulo di pressione all'interno dell'unità, il coperchio si bloccherà come misura di sicurezza e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta che l'unità ha raggiunto la pressione massima, inizierà il ciclo di cottura e il timer avvierà il conto alla rovescia.

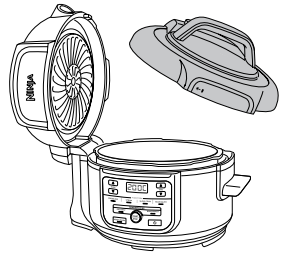


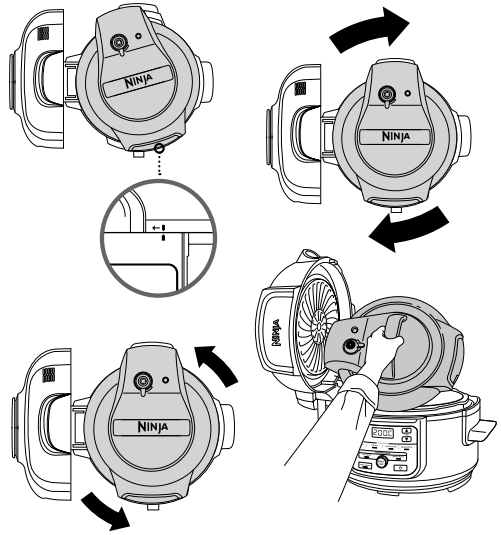
POSIZIONAMENTO E RIMOZIONE DEL COPERCHIO DI PRESSIONE

Posizionare il coperchio di pressione sulla parte superiore dell'unità allineando il simbolo sul coperchio con il simbolo sulla 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 ad angolo per evitare schizzi. Non sollevare il coperchio dritto verso l'alto.

NOTA: non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata.





AVVERTENZA: Il vapore interno può causare gravi bruciature. Sollevare e inclinare **SEMPRE** il coperchio verso di sé quando lo si rimuove.

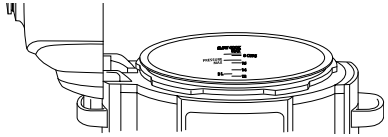
USO DEL MULTICOOKER FOODI® MINI – CONT.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO DI PRESSIONE

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

Cottura a pressione

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

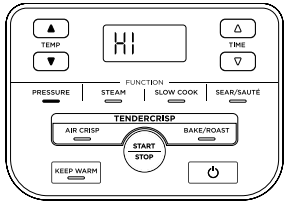


NOTA: per cucinare riso, fagioli o altri ingredienti che hanno la tendenza a espandersi, non riempire più della metà della casseruola.

2 Seguire i passaggi descritti a pagina 135 per installare il coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione SEAL.

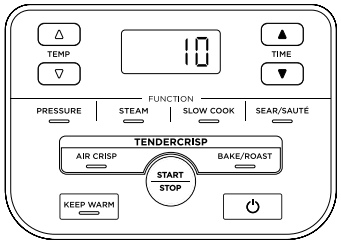


3 Premere il pulsante PRESSURE. Verrà visualizzato il livello di pressione predefinito. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare le opzioni HIGH (ALTA) o LOW (BASSA).

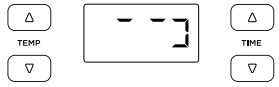


NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in minuti e secondi. se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in minuti.

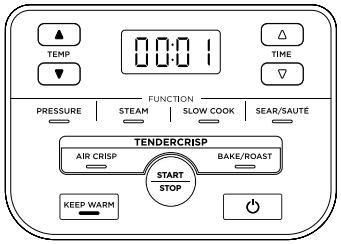
4 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.



5 Premere il pulsante START/STOP. Durante questa fase, sul display vengono visualizzate luci in rotazione. Quando l'unità avrà raggiunto la temperatura giusta, inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.



6 Terminato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Keep Warm iniziando il conteggio a partire da 00:00.



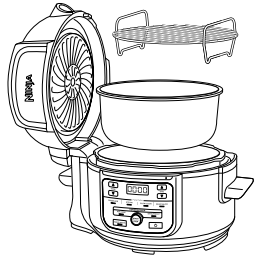
NOTA: una volta terminata la cottura, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

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 attraverso la valvola.



Vapore

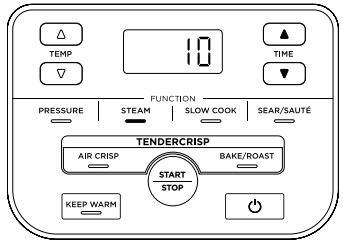
1 Installare la casseruola di cottura nell'alloggiamento di base. Aggiungere nella casseruola almeno 250 ml di liquido (o la quantità indicata nella ricetta), quindi collocare la griglia con gli ingredienti nella casseruola.



2 Seguire i passaggi descritti in precedenza per installare il coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT.



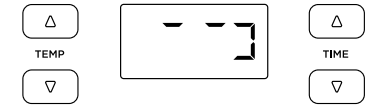
3 Premere il pulsante STEAM. Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 30 minuti.



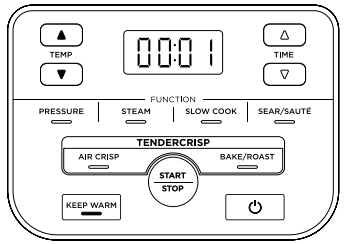
NOTA: quando si usa la funzione STEAM (vapore), non è possibile o necessario regolare la temperatura.

4 Premere il pulsante START/STOP.

5 L'unità esegue il preriscaldamento automatico per portare il liquido a bollore e creare vapore. Durante questa fase, sul display vengono visualizzate luci in rotazione. Quando l'unità avrà raggiunto la temperatura giusta, inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.



6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Keep Warm. Se la valvola a galleggiante rossa si solleva, attendere che si abbassi prima di aprire il coperchio.



NOTA: una volta terminata la cottura, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

USO DEL MULTICOOKER FOODI® MINI – CONT.

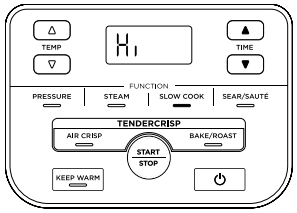
Cottura lenta

1 Installare la casseruola di cottura nell'alloggiamento di base. Collocare gli ingredienti nella casseruola. Durante la cottura lenta, **NON** superare la linea con la dicitura MAX.

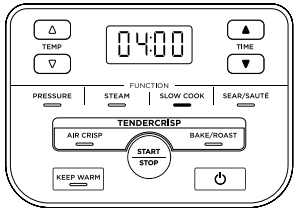
2 Seguire i passaggi descritti in precedenza per posizionare il coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT.



3 Premere il pulsante SLOW COOK. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare l'impostazione di cottura lenta HIGH (ALTA) o LOW (BASSA).



4 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 8 ore.



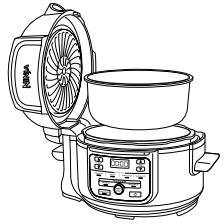
5 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

NOTA: è possibile regolare l'impostazione HIGH della cottura lenta in ogni punto tra 4 e 8 ore; è possibile regolare l'impostazione LOW della cottura lenta in ogni punto compreso tra 6 e 8 ore.

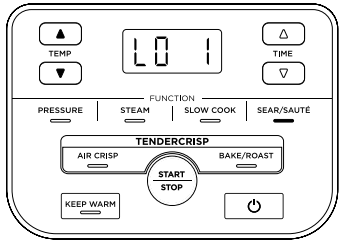
6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Keep Warm.

Scottatura/Cottura saltata

1 Installare la casseruola di cottura nell'alloggiamento di base.



2 Premere il pulsante SEAR/SAUTÉ. Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita. Usare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare una delle opzioni di impostazione: Lo 1 [bassa], 2 [bassa-media], 3 [media], 4 [media-alta], Hi 5 [alta].



NOTA: quando si usa la funzione Scottatura/Cottura saltata, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

3 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

4 Per disattivare la funzione Scottatura/Cottura saltata, premere il pulsante START/STOP. Per passare a una funzione di cottura diversa, premere il pulsante funzione corrispondente.

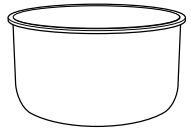
NOTA: è possibile usare questa funzione sia con il coperchio "croccantezza" in posizione aperta che con il coperchio di pressione con la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

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

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

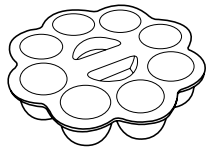
Sono disponibili una gamma di accessori realizzati appositamente per il multicooker Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le possibilità a disposizione e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.

Casseruola di cottura



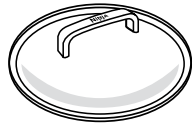
Una casseruola aggiuntiva per continuare a divertirsi con Foodi quando l'altra è già piena di cibo delizioso.

Stampo in silicone per muffin



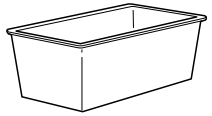
Uno stampo flessibile che ti permette di cucinare i tuoi mini muffin, cupcake o soufflé preferiti.

Coperchio in vetro



Per guardare nella pentola durante diverse funzioni di cottura, usandolo poi per un trasporto o stoccaggio facili.

Teglia da pane



La nostra teglia appositamente progettata è un accessorio dalle dimensioni perfette per cuocere al forno impasti alle banane o alle zucchine.

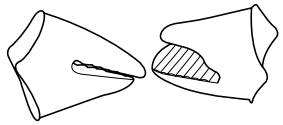
Dimensioni: L: 21 cm x L: 11 cm x A: 9 cm circa

Confezione extra di anelli in silicone



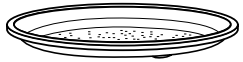
Il set di anelli in silicone in due confezioni aiuta a mantenere separati i sapori. Usane uno per cucinare cibi salati e l'altro per i cibi dolci.

Guanti da forno in silicone



Questi guanti da forno in silicone termoresistente permettono di sollevare facilmente la casseruola e gli accessori.

Piastra di frittura



Permette di rendere croccanti e di riscaldare pizze, quesadillas e verdure.

Padella multiuso

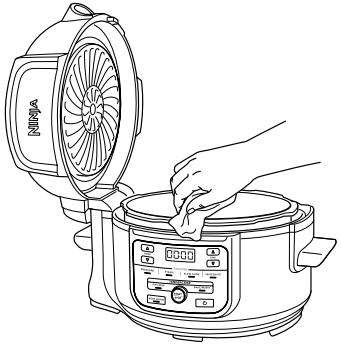


Questa padella consente di cucinare stufati fumanti, salse e torte dolci e salate oppure di cuocere una torta morbida e ben dorata per dessert.

Dimensioni: P: 22 cm, A: 6 cm.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: Lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano



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

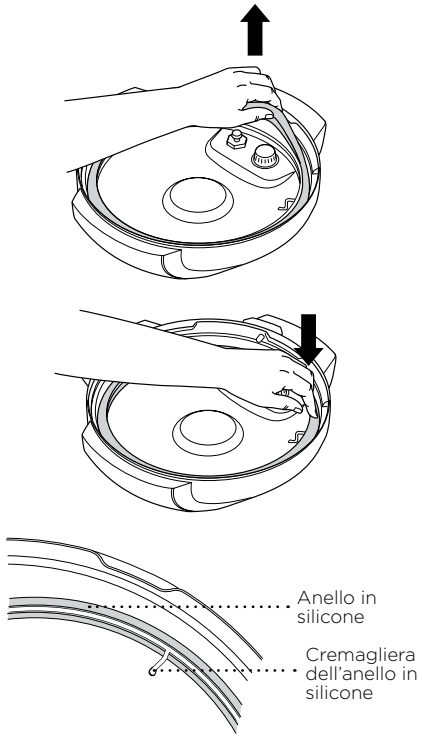
1. Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
2. Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.
3. Il coperchio di pressione, la casseruola di cottura, l'anello in silicone, la griglia e la piastra Cook & Crisp possono essere lavate nella lavastoviglie.

NOTA: NON LAVARE MAI l'alloggiamento base nella lavastoviglie e non immergerlo in acqua o altro liquido.

4. La valvola di rilascio della pressione e il tappo anti-intasamento possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti.
5. 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 o nella piastra Cook & Crisp sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riempire la casseruola con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di pulirla. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.
7. Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

NOTA: NON smontare il gruppo della valvola di rilascio della pressione o della valvola a galleggiamento.

Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone



Per rimuovere l'anello in silicone, estrarlo sezione per sezione dalla relativa cremagliera. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nella cremagliera sezione per sezione.

Dopo l'uso, rimuovere eventuali frammenti 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 avere a disposizione più anelli in silicone. È possibile acquistare anelli in silicone supplementari su ninjakitchen.eu

Non forzare **MAI** l'estrazione dell'anello in silicone poiché ciò potrebbe deformare l'anello stesso e la relativa cremagliera e compromettere la funzione di chiusura a tenuta per la pressione. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Perché l'unità impiega così tanto tempo a raggiungere il punto di pressione? Quanto tempo impiega per raggiungere il punto di pressione?

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura selezionata, della temperatura attuale della casseruola di cottura e della temperatura o quantità degli ingredienti.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia completamente inserito e che poggi completamente contro il coperchio. Se è stato inserito correttamente, è possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.
- Durante la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio di pressione sia completamente bloccato e che la valvola di rilascio della pressione sia in posizione SEAL.

Perché il conto alla rovescia è così lento?

- È possibile che invece dei minuti siano state impostate le ore. Quando viene impostato, sul display il tempo viene visualizzato come HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di un minuto.

Come è possibile capire quando l'unità sta accumulando pressione?

- Sullo schermo viene visualizzata la barra d'avanzamento per indicare che l'unità sta formando pressione. Le barre d'avanzamento vengono mostrate sullo schermo del display quando si usano le funzioni di Pressione o Vapore.

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 usa STEAM (vapore) o PRESSURE (pressione). 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 di pressione?

- Come misura di sicurezza, non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. Per rilasciare pressione, ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT in modo da rilasciare velocemente il vapore sotto pressione. Una rapida scarica di vapore verrà emessa dalla valvola di rilascio. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità. Ruotare il coperchio di pressione in senso antiorario, quindi sollevarlo e allontanarlo da sé.

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 completamente in posizione. Premere START/STOP per interrompere la cottura, usare la posizione VENT se necessario, quindi rimuovere il coperchio di pressione. Esercitare pressione sull'anello in silicone assicurandosi che sia completamente inserito e che poggi in ogni punto sotto la cremagliera dell'anello. Se posizionato correttamente, dovrebbe essere possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.

L'unità esegue il conteggio invece del conto alla rovescia.

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità Riscaldamento.

Quanto tempo impiega l'unità a eseguire la depressurizzazione?

- Il tempo richiesto per rilasciare pressione dipende dalla quantità di cibo presente nel sistema e può variare da ricetta a ricetta. Assicurarsi sempre che la valvola a galleggiamento si sia abbassata prima di provare a rimuovere il coperchio. Se il sistema sta impiegando più tempo del normale per depressurizzarsi, scollegare l'unità dalla corrente e attendere fino a quando la valvola a galleggiamento non scenda prima di interagire con il prodotto.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “ADD POT” (AGGIUNGERE CASSERUOLA).

- La casseruola di cottura non si trova all’interno dell’alloggiamento base. La casseruola di cottura è richiesta per tutte le funzioni.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “OTHR LID” (COPERCHIO DIVERSO)

- È stato posizionato il coperchio sbagliato per la funzione di cottura desiderata. Collocare il coperchio di pressione assicurandosi che sia nella posizione chiusa quando si usano le funzioni Pressione, Cottura lenta, Vapore, Scottatura/Cottura saltata o Keep Warm.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “SHUT LID” (CHIUDERE COPERCHIO)

- Il coperchio “croccantezza” è aperto e deve essere chiuso per poter avviare la funzione selezionata.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “TURN LID” (RUOTARE COPERCHIO).

- Il coperchio di pressione non è completamente installato. Per avviare la funzione di cottura selezionata, ruotare il coperchio in senso antiorario fino a quanto non scatta.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “OPEN VENT” (APRIRE SFIATO).

- 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 “ADD WTR” (AGGIUNGERE ACQUA).

- Il livello dell’acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all’unità per continuare con la funzione di cottura.

Quando si usa la funzione Pressione, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “ADD WTR” (AGGIUNGERE ACQUA).

- Aggiungere altro liquido alla casseruola di cottura prima di riavviare il ciclo di cottura a pressione.
- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.
- Assicurarsi che l’anello in silicone sia posizionato correttamente.

Viene visualizzato il messaggio “ERR”.

- L’unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti al numero 0800 862 0453.

CONSIGLI UTILI

- Per una brunitura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme, senza sovrapposizioni, sulla griglia, piastra Cook & Crisp o nella casseruola di cottura. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
- Per ingredienti più piccoli che potrebbero cadere attraverso la griglia, prima della cottura si consiglia di avvolgerli in carta da forno o carta stagnola.
- Per ottenere ottimi risultati, quando si passa dalla cottura a pressione all’uso del coperchio “croccantezza”, si consiglia di svuotare la casseruola dell’eventuale liquido rimasto.
- Tenere premuta la freccia TIME in su o in giù per raggiungere più velocemente il tempo desiderato.
- Utilizzare la modalità Keep Warm per mantenere il cibo a una temperatura calda e adeguata al cibo dopo la cottura. Per evitare che il cibo diventi asciutto, si consiglia di tenere il coperchio chiuso e di usare questa funzione appena prima di servire la pietanza. Per riscaldare il cibo freddo, utilizzare la funzione Air Crisp.
- Per accelerare la fase di accumulo di pressione all’interno dell’unità, impostare la funzione SEAR/SAUTÉ su HIGH. Quando si è pronti a usare la funzione di cottura a pressione, premere il pulsante PRESSURE e continuare come di consuetudine.

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.

Le condizioni che seguono descrivono i prerequisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Puoi 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.

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

DANK U WEL

voor uw aankoop van de Ninja® Foodi® mini-multicooker

REGISTREER UW AANKOOP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Scan de QR-code met een mobiel apparaat

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product heeft gekocht: _____

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning:	230V~, 50Hz
Vermogen:	1460W
Volume:	4,7 l
Groep van vloeistof:	2

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij het netsnoer.



Deze markering geeft aan dat dit product 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 148

Onderdelen en accessoires 152

Het bedieningspaneel gebruiken 154
Functieknoppen 154
Bedieningsknoppen 154

Voor het eerste gebruik 155
Installeren van het condensreservoir 155
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstoppingsdop. 155

Uw Foodi® mini-multicooker gebruiken
Het deksel verwisselen. 156
Het crisping deksel gebruiken 156
De kookfuncties gebruiken met het crisping deksel. 156
Air Crisp. 156
Bakken/braden 157
De snelkookpan leren kennen 158
Natuurlijke decompressie versus snelle decompressie 159
Onder druk zetten 159
Plaatsen en verwijderen van het drukdeksel 159
De kookfuncties gebruiken met het drukdeksel 160
Pressure Cook 160
Stoom. 161
Slow Cook 162
Dichtschroeien/sauteren 162

Beschikbare accessoires 163

Reiniging en onderhoud. 164
Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand 164
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring. 164

Handleiding voor het oplossen van problemen. 165

Handige tips 167

Productregistratie 168

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Lees alle instructies voordat u uw Ninja® Foodi® gaat gebruiken.

Als u een elektrisch apparaat gebruikt, dient u altijd de standaard veiligheidsvoorschriften in acht te nemen, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

1 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.

2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

3 Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.

4 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.

5 Gebruik **NOOIT** een stopcontact onder het aanrecht.

6 Sluit dit apparaat **NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.

7 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.

8 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.

9 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. 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.

10 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.

11 Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.

12 Controleer voor gebruik **ALTIJD** het decompressieventiel en het rode drijfventiel op verstopping of obstructie en maak ze schoon, indien nodig. Zorg ervoor dat het rode drijfventiel op het drukdeksel vrij kan bewegen. Voedsel zoals appelmoes, cranberry's, parelgerst, havermout of andere granen, spliterwten, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti, kan gaan schuimen en spetteren als het wordt bereid onder druk en zo kan de 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.

13 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.

14 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.

15 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.

16 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het is bedoeld. Het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.

17 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.

18 Plaats het apparaat **NIET** op of in de buurt van een gaspit, elektrische kookpit, of in een verwarmde oven.

19 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.

20 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten bate van de luchtcirculatie.

21 Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.

22 Gebruik **NOOIT** de SLOW COOK-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.

23 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan is geïnstalleerd.

24 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.

25 Dek de drukventielen **NOOIT** af.

26 **NIET** sauteren of frituren met olie tijdens het snel koken.

27 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.

28 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.

29 Gebruik deze eenheid **NIET** om snelkookrijst te bereiden.

30 Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen, de Cook & Crisp mand **NOOIT** te vol doen.

31 Wees extra voorzichtig bij het sluiten van het crisping deksel en zorg ervoor dat er niets tussen het scharnier blijft zitten.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

32 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.

33 Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

34 Plaats de eenheid tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.

35 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.

36 Raak de hete oppervlakken **NIET** aan. De oppervlakken 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 en letsel te voorkomen.

37 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.

38 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.

39 Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit het ontluchtingsventiel 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.

40 Probeer het deksel **NIET** te openen tijdens of na het snel koken, totdat alle interne druk is verdwenen door de decompressieklep en de eenheid iets is afgekoeld. Het rode drijfventiel of decompressiemontage **NIET** demonteren, wijzigen of anderszins verwijderen.

41 Houd het drukdeksel in de stand SLOW COOK of SEAR/SAUTÉ **ALTIJD** gesloten en de decompressieklep op de VENT-positie. Als het deksel is gesloten en de decompressieklep op SEAL-positie 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.

42 Houd het drukdeksel **ALTIJD** dicht in de PRESSURE COOK-instelling en draai het decompressieventiel tegen de klok in naar de SEAL-positie.

43 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 rode drijfventiel op de laagste positie zodat het deksel kan worden verwijderd.

44 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Het netsnoer **NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.

45 Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten, aangezien het kookoppervlak hierdoor kan beschadigen.

46 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.

47 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.

48 Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan jaar en onder toezicht staan.

49 Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen, voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.

50 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, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijdert of opbergt.

51 **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.

52 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.

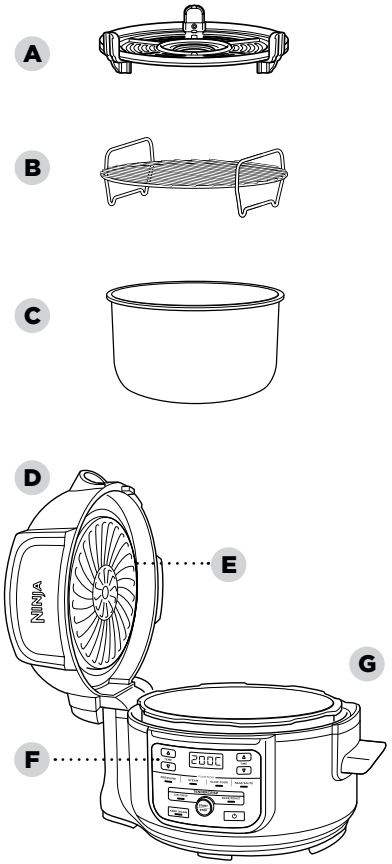
	Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
	Geeft de aanwezigheid van een risico weer. Er kan letsel, overlijden of substantiële eigendomsschade plaatsvinden als de waarschuwing die wordt omschreven met dit symbool wordt genegeerd.
	Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.
	Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

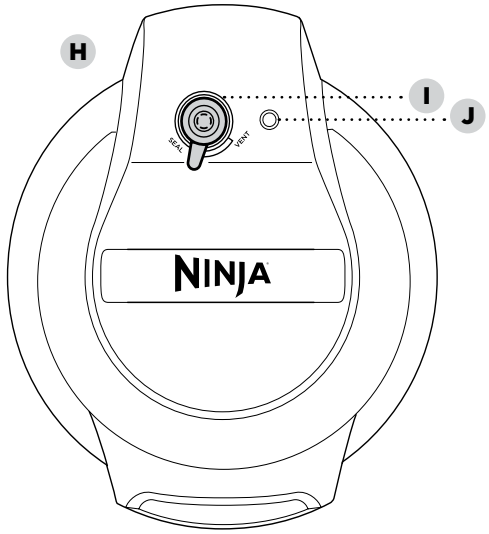
BEWAAR DEZE HANDLEIDING

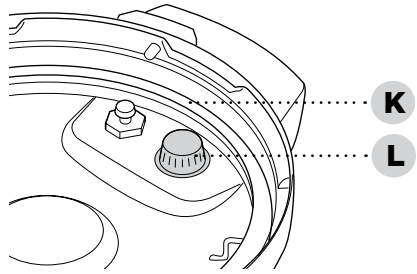
ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

ONDERDELEN

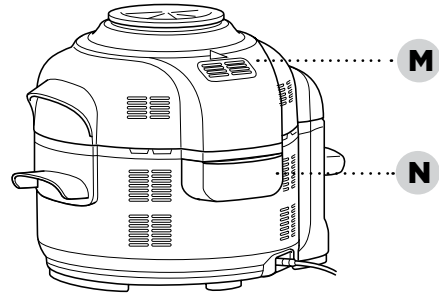
A Cook & Crisp-bord
B Rek
C Verwijderbare kookpan 4,7 l
D Deksel voor knapperigheid
E Warmtescherm
F Bedieningspaneel
G Kookvoet
(netsnoer niet weergegeven)
H Drukdeksel
I Drukontlastingsventiel
J Drijfventiel
K Siliconen ring
L Antiverstoppingsdop
M Luchtafvoer
N Condensreservoir





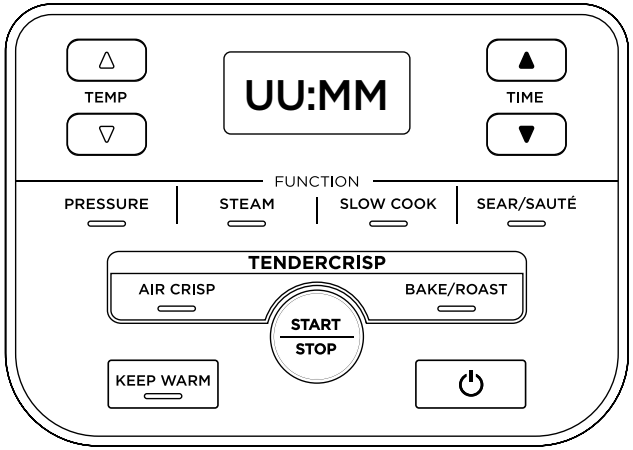


Onderkant drukdeksel



Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu of neem contact op met de Klantenservice op 0800 862 0453.

HET BEDIENINGSPANEEL GEBRUIKEN



FUNCTIEKNOPPEN

DRUK: Voedsel snel bereiden terwijl het sappig blijft.

STOOM: Bereid zacht voedsel op een hoge temperatuur.

SLOW COOK: Slow cook voedsel op een lagere temperatuur.

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.

BAKKEN/BRADEN: Gebruik de eenheid als oven voor mals vlees, gebak en meer.

BEDIENINGSKNOPPEN

TEMP-pijlen: Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de kooktemperatuur en/of drukniveau aan te passen.

TIME-pijlen: Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd aan te passen.

> **OPMERKING:** De temperatuur en tijd kan op elk moment tijdens het koken aangepast worden met de TEMP- en TIJD-pijlen omhoog en omlaag. Het apparaat gaat daarna met die instellingen verder.

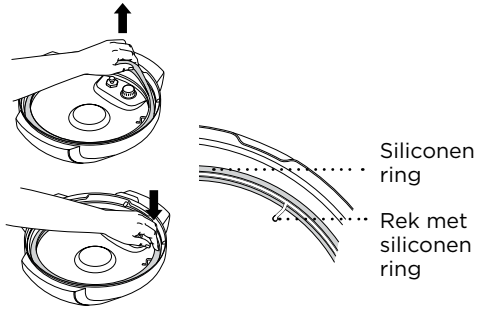
START/STOP-knop: Begin na de temperatuur (of druk) en tijd te hebben geselecteerd met koken door te drukken op de START/STOP-knop. Als u op deze knop drukt terwijl het apparaat aan het koken is, wordt de huidige functie gestopt.

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, maar om het warm te houden op een voedselveilige temperatuur.

AAN-/UIT-knop: Met de Aan/uit-knop kan het apparaat aan en uit worden gezet en alle kookfuncties gestopt worden.

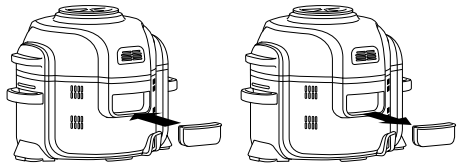
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. 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 **NOOIT** in de vaatwasmachine. Inspecteer het drukdeksel om er zeker van te zijn dat er geen vuil tussen de kleppen zit.
5. De siliconen ring is omkeerbaar en kan in beide richtingen worden geïnstalleerd. Plaats de ring rond de buitenrand van het rek met siliconen ring, aan de onderkant van het deksel. Zorg ervoor dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek met siliconen ring.



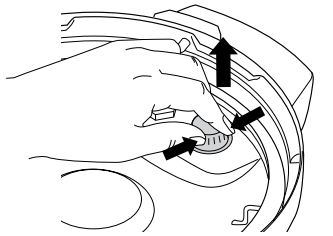
INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

Het condensreservoir wordt geïnstalleerd geleverd in het apparaat. Schuif hem er vanaf om af te wassen na elk gebruik.



VERWIJDEREN EN OPNIEUW INSTALLEREN VAN DE ANTI-VERSTOPPINGSDOP

Zorg ervoor dat de anti-verstoppingsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het drukdeksel gebruikt. De anti-verstoppingsdop beschermt de binnenste klep van het drukdeksel tegen verstopping en beschermt gebruikers tegen mogelijk spetteren van voedsel. Het moet **na elk gebruik worden schoongemaakt** met een borstel. Om 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-verstoppingsdop correct gemonteerd is op de decompressieklep.

UW FOODIE® MINI MULTICOOKER GEBRUIKEN

WAAROM TWEE DEKSELS?

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

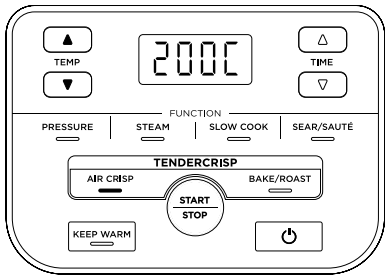
Het crisping deksel is met een scharnier bevestigd aan de eenheid en heeft een eenvoudig te openen ontwerp. Het deksel kan worden geopend tijdens het gebruik van de AIR CRISP- en BAKE/ROAST-functies, zodat u de ingrediënten kunt controleren of roeren. Als het deksel geopend is, stopt het koken, de timer pauzeert en het verwarmingselement wordt uitgeschakeld. Als het deksel wordt gesloten, worden de kook- en timerfuncties hervat.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET CRISPING DEKSEL

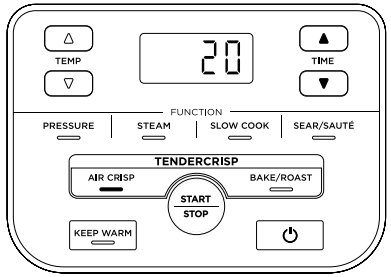
Steek het snoer in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de Aan-/uit-knop.

Air Crisp

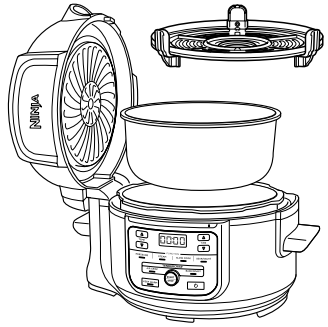
1 Druk op de Air Crisp-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een temperatuur in te stellen tussen de 150°C en 210°C.



2 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot een uur.

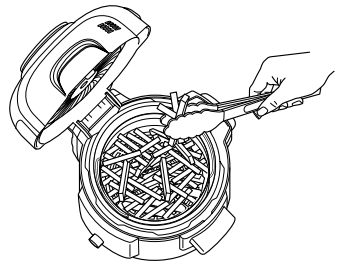


3 Nadat de pan geïnstalleerd is, plaatst u het crisping-bord in de pan.

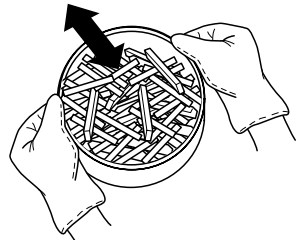


OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt. Sluit bij het voorverwarmen, voor stap 4, het deksel en druk op de START/STOP-knop om te starten.

4 Doe ingrediënten in de pan. Sluit het deksel en druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.



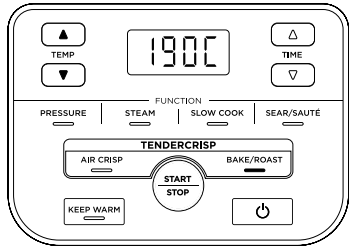
5 Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de pan worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige bruining. Laat daarna de pan weer zakken en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.



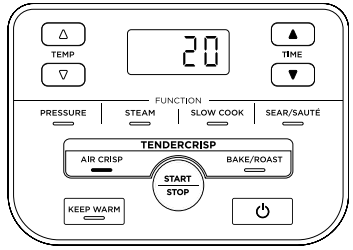
6 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt END op het display.

Bakken/Braden

1 Druk de BAKKEN/BRADEN-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een temperatuur in te stellen tussen de 120°C en 210°C.



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



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.

OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt. Sluit bij het voorverwarmen, voor stap 3, het deksel en druk op de START/STOP-knop om te starten.

3 Doe ingrediënten in de pan of het accessoire volgens recept (en plaats accessoire vervolgens in de pan). Sluit het deksel en druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

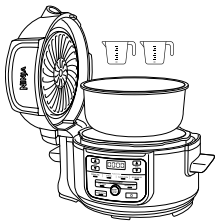
4 Wanneer het koken is voltooid, geeft het apparaat een pieptoon en er verschijnt DONE op het display.

UW FOODIE® MINI MULTICOOKER GEBRUIKEN (VERVOLG)

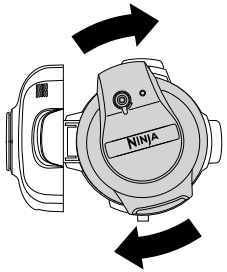
DE SNELKOOKPAN LEREN KENNEN

Om meer te leren over snelkoken, is het zeer raadzaam dat gebruikers die hem voor het eerst gebruiken, het eerst uit proberen.

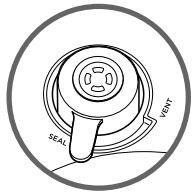
1 Plaats de pan op de basis en doe 500 ml water, op kamertemperatuur, in de pan.



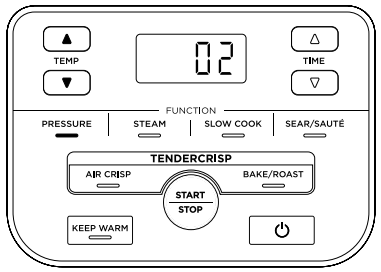
2 Plaats het drukdeksel er op, dit doet u door de pijl op de voorkant van het deksel uit te lijnen met de pijl op de voorkant van de basis. Draai dan het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.



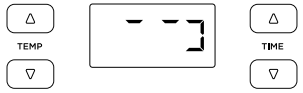
3 Zorg dat het decompressieventiel op het deksel in de SEAL-positie staat.



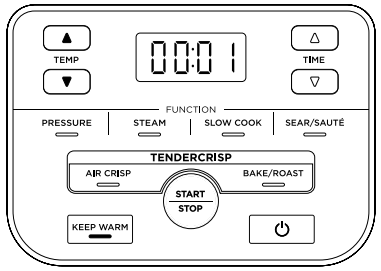
4 Schakel het apparaat in. Druk dan op de DRUK-knop en de eenheid wordt automatisch op hoge (H) druk ingeschakeld. Stel de tijd in voor 2 minuten en druk op de START/STOP-knop om te beginnen.



5 Het apparaat begint druk op te bouwen, aangegeven door de roterende lichtjes. De eenheid begint af te tellen als de druk maximaal is



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 snelle stoomstoot uit het decompressieventiel. Wanneer de stoom volledig vrijgekomen is en het drijfventiel naar beneden gaat, kan het apparaat geopend worden.



NATUURLIJKE DECOMPRESSIE VERSUS SNELLE DECOMPRESSIE

Natuurlijke decompressie: Als het snelkoken klaar is, wordt de druk natuurlijk uit de eenheid gelaten als het apparaat afkoelt. Tijdens deze handeling schakelt de eenheid over in de Keep Warm-stand. Als de natuurlijke decompressie is afgerond, gaat het drijfventiel naar beneden.

> **OPMERKING:** Druk op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

Snelle decompressie: ALLEEN gebruiken wanneer vermeld in een recept. Als het koken voltooid is, schakelt het apparaat automatisch over naar de Keep Warm-stand. Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk onmiddellijk te decomprimeren via het ventiel.

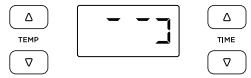
Als de snelle decompressie is afgerond, gaat het drijfventiel naar beneden. Zelfs na decompressie zal wat stoom achterblijven in het apparaat, en dit zal vrijkomen als het deksel wordt geopend. Til hem op en kantel hem van u af en zorg er daarbij voor dat er geen condens in de basis drupt.



> **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 zich druk opbouwt in de eenheid, worden er op het besturingspaneel roterende lampjes getoond. De duur van het onder druk zetten hangt af van de hoeveelheid ingrediënten en vloeistof in de pan. Als de eenheid onder druk staat, wordt het deksel vergrendeld als veiligheidsmaatregel en wordt pas ontgrendeld als de druk is ontsnapt. Wanneer het apparaat de maximale druk heeft bereikt. De kookcyclus begint en de timer begint af te tellen.

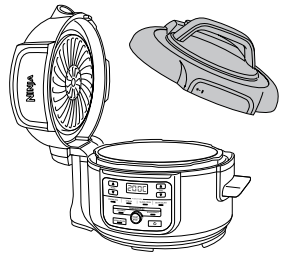


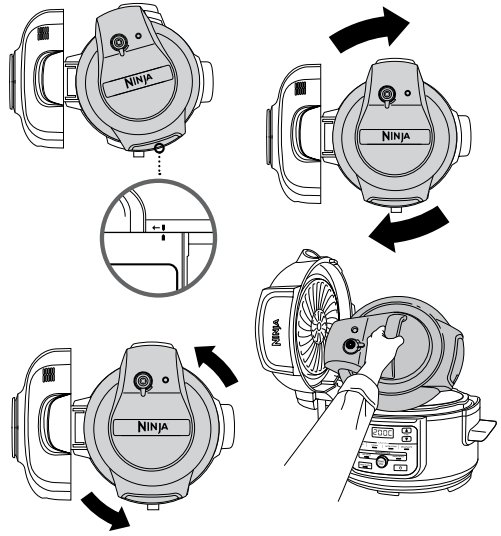
PLAATSEN EN VERWIJDEREN VAN HET DRUKDEKSEL

Plaats het drukdeksel op de eenheid met de ▮ op het deksel en de ▮ op de basis goed uitgelijnd. Draai het deksel met de klok mee tot het 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 het apparaat volledig is gedecomprimeerd.





> **WAARSCHUWING:** Door de stoom kunnen ernstige brandwonden ontstaan. Het deksel **ALTIJD** van u af optillen en openen.

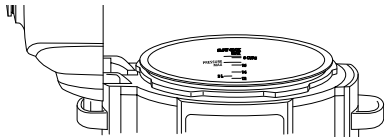
UW FOODIE® MINI MULTICOOKER GEBRUIKEN (VERVOLG)

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET DRUKDEKSEL

Steek het stekker in een stopcontact om het apparaat in te schakelen en druk op de ⏻

Pressure Cook

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

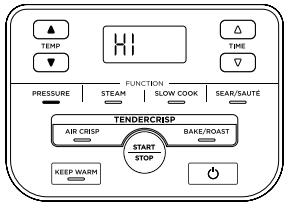


OPMERKING: De pan niet hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

2 Volg de stappen op pagina 159 voor het installeren van het drukdeksel. Zet het decompressieventiel op SEAL.

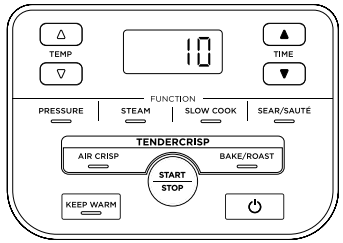


3 Druk op de DRUK-knop. Het standaard-drukniveau wordt weergegeven. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om HIGH of LOW te selecteren.

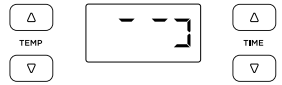


OPMERKING: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

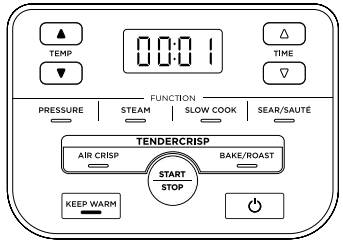
4 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 1 minuut tot 1 uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.



5 Druk op de START/STOP-knop. Gedurende deze tijd worden roterende lampjes op het display getoond. Als de eenheid de juiste temperatuur bereikt, begint de door u ingestelde tijd af te tellen.



6 Als de kooktijd voltooid is, gaat de eenheid piepen, schakelt automatisch naar de Keep Warm-stand en telt op vanaf 00:00.



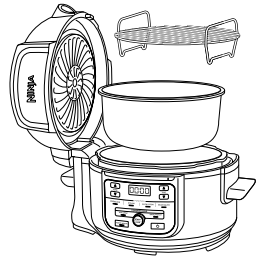
OPMERKING: Druk na het koken op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

7 Laat de eenheid natuurlijk decomprimeren of zet, als het recept dit aangeeft, de decompressieklep op VENT en laat stoom snel ontsnappen via de klep.



Stoom

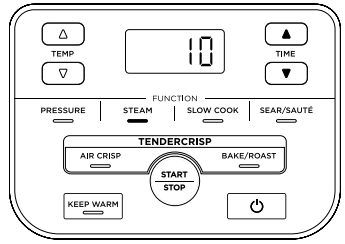
1 Installeer de kookpan in de basis. Doe ten minste 250 ml vloeistof (of de hoeveelheid vermeld in uw recept) in de pan en plaats het rek met ingrediënten vervolgens in de pan.



2 Volg de eerder verstrekte stappen voor het installeren van het drukdeksel. Zet het decompressieventiel op VENT.



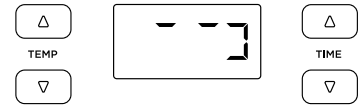
3 Druk op de STEAM-knop. Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.



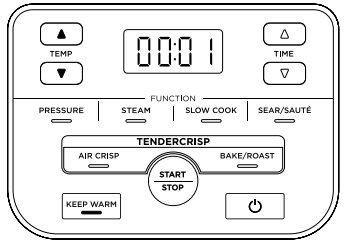
OPMERKING: Er is geen temperatuur-aanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Stoom–functie.

4 Druk op de START/STOP-knop.

5 Het apparaat warmt automatisch op zodat de stoomvloeistof gaat koken. Gedurende deze tijd worden roterende lampjes op het display getoond. Als de eenheid de juiste temperatuur bereikt, begint de door u ingestelde tijd af te tellen.



6 Als de kooktijd voltooid is, gaat de eenheid piepen en schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand. Als het drijfventiel naar boven komt, wacht tot het helemaal naar beneden gaat, voordat u het deksel opent.



OPMERKING: Druk na het koken op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

UW FOODIE® MINI MULTICOOKER GEBRUIKEN (VERVOLG)

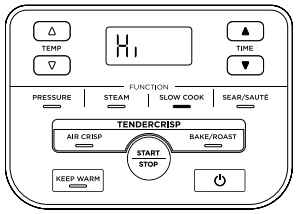
Slow Cook

1 Installeer de kookpan in de basis. Plaats ingrediënten in de pan. **NIET** hoger vullen dan de lijn gemarkeerd met MAX tijdens slow cooking.

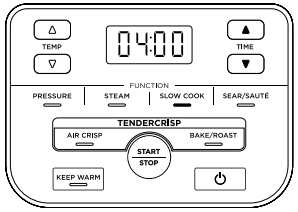
2 Volg de eerder verstrekte stappen voor het installeren van het drukdeksel. Zet het decompressieventiel op VENT.



3 Druk op de SLOW COOK-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om Slow Cook HIGH of LOW te selecteren.



4 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten tot 8 uur.



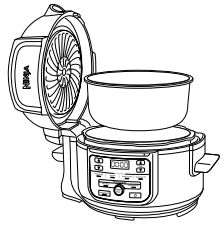
5 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

OPMERKING: De Slow Cook HIGH tijdinstelling kan worden aangepast ergens tussen 4 en 8 uur; de Slow Cook LOW tijdinstelling kan worden aangepast ergens tussen 6 en 8 uur.

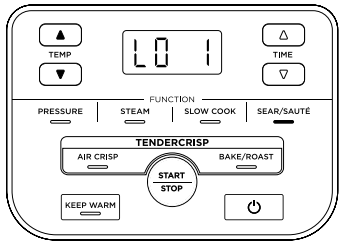
6 Als de kooktijd voltooid is, gaat de eenheid piepen en schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand.

Dichtschroeien/sauteren

1 Installeer de kookpan in de basis.



2 Druk op de DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een van de instellingsopties te selecteren: Lo 1 [laag], 2 [laag-medium], 3 [medium], 4 [medium-hoog], Hi 5 [hoog].



OPMERKING: Er is geen tijdaanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Dichtschroeien/sauteren–functie.

3 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

4 Druk op de START/STOP-knop om de Dichtschroeien/sauteren-functie uit te schakelen. Druk op de betreffende functieknop om naar een andere kookfunctie over te schakelen.

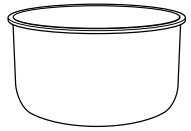
OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het crisping deksel in de open positie of het drukdeksel met het decompressieventiel op VENT.

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.

BESCHIKBARE ACCESSOIRES

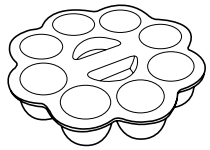
Er is een reeks accessoires die speciaal zijn ontwikkeld voor uw Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp multicooker. Ga naar ninjakitchen.eu om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar een hoger niveau te tillen.

Kookpan



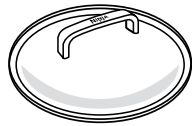
Een extra pan zodat u het plezier van Foodi in stand kunt houden wanneer uw andere pan al vol met lekker eten zit.

Siliconen muffinvorm



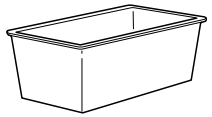
Bak uw favoriete minimuffins, cupcakes of eierhapjes in deze flexibele vorm.

Glazen deksel



Kijk in de pan tijdens meerdere kookfuncties en gebruik het vervolgens om het eenvoudig te verplaatsen of op te bergen.

Broodvorm



Onze speciaal ontworpen vorm heeft de perfecte maat voor het bakken van broden, bijvoorbeeld met banaan of courgette.

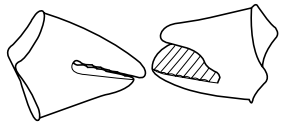
Afmetingen: Ongeveer 21 x 11 x 9 cm (L x B x H)

Extra verpakking siliconen ringen



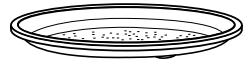
Met het siliconen ringen 2-pak worden smaken apart gehouden. Gebruik er een tijdens het bakken van hartig voedsel en de ander tijdens het bakken van zoet voedsel.

Siliconen ovenhandschoenen



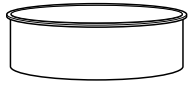
Til uw kookpan en accessoires eenvoudig op met deze hittebestendige siliconen ovenhandschoenen.

Crisper Pan



Krokant maken en opwarmen van pizza's, quesadillas en groenten.

Multi-Purpose Pan

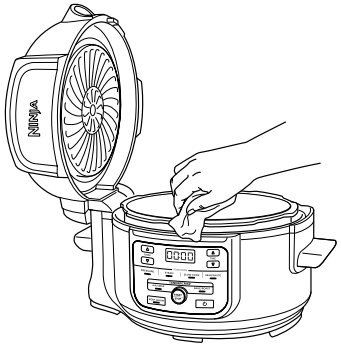


Maak rollades, dips en zoete en hartige taarten of bak een heerlijke taart met een gouden bovenkant als toetje.

Afmetingen: 22 x 6 cm (D x H).

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging: Afwasmachine en afwassen met de hand



Het apparaat moet na ieder gebruik grondig worden gereinigd.

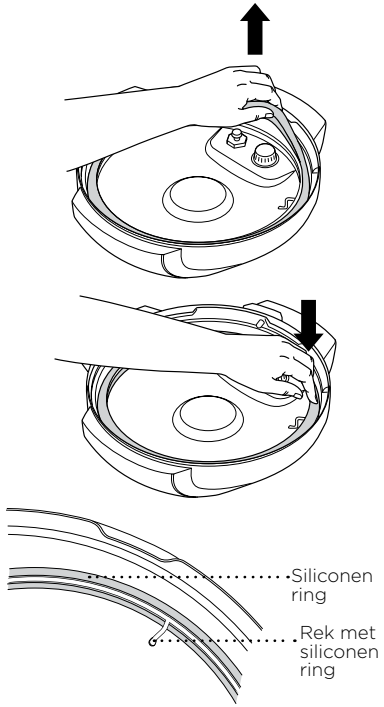
1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het reinigt.
2. Maak de basis en het besturingspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
3. Het drukdeksel, de kookpan, de siliconen ring, het rek en het Cook & Crisp-bord zijn vaatwasmachinebestendig.

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

4. Het drukdeksel en anti-verstoppingsdop, kunnen worden afgewassen met water en zeep.
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 rek of in het Cook & Crisp-bord. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
7. Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

OPMERKING: Demonteer het decompressieventiel of drijfventiel **NIET**.

Verwijderen en terugplaatsen 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-verstoppingsdop.

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/vermeerdert in stappen van minuten.

Hoe weet u of de eenheid onder druk staat?

- De voortgangsbalk wordt vertoond op het scherm om aan te geven dat de eenheid druk aan het opbouwen is. Voortgangsbalken worden getoond op het scherm bij gebruik van de Druk- of Stoomfunctie.

Lampjes roteren op het scherm bij gebruik van de Druk- of Stoomfunctie.

- De voortgangsbalk 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. Voor decompressie, 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?

- De decompressietijd hangt af van de hoeveelheid voedsel in het systeem en kan variëren per recept. Zorg er altijd voor dat het drijfventiel naar beneden is gezakt, voordat u het deksel probeert te verwijderen. Indien het systeem langer dan normaal over de decompressie doet, haalt u het apparaat uit het stopcontact en wacht tot het drijfventiel naar beneden zakt alvorens het product aan te raken.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Er verschijnt een “ADD POT”-foutmelding op het display.

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

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

- 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 LID”-foutmelding op het display.

- Het crisping lid staat open en moet gesloten worden, voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

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

- Het drukdeksel is niet volledig geïnstalleerd. Draai het deksel met de klok mee tot het klikt, voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

Er verschijnt een “OPEN 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.

“ADD 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.

“ADD 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. Neem contact op met de klantenservice: 0800 - 862 0453.

HANDIGE TIPS

- Zorg er voor, als u ingrediënten gelijkmatig bruin wilt laten worden, dat ze als vlakke laag op het rek, het Cook & Crisp-bord of in de kookpan zijn gerangschikt en elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde kooktijd heen en weer.
- Het is raadzaam om kleinere ingrediënten die door het rek kunnen vallen eerst in te pakken in bakpapier of aluminiumfolie.
- Bij het omschakelen van snelkoken naar het gebruik van het crisping deksel, is het raadzaam de resterende vloeistof uit de pan te verwijderen voor de beste krokante laag.
- Druk de TIME-pijl omhoog of omlaag in en houd ingedrukt om uw gewenste tijd sneller te bereiken.
- Gebruik de Keep Warm-stand om voedsel na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur. Om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt, raden wij aan het deksel gesloten te houden en deze functie te gebruiken net voor het serveren. Gebruik de Air Crisp-functie om koud voedsel op te warmen.
- Zet het apparaat op DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN HOOG om sneller druk op te bouwen. Als u klaar bent voor snel koken, druk dan op de DRUK-knop en ga verder zoals u normaal zou doen.

PRODUCTREGISTRATIE

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product . Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen.

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.

TAKK
for at du kjøpte Ninja® Foodi® Mini trykkoker

REGISTRER KJØPET DITT

ninjakitchen.eu/register-guarantee/

Skann QR-koden med mobiltelefonen

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning:	230V~, 50Hz
Watt:	1460 W
Volum:	4,7 L
Væskegruppe:	2

TIPS: Du finner modell- og serienummer på etiketten til QR-koden på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.

Dette merket indikerer at produktet ikke skal 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 innsamlingssystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHOLDSFORTEGNELSE

Viktige sikkerhetstiltak 172

Deler og tilbehør 176

Bruk av kontrollpanelet 178
Funksjonsknapper 178
Betjeningsknapper 178

Før første gangs bruk 179
Installere kondensoppsamleren 179
Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket 179

Bruke Foodi® Mini trykkoker
Bytt toppen 180
Bruke sprøsteknings-lokket 180
Bruke matlagingsfunksjonene med sprøsteknings-lokket 180
Sprøstekning med varmluft 180
Steking/Røsting 181
Gjør deg kjent med matlaging med trykkoker 182
Naturlig trykkavlastning kontra hurtig trykkavlastning 183
Trykksetting 183
Plassering og fjerning trykklokket 183
Bruke matlagingsfunksjonene med trykklokket 184
Matlaging med trykkoker 184
Damp 185
Langsom tilberedning 186
Steke/sautere 186

Ekstra tilbehør for kjøp 187

Rengjøring og vedlikehold 188
Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask 188
Montering og demontering av silikonpakningen 188

Retningslinjer for feilsøking 189

Nyttige tips 191

Produktregistrering 192

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 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 de involverte farene.

2 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la apparatet brukes av barn. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.

3 For å forebygge kvelningsfare for barn, fjern og kassér vernedekselet på enhetens strømledning.

4 Barn skal ikke leke med apparatet.

5 **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.

6 **ALDRI** koble dette apparatet til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.

7 **IKKE** koble til en skjøteledning. Strømledningen er med hensikt kort for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, og for å unngå at noen snubler i den.

8 For å avverge elektrisk støt, må ledninger, støpsler eller selve apparatet **IKKE** dyppes i vann eller andre væsker. Maten må kun tilberedes i gryten som følger med eller i beholdere anbefalt av SharkNinja.

9 Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.

10 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.

11 **ALLTID** kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.

12 Før bruk må du **ALLTID** sjekke at trykkbegrensningsventilen og den røde flottørventilen ikke er tilstoppet. Rengjør ved behov. Kontroller at den røde flottørventilen på trykklokket kan beveges fritt. Mat som eplemos, tranebær, perlegryn, havregryn og andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagetti kan skumme og sprute under tilberedning i trykkoker, og det vil tilstoppe trykkbegrensningsventilen. Disse og lignende matvarer som utvider seg (som tørkede grønnsaker, bønner, korn og ris) skal ikke tilberedes i trykkoker, med mindre man følger en Ninja® Foodi®-oppskrift.

13 **IKKE** dekk luftinntak og lignende mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.

14 Bruk kun silikonringer fra SharkNinja for å forhindre risiko for eksplosjon og skade. Kontroller at silikonringen er riktig plassert og at lokket er godt lukket før oppstart. **IKKE** bruk dersom den er slitt eller skadet. Skift ut før bruk.

15 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.

16 Enheten er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.

17 Kun tiltenkt for bruk på kjøkkenbenk. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** flytt apparatet under bruk.

18 Enheten **MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.

19 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. **IKKE** sett tilbehør i mikroovner, brødristere, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.

20 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og på sidene av apparatet under bruk.

21 **ALLTID** følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.

22 **ALDRI** bruk innstillingen SLOW COOK uten mat og væske i den avtakbare gryten.

23 **ALDRI** bruk enheten mens den avtakbare gryten ikke sitter på plass.

24 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.

25 **IKKE** dekk til trykkventilene.

26 **IKKE** sauter eller stek med olje ved matlaging ved trykkoking.

27 Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over MAX fyllenivå under matlaging. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.

28 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.

29 **IKKE** bruk denne enheten til å tilberede hurtigris.

30 For å unngå at maten kommer i kontakt med varmeelementene, **IKKE** overfyll Cook & Crisp-kurven.

31 Vær svært forsiktig når du lukker crisping-lokket, og kontroller at ingenting sitter fast eller sitter i klem.

32 Spenningen i stikkontakten kan variere, noe som påvirker produktets ytelser. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.

33 **IKKE** plasser apparatet nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.

34 Plasser enheten på avstand fra

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.

35 Dersom enheten avgir svart røyk, må du koble den fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crisp-kurven.

36 **IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, **ALLTID** bruk varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.

37 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 personskade. Når du bruker apparatet til trykkoking, må du sørge for at lokket er riktig påsatt og låst på plass før bruk.

38 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.

39 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.

40 **IKKE** åpne lokket under eller etter trykkoking før alt det interne trykket er frigitt via trykkbegrensningsventilen og enheten har kjølt seg litt ned. **IKKE** tukle med, demonter eller fjern den røde flottørventilen eller enheten for trykkbegrensning.

41 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.

42 Ved bruk av innstillingen PRESSURE COOK, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen vris mot klokken til SEAL-posisjonen.

43 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 røde flottørventilen stå i den nedre posisjonen slik at lokket kan tas av.

44 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold apparatet og ledningen unna barn. **IKKE** la ledningen henge over kjøkkenbenk- eller bordkanter, eller berøre varme overlater.

45 Når den avtakbare gryten er tom, skal den **IKKE** varmes opp i mer enn 10 minutter, siden det kan skade overflaten.

46 Gryten, Cook & Crisp-kurven og den vendbare risten blir svært varme under matlagingsprosessen. Unngå varmt damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crisp-kurven fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter fjerning. **IKKE** berør tilbehøret under eller rett etter steking.

47 Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra sokkelen.

48 Rengjøring og vedlikehold skal aldri utføres av barn, med mindre har de fylt 8 år og er under tilsyn.

49 La apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før håndtering, rengjøring og oppbevaring.

50 For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut av stikkontakten 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.

51 **IKKE** rengjør med metallbasert skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.

52 Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.

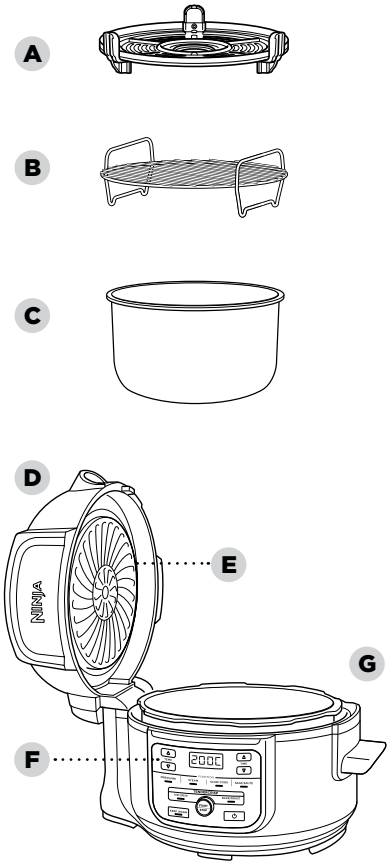
	Indikerer behov for å lese og gjennomgå instrukser for å lære om drift og bruk av produktet.
	Indikerer risikoområde som kan forårsake personskader, dødsfall eller alvorlige skader på eiendom ved neglisjering av varselet tilknyttet dette symbolet.
	Sørg for å ikke komme i kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.
	Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

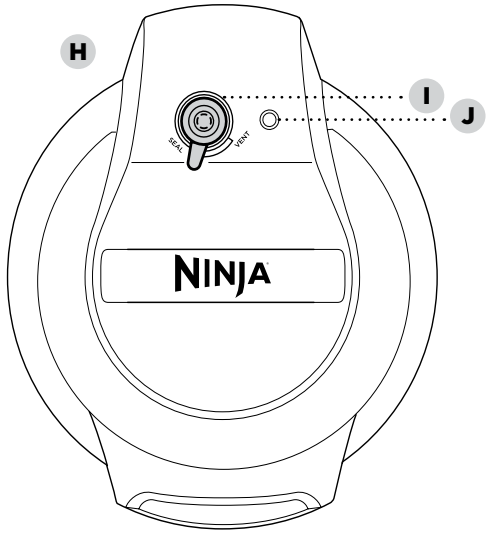
TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

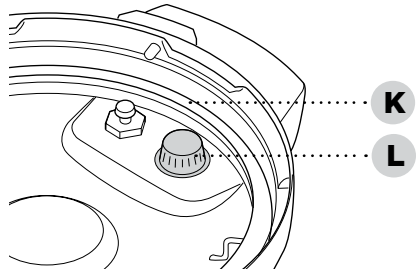
DELER OG TILBEHØR

DELER

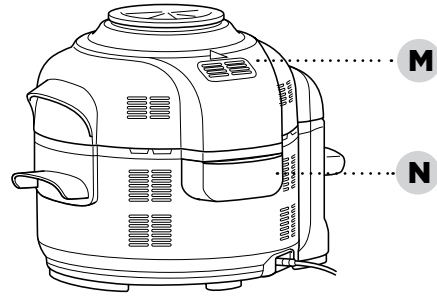
A Cook & Crisp-plate
B Rist
C 4,7 L avtakbar gryte
D Sprøstekningslokk
E Varmeskjold
F Kontrollpanel
G Motorenhet
(strømledning vises ikke)
H Trykklokk
I Trykkbegrensningsventil
J Flottørventil
K Silikonring
L Antitilstoppingslokk
M Lufteventil
N Kondensoppsamler





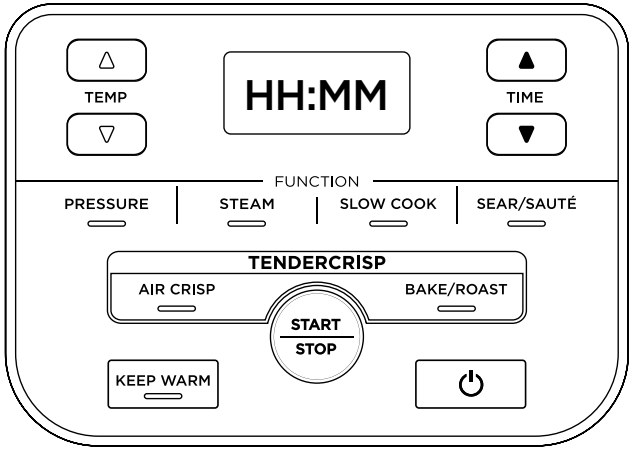


Undersiden av trykklokket



Gå til ninjakitchen.eu eller ta kontakt med kundeservice på 0800 862 0453 for å bestille flere deler og tilbehør.

BRUK AV BETJENINGSPANELET



FUNKSJONSKNAPPER

TRYKK: Tilbereder mat raskt samtidig som mørheten bevares.

DAMPING: Skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

LANGSOM TILBEREDNING: Lager mat sakte ved lavere temperaturer.

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

SPRØSTEKNING MED VARMLUFT: Gjør maten sprø og knasende med lite eller ingen olje.

STEKING/RØSTING: Bruk enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og mer.

DRIFTSKNAPPER

TEMP-piler: Bruk opp og ned TEMP-piler til å justere temperaturen og/eller trykknivået.

TIME-piler: Bruk TIME-pilene for å justere steketiden.

> **MERK:** Temperaturen og tiden kan justeres når som helst under tilberedningen ved å bruke opp- og ned-pilene TEMP og TIME. Deretter vil enheten fortsette med disse innstillingene.

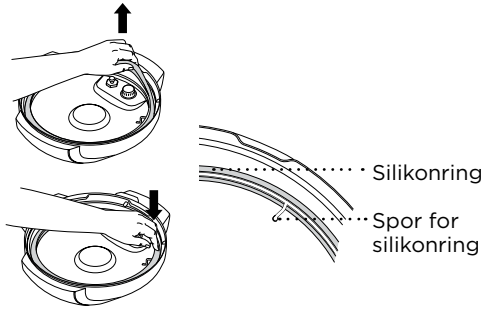
START/STOP-knappen: Press START/STOP-knappen etter at du har valgt temperatur (eller trykk) og tid for å starte tilberedningen. Et trykk på denne knappen under matlaging stanser gjeldende funksjon.

KEEP WARM-knapp: 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, men holde den varm ved trygge temperaturer.

STRØMbryter: Av/på-knappen skrur enheten av og på, og stanser all matlaging.

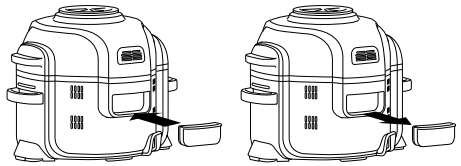
FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

1. Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
2. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
3. Vask trykklokket, silikonringen, den avtakbare gryten, Cook & Crisp-platen, risten og kondensoppsamleren i varmt såpevann, før du skyller av og tørker godt.
4. **ALDRI** vask grytesokkelen i oppvaskmaskin. Sjekk trykklokket for å sørge for at rester ikke blokkerer ventilene.
5. Silikonringen er vendbar og kan settes inn i begge retninger. Plasser silikonringen langs den ytre kanten av silikonringsporet på lokkets underside. Sørg for at det er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet.



INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

Kondensatoren er installert i enheten. Skyv den ut for å fjerne den for vask etter hvert bruk.



FJERNE OG SETTE PÅ PLASS 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 bør **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 silikonringsporet og at antitilstoppingslokket er plassert riktig på trykkbegrensningsventilen.

BRUKE DIN FOODI® MINI TRYKKOKER

HVORFOR TO LOKK?

Med de to lokkene kan du bytte mellom dine foretrukne matlagingsmetoder uten problemer. Bruk trykklokket til å gjøre maten mør, og bruk sprøsteknings-lokket til å gjøre maten sprø.

BRUKE SPRØSTEKNINGS-LOKKET

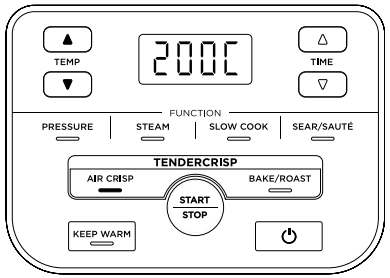
Crisping-lokket er festet til enheten med en hengsel, og er enkelt å åpne. Lokket kan åpnes når du bruker AIR CRISP og BAKE/ROAST-funksjonene, slik at du kan sjekke eller røre i ingrediensene. Når lokket åpner vil tilberedningen stanse, tidsuret stanser og varmeelementet i lokket slås av. Når lokket lukkes, vil tilberedningen og tidsurfunksjonene gjenopptas.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED SPRØSTEKNINGS-LOKKET

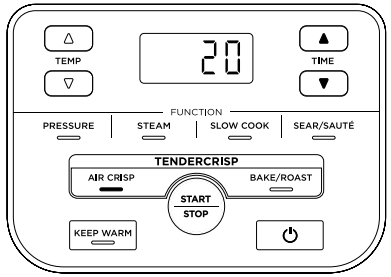
Enheten slås på ved å sette støpselet inn i en stikkontakt og trykke på av/på-knappen.

Sprøstekning med varmluft

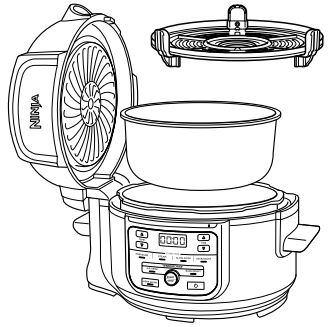
1 Trykk på AIR CRISP-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge en temperatur mellom 150 ˚C og 210 ˚C.



2 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil én time.

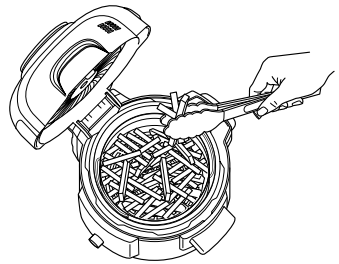


3 Når gryten er installert, plasserer du sprøsteknings-platen i gryten.

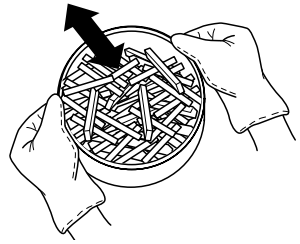


MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten. Ved forhåndsoppvarming, før trinn fire, lukker du lokket og trykker på START/STOP-knappen for å starte.

4 Legg ingrediensene i gryten. Lukk lokket og trykk på START/STOP-knappen for å begynne å tilberedningen.



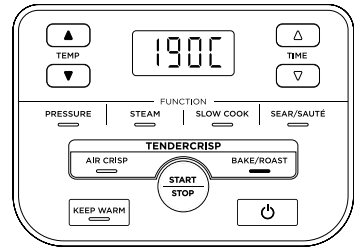
5 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut gryten, for å riste ingrediensene for en jevn bruning etter behov. Når du er ferdig, senk gryten og lukk lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket er lukket.



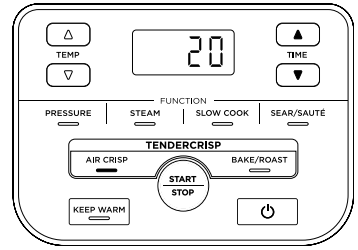
6 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «END» vises på displayet.

Steking/Røsting

1 Trykk på BAKE/ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge en temperatur mellom 120 ˚C og 210 ˚C.



2 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 1 minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én time til fire timer.



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

MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten. Ved forhåndsoppvarming, før trinn tre, lukker du lokket og trykker på START/STOP-knappen for å starte.

3 Legg ingrediensene i gryten eller i tilbehøret som kreves av oppskriften (legg deretter tilbehøret i gryten). Lukk lokket og trykk på START/STOP-knappen for å begynne å tilberedningen.

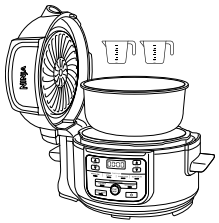
4 Når tilberedningstiden er fullført, piper enheten og «DONE» (ferdig) vises på displayet.

BRUKE DIN FOODI® MINI TRYKKOKER – FORTS.

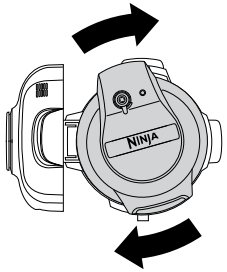
GJØR DEG KJENT MED MATLAGING MED TRYKKOKING

For å gjøre deg kjent med trykkoking, anbefales det at førstegangsbrukere tar en testrunde.

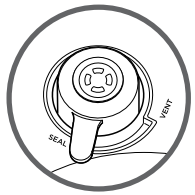
1 Plasser gryten i grytesokkelen og tilsett 500 ml med romtemperert vann i gryten.



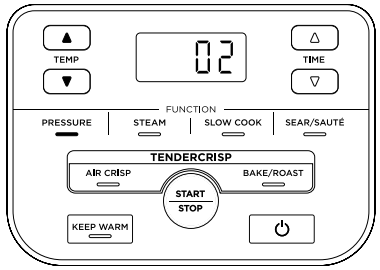
2 Sett på trykklokket ved å stille inn pilen foran på lokket til pilen foran på grytesokkelen. Vri deretter lokket medsols til det klikker på plass.



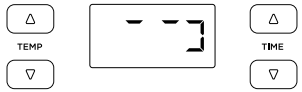
3 Sørg for at trykkbegrensningsventilen på lokket står i SEAL-posisjon.



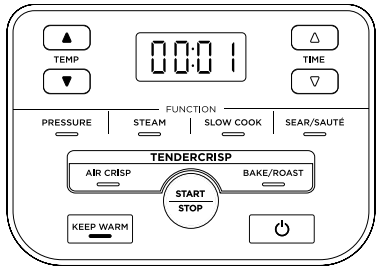
4 Slå på enheten. Trykk på PRESSURE-knappen, og enheten vil automatisk bruke høytrykk (HI). Sett tiden til 2 minutter, og trykk på START/STOP-knappen for å begynne.



5 Enheten vil begynne å bygge opp trykk, indikert av de roterende lysene. Enheten vil begynne å telle ned når den har fullt trykk



6 Når nedtellingen er fullført, vil apparatet pipe, automatisk gå over til Keep Warm-modus, og begynne å telle opp.



7 Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Damp vil sprøytes ut fra trykkbegrensningsventilen. Når apparatet er helt trykkavlastet, faller flottørventilen og lokket kan åpnes.



NATURLIG TRYKKAVLASTNING KONTRA HURTIG TRYKKAVLASTNING

Naturlig trykkavlastning: Når trykkokingen er fullført, vil trykket begynne å frigis naturlig etterhvert som enheten avkjøles. I denne perioden går enheten inn i Keep Warm-modus. Når naturlig trykkavlastning er ferdig, faller den røde flottørventilen ned.

MERK: Trykk på KEEP WARM-knappen hvis du vil slå av Keep Warm-modus.

Hurtig trykkavlastning: Bruk **KUN** når det bes om i en oppskrift. Når tilberedningen er ferdig, vil enheten gå over til Keep Warm-modus. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å umiddelbart frigi trykket gjennom ventilen.

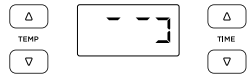
Når naturlig trykkavlastning er ferdig, faller den røde flottørventilen ned. Selv etter frigjøring av trykket vil noe damp forbli i enheten, og vil unnslippe når lokket åpnes. Løft og vipp det bort fra deg, så kondens ikke drypper ned i grytesokkelen.



MERK: Du kan når som helst under den naturlige avlastningsprosessen bytte til hurtigavlastning ved å vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

TRYKKSETTING

Når trykk bygger seg opp i enheten, vil kontrollpanelet vise roterende lys. Trykksettingstiden varierer avhengig av mengden ingredienser og væske i gryten. Etter hvert som enheten trykksettes, vil lokket låses som et sikkerhetstiltak, og det låses ikke opp før trykket frigis. Når enheten har nådd fullt trykk. Tilberedningssyklusen vil starte, og tidsuret begynner å telle ned.

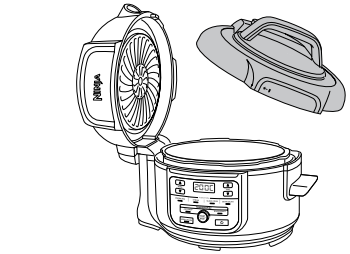


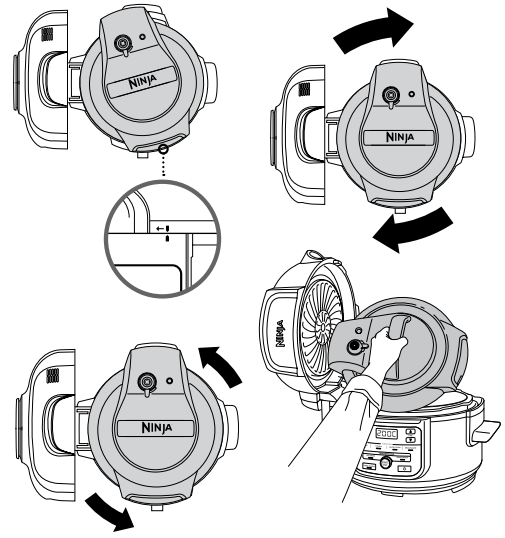
PLASSERING OG FJERNING TRYKKLOKKET

Plasser trykklokket oppå enheten med ▮ på lokket og ▮ på sokkelen på linje. Vri deretter lokket medsols til det klikker på plass.

For å åpne trykklokket vrir du det mot klokken. Løft lokket i 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. **ALLTID** løft og vipp lokket bort fra deg når du tar det av.

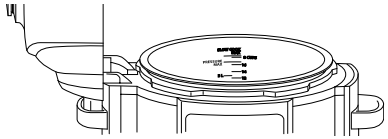
BRUKE DIN FOODI® MINI TRYKKOKER– FORTS.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED TRYKKLOKKET

For å slå på enheten setter du strømledningen inn i en stikkontakt før du trykker på ⏻

Matlaging med trykkoker

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

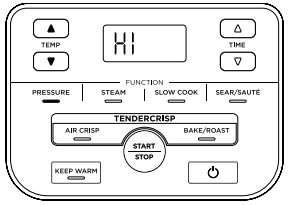


MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du ikke fylle gryten mer enn halvveis.

2 Følg trinnene på side 183 for å montere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjon.

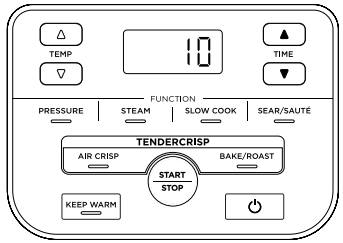


3 Trykk på PRESSURE-knappen. Standard trykknivå vises. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge enten HIGH eller LOW.

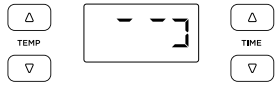


MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre, teller klokken ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, teller klokken kun ned med minutter.

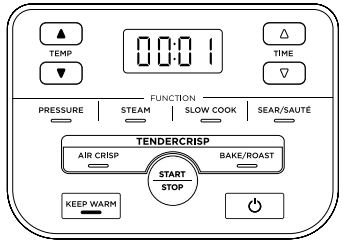
4 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på ett minutt opptil én time, og i trinn på fem minutter fra én time til fire timer.



5 Trykk på START/STOP-knappen. Skjermen vil vise roterende lys i denne perioden. Når enheten når riktig temperatur, vil tiden du anga begynne å telle ned.



6 Når tilberedningstiden er ferdig, vil enheten pipe, gå inn i Keep Warm-modus og begynne å telle oppover fra 00:00.



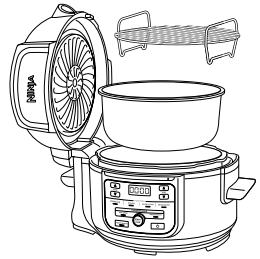
MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

7 La enheten frigi trykket naturlig eller, hvis oppskriften ber om det, vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi damp via ventilen.



Damp

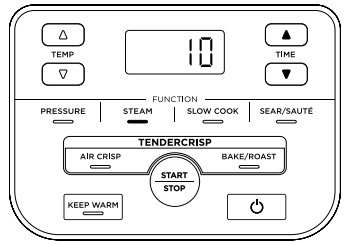
1 Plasser gryten i grytesokkelen. Tilsett minst 250 ml væske (eller mengden angitt i oppskriften) i gryten, plasser deretter risten med ingredienser i gryten.



2 Følg trinnene som tidligere ble angitt for å installere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



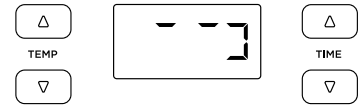
3 Trykk på STEAM-knappen. Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil 30 minutter.



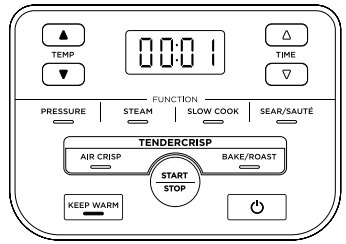
MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker STEAM-funksjonen.

4 Trykk på START/STOP-knappen.

5 Enheten vil forvarmes automatisk for å koke opp den dampende væsken. Skjermen vil vise roterende lys i denne perioden. Når enheten når riktig temperatur, vil tiden du angir begynne å telle ned.



6 Når tilberedningen er ferdig, vil enheten pipe og automatisk gå over til Keep Warm-modus. Hvis flottørventilen flyter opp, venter du til den faller ned 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.

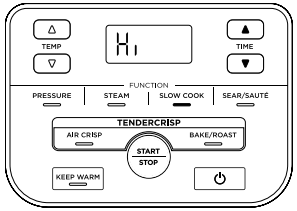
BRUKE DIN FOODI® MINI TRYKKOKER – FORTS.

Langsom tilberedning

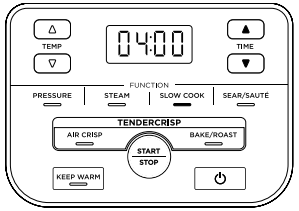
1. Plasser gryten i grytesokkelen. Legg ingrediensene i gryten. **IKKE** gå over linjen merket «MAX» ved langsom tilberedning.
2. Følg trinnene oppgitt tidligere for å montere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



3. Trykk på SLOW COOK-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge enten Slow Cook HIGH eller LOW.



4. Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 15 minutter opptil 8 timer.



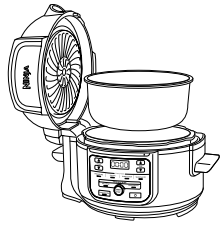
5. Trykk på START/STOP-knappen for å begynne steking.

MERK: Tidsinnstillingen Slow Cook HIGH kan justeres mellom 4 og 8 timer; tidsinnstillingen Slow Cook LOW kan justeres mellom 6 og 8 timer.

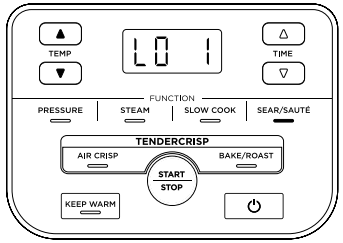
6. Når tilberedningen er ferdig, vil enheten pipe og automatisk gå over til Keep Warm-modus.

Steke/sautere

1. Plasser gryten i grytesokkelen.



2. Trykk på SEAR/SAUTÉ-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene for å velge et av innstillingsalternativene: Lo 1 [lav], 2 [lav-medium], 3 [medium], 4 [medium-høy], Hi 5 [høy].



MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Sear/Sauté-funksjonen.

3. Trykk på START/STOP-knappen for å begynne steking.
4. For å slå av Sear/Sauté-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen tilberedningsfunksjon, trykker du på knappen til den tilsvarende funksjonen.

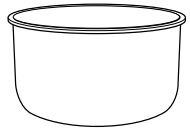
MERK: Denne funksjonen kan du bruke med enten sprøsteknings-lokket i åpen posisjon eller trykklokket med trykkbegrensningsventilen i VENT-posisjon.

MERK: Bruk **ALLTID** kjøkkenredskaper som ikke skraper opp gryten. **IKKE** bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skraper opp grytens teflonbelegg.

EKSTRA TILBEHØR FOR KJØP

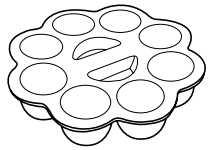
Vi tilbyr en rekke tilbehør som er skreddersydd for din Ninja® Foodi® Mini Tender Crisp® trykkoker. Gå til ninjakitchen.eu for å lære mer og for å ta matlagingen din til neste nivå.

Gryte



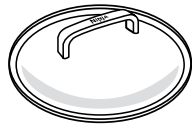
En ekstra gryte så du kan fortsette Foodi-moroa når den andre gryten allerede er full av deilig mat.

Muffinsform i silikon



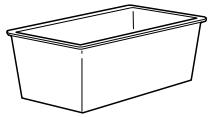
Bak dine favorittmuffins, cupcakes eller mini-omeletter i denne fleksible formen.

Glasslokk



Se ned i gryten under flere matlagingsfunksjoner, og bruk den for enkel transport eller til oppbevaring.

Brødform



Vår spesialdesignede brødform er et perfekt baketilbehør for brødblandinger som banan og squash.

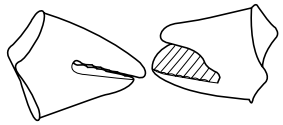
Dimensjoner: L 21 cm x B 11 cm x H 9 cm cirka

Ekstra pakke silikonringer



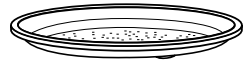
2 stk silikonringer som bidrar til å holde smakene adskilt. Bruk den ene når du lager salt mat og den andre når du lager søt mat.

Grytevotter i silikon



Løft enkelt gryten og tilbehøret med disse varmebestandige silikonvottene.

Crisper-form



Sprøstek og varm opp pizza, quesadilla og grønnsaker.

Flerbruksform

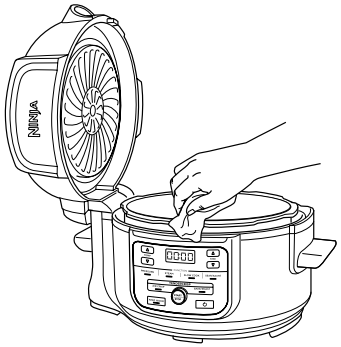


Lag gryter, dipp og søte og salte paier eller bak en saftig kake med gyllent lokk til dessert.

Dimensjoner: D 22 cm H 6 cm.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask



Enheten bør rengjøres grundig etter hver bruk.

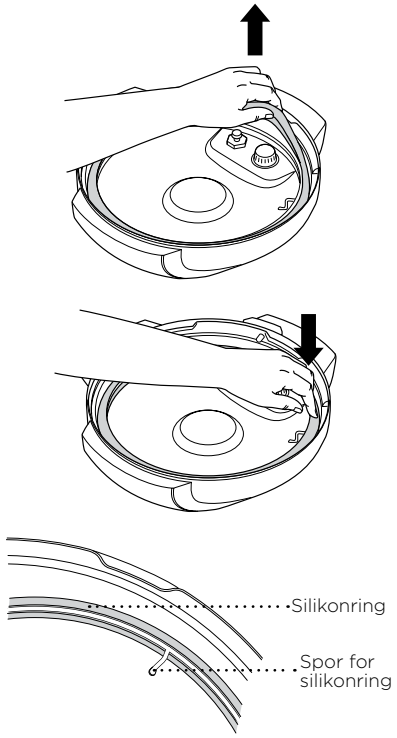
1. Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
2. Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
3. Trykklokket, gryten, silikonringen, risten og Cook & Crisp-platen kan vaskes i oppvaskmaskin.

MERK: ALDRI sett grytesokkelen i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.

4. Trykkbegrensningsventilen og antitilstoppingslokket 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 risten eller Cook & Crisp-platen, fyll gryten med vann og la stå litt før rengjøring. **IKKE** bruk skuresvamper. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
7. Lufttørk alle delene etter hver bruk.

MERK: IKKE ta fra hverandre trykkutløserventilen eller flottørventilen.

Montering og demontering av silikonringen



For å fjerne silikonringen drar du den ut, del for del, fra sporet. Ringen kan installeres med begge sider opp. For å sette den på plass, trykk den ned i sporet, del for del.

Fjern matrester fra silikonringen og antitilstoppingslokket 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

ALDRI dra ut 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.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor tar det så lang tid før enheten min blir trykksatt? Hvor lang tid tar det før den blir trykksatt?

- Tilberedningstidene varierer basert på den valgte temperaturen, grytens gjeldende temperatur og temperaturen på og mengden av ingredienser.
- Kontroller at silikonringen din sitter godt på plass og i kant med lokket. Er den plassert riktig, skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.
- Kontroller at trykklokket er helt låst, og at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon under tilberedningen.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje har du angitt timer, og ikke minutter. Når du angir tiden vil skjermen vise TT:MM, og tiden vil telle opp/telle ned i trinn på minutter.

Hvordan vet jeg når enheten bygger opp trykk?

- Fremdriftslinjen vil vises på skjermen for å indikere at enheten bygger opp trykk. Fremdriftslinjen vises på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen.

Lysene roterer på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen.

- Fremdriftslinjen 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 i 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.

Enheten hveser og blir ikke trykksatt.

- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon. Hvis du har gjort dette og fortsatt hører en høy hveselyd, kan det bety at silikonforseglingen ikke er satt skikkelig på plass. Trykk på START/STOP for å avbryte tilberedningen, VENT etter behov og fjern trykklokket. Trykk ned på silikonringen og sørg for at den er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet. Når den er plassert riktig skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.

Enheten teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og enheten er i Keep Warm-modus.

Hvor lang tid tar det før enheten er trykkavlastet?

- Tiden det tar å frigjøre trykk avhenger av mengden mat i systemet og kan variere fra oppskrift til oppskrift. Forsikre deg alltid om at flottørventilen har falt før du prøver å fjerne lokket. Hvis det tar lengre tid enn normalt å senke trykket må du koble fra enheten og vente til flottørventilen faller før du interagerer med produktet.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Feilmeldingen «ADD POT» vises i displayet.

- Gryten er ikke i grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Feilmeldingen «OTHR LID» vises i displayet.

- 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.

Feilmeldingen «SHUT LID» vises i displayet.

- Crisping-lokket er åpent og må være lukket for at den valgte funksjonen skal starte.

Feilmeldingen «TURN LID» vises i displayet.

- Trykklokket er ikke riktig montert. Drei lokket med klokken til det klikker for at den valgte tilberedningsfunksjonen skal starte.

Feilmeldingen «OPEN VENT» vises i displayet.

- 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 «ADD WTR» vises i displayet under bruk av Steam-funksjonen.

- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann for at funksjonen skal fortsette.

Feilmeldingen «ADD WTR» vises på i displayet under bruk av Pressure-funksjonen.

- Tilsett mer væske i gryten før du starter syklusen for tilberedning med trykk på nytt.
- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Sørg for at silikonringen er riktig plassert.

Meldingen «ERR» vises.

- Enheten har en funksjonsfeil. Ta kontakt med kundeservice på tlf. 0800 862 0453.

NYTTIGE TIPS

- For jevn bruning av maten, sørg for at ingrediensene ligger jevnt på risten, Cook & Crisp-platen eller gryten uten noen form for overlapping. Rist maten halvveis gjennom steketiden hvis ingrediensene overlapper hverandre.
- For mindre ingredienser som kan falle gjennom risten, anbefaler vi at du pakker dem inn i bakepapir eller folie.
- Når du bytter fra tilberedning med trykk til å bruke sprøsteknings-lokket, anbefaler vi at du tømmer gjenværende væske fra gryten for å få beste mulige resultat.
- Trykk og hold inne opp- eller ned-pilen TIME for å komme til ønsket tid raskere.
- Bruk Keep Warm-modus for å gi maten en varm og trygg temperatur etter tilberedning. For å forhindre at maten tørker ut, anbefaler vi at du holder lokket lukket og bruker denne funksjonen rett før servering. Bruk Air Crisping-funksjonen for å varme opp kald mat.
- For at enheten skal bygge trykket raskere, kan du sette den i SEAR/SAUTÉ HIGH. Når du er klar for å tilberede, trykker du på PRESSURE-knappen og fortsetter som vanlig.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

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 lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

OBRIGADO
por adquirir o Ninja® Foodi® Mini Multi-Cooker

REGISTE A SUA COMPRA

ninjakitchen.eu/registerguarantee

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:	230 V~, 50 Hz
Potência:	1460 W
Capacidade:	4,7 l
Grupo de fluidos:	2

SUGESTÃO: Pode encontrar o modelo e os números de série na etiqueta do código QR na parte de trás do aparelho, junto ao cabo de alimentação.



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 196

Peças e acessórios 200

Utilização do painel de controlo 202
Botões de funções 202
Botões de operações 202

Antes da primeira utilização 203
Colocar o coletor de condensação 203
Retirar e recolocar a tampa antiobstrução 203

Utilizar o seu Foodi® Mini Multi-Cooker
Trocar a parte superior 204
Utilizar a tampa de tostar 204
Utilizar as Funções de cozedura com a Tampa de tostar . . . 204
Tostar com ar 204
Cozer/Assar 205
Familiarizar-se com a cozedura a pressão 206
Libertação natural da pressão vs. Libertação rápida da pressão 207
Pressurização 207
Colocar e retirar a tampa de pressão 207
Utilizar as Funções de cozedura com a Tampa de pressão . . 208
Cozedura a pressão 208
Vapor 209
Cozedura lenta 210
Tostar/Saltear 210

Acessórios para compra 211

Limpeza e manutenção 212
Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão 212
Retirar e recolocar o anel de silicone 212

Guia de resolução de problemas 213

Sugestões úteis 215

Registo do produto 216

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 usar-se aparelhos elétricos, devem ser sempre seguidas precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

⚠ AVISO

1 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.

2 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.

3 Para eliminar o perigo de asfixia para crianças pequenas, remova e elimine a capa protetora que se encontra na ficha deste aparelho.

4 As crianças não devem brincar com o aparelho.

5 **NUNCA** utilize uma tomada por baixo da bancada.

6 **NUNCA** ligue este aparelho a um interruptor de temporizador externo ou sistema de telecomando separado.

7 **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.

8 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.

9 Verifique regularmente o parelho 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.

10 Incline **SEMPRE** a tampa, para ficar entre o seu corpo e a panela interior, para se proteger de vapor e líquidos quentes.

11 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.

12 Antes de utilizar verifique **SEMPRE** a válvula de libertação de pressão e a válvula de flutuador vermelha quanto a bloqueio ou obstrução e limpe-as, se necessário. Certifique-se de que a válvula de flutuador vermelha na tampa de pressão de move livremente. Alimentos como molho de maçã, arandos, cevadinha, aveia ou outros cereais, ervilhas, noodles, macarrão, ruibarbo ou espaguete 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®.

13 **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 sobrequaeça.

14 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** o utilize se estiver partido ou danificado. Substitua-o antes da utilização.

15 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.

16 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos rodoviários ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.

17 Destina-se apenas à utilização na bancada. Certifique-se de que a superfície é nivelada, limpa e seca. **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.

18 **NÃO** coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente ou num forno aquecido.

19 **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.

20 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe espaço suficiente acima e de todos os lados, para circulação de ar.

21 Siga **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido conforme indicado nas instruções e nas receitas.

22 **NUNCA** utilize a definição COZEDURA LENTA sem alimentos e líquidos na panela de cozedura amovível.

23 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela de cozedura amovível colocada.

24 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.

25 **NÃO** cubra as válvulas de pressão.

26 **NÃO** utilize para saltear ou fritar com óleo enquanto cozinhar com pressão.

27 Evite que os alimentos contactem com elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado ou ultrapasse o nível de enchimento MÁX. ao cozinhar. Encher demasiado pode causar ferimentos ou danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.

28 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®.

29 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.

30 Para evitar que os alimentos contactem com os elementos de aquecimento, **NÃO** encha demasiado o recipiente Cook & Crisp.

31 Tenha o máximo cuidado quando fechar a tampa de tostar para que nada seja apanhado ou apertado pela dobradiça.

32 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.

33 **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

34 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.

35 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.

36 **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.

37 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.

38 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.

39 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.

40 **NÃO** tente abrir a tampa durante ou após a cozedura a pressão até que toda a pressão interna tenha sido libertada através da válvula de libertação de pressão e que o aparelho tenha arrefecido ligeiramente. **NÃO** altere, desmonte ou de outro modo retire a válvula de flutuador vermelha ou a estrutura de libertação de pressão.

41 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 LIBERTAR. Se a tampa estiver fechada e a válvula de libertação de pressão estiver na posição VEDAR, será emitido um alarme audível. O código de erro "VENT" ("LIBERTAÇÃO") aparecerá no visor LED para sinalizar a necessidade de rodar a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAÇÃO.

42 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 VEDAR.

43 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 LIBERTAÇÃO 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 de flutuador vermelha estará na posição mais baixa, permitindo que a tampa seja retirada.

44 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou balcões ou tocar em superfícies quentes.

45 Quando a panela de cozedura amovível estiver vazia, **NÃO** a aqueça durante mais de 10 minutos, pois isso pode danificar a superfície de cozedura.

46 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.

47 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.

48 A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e supervisão de um adulto.

49 Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de manusear, limpar ou armazenar.

50 Para desligar, desligue qualquer controlo e depois retire a ficha da tomada, quando não estiver a utilizar e antes da limpeza. Deixe arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e para armazenamento.

51 **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão e tocar em peças elétricas, criando um risco de choque elétrico.

52 Consulte a secção Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.

	Indica a necessidade de ler e reler as instruções para compreender o funcionamento e a utilização do produto.
	Indica a presença de um perigo que pode causar ferimentos, morte ou danos materiais consideráveis se o aviso incluído com este símbolo for ignorado.
	Tenha cuidado para evitar o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção das mãos para evitar queimaduras.
	Apenas para utilização doméstica interior.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS E ACESSÓRIOS

PEÇAS

A Tabuleiro Cook & Crisp

B Suporte

C Panela de cozedura amovível de 4,7 l

D Tampa de tostar

E Proteção térmica

F Painel de controlo

G Base do robô (cabo de alimentação não apresentado)

H Tampa de pressão

I Válvula de libertação de pressão

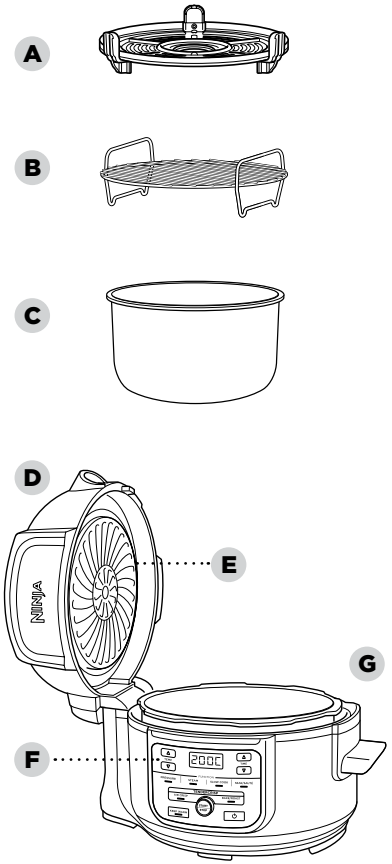
J Válvula de flutuador

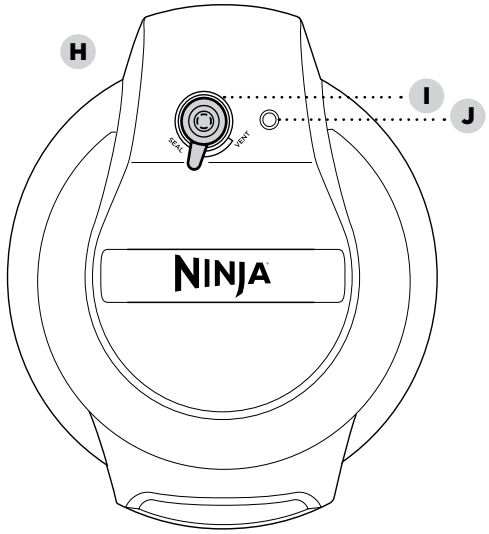
K Anel de silicone

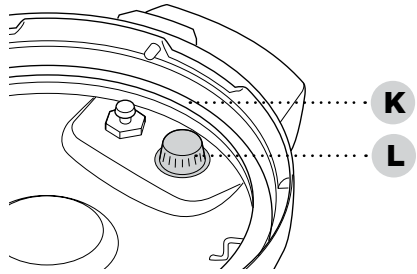
L Tampa antiobstrução

M Abertura de saída de ar

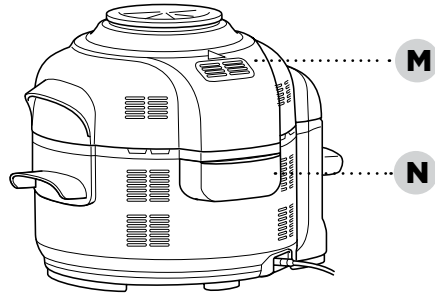
N Coletor de condensação





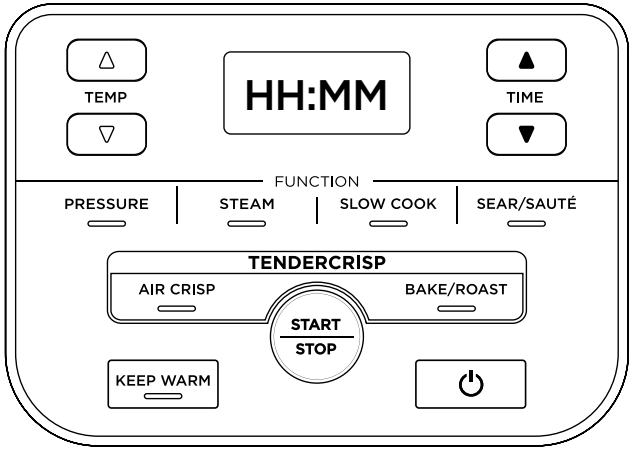


Parte inferior da tampa de pressão



Para encomendar peças e acessórios adicionais, visite ninjakitchen.eu ou contacte linha de Apoio ao Cliente através do telefone 0800 862 0453.

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



BOTÕES DE FUNÇÕES

PRESSÃO: Cozinhe os alimentos rapidamente enquanto os mantém tenros.

VAPOR: Cozinhe suavemente alimentos delicados a temperatura elevada.

COZEDURA LENTA: Cozinhe lentamente alimentos a temperaturas mais baixas.

TOSTAR/SALTEAR: Utilize o aparelho como a parte superior de um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.

TOSTAR COM AR: Torna os alimentos crocantes e estaladiços com pouco ou nenhum óleo.

COZER/ASSAR: Utilize o aparelho como forno para carnes tenras, iguarias cozidas no forno e mais.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

Setas de TEMP: Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para ajustar a temperatura de cozedura e/ou o nível de pressão.

Setas de TEMPO: Utilize as setas de TEMPO para ajustar o tempo de cozedura.

> **NOTA:** A temperatura e o tempo podem ser ajustados em qualquer momento durante a cozedura, utilizando as setas TEMP e TEMPO. A unidade irá retomar com essas definições.

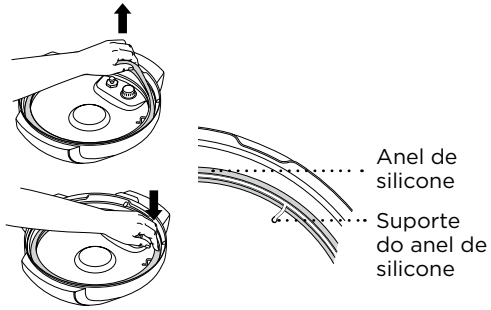
Botão INICIAR/PARAR: Prima o botão INICIAR/PARAR depois de selecionar a temperatura (ou pressão) e o tempo para começar a cozinhar. Se premir este botão enquanto o aparelho estiver a cozinhar, a função atual irá parar.

Botão 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 reaquecer alimentos, mas a mantê-los quentes a uma temperatura segura para alimentos.

Botão para LIGAR/DESLIGAR: O botão para ligar/desligar liga e desliga o aparelho e para todos os modos de cozinhar.

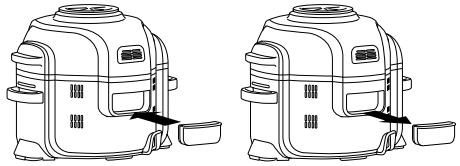
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas promocionais e fita adesiva do aparelho.
2. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes, para evitar ferimentos e danos materiais.
3. Lave a tampa de pressão, o anel de silicone, a panela de cozedura amovível, tabuleiro Cook & Crisp, o suporte e o coletor de condensação em água quente com detergente e depois enxague e deixe secar bem.
4. **NUNCA** lave a base do robô na máquina de lavar loiça. Verifique a tampa de pressão para assegurar que não existem resíduos a bloquear as válvulas.
5. 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

O coletor de condensação vem instalado no aparelho. Deslize-o para fora para o lavar após cada utilização.



RETIRAR E RECOLOCAR A TAMPA ANTIOBSTRUÇÃO

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 a retirar, aperte e puxe para cima. Para recolocar, posicione e pressione para baixo.



> **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 SEU FOODI® MINI MULTI-COOKER

PORQUÊ DUAS TAMPAS?

As duas tampas permitem uma transição perfeita entre todos os seus métodos de cozinhar favoritos. Utilize a tampa de pressão para amaciar, depois utilize a tampa de tostar para tostar os seus alimentos.

UTILIZAR A TAMPA DE TOSTAR

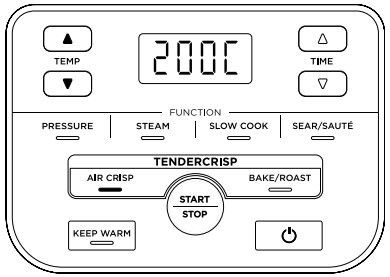
A tampa de tostar está ligada à unidade através de uma dobradiça e tem um design fácil de abrir. A tampa pode ser aberta ao utilizar as funções TOSTAR COM AR e COZER/ASSAR, para que possa ver ou mexer os ingredientes. Quando a tampa estiver aberta, a cozedura irá parar, o temporizador ficará em pausa e o elemento de aquecimento da tampa irá desligar-se. Quando a tampa estiver fechada, a cozedura em funções com temporizador será retomada.

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM A TAMPA DE TOSTAR

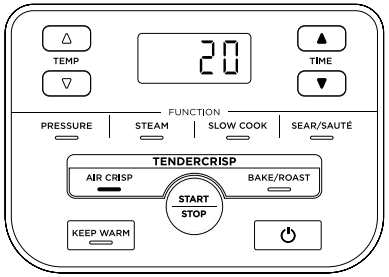
Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o botão para ligar/desligar.

Tostar com ar

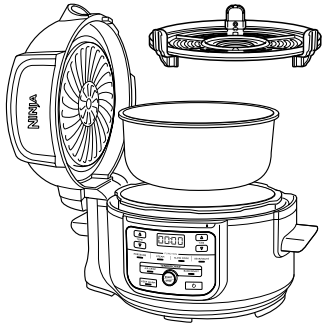
1 Prima o botão TOSTAR COM AR. A predefinição de temperatura será apresentada. Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para definir uma temperatura entre 150°C e 210°C.



2 Utilize as setas de TEMPO para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora.

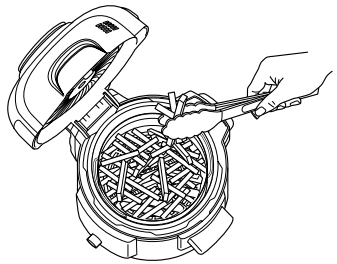


3 Com a panela colocada, coloque o tabuleiro de tostar na panela.

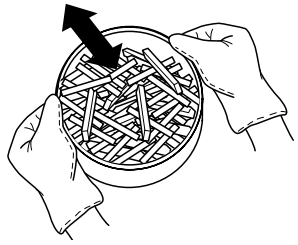


NOTA: É recomendável deixar o aparelho aquecer durante 5 minutos antes de adicionar ingredientes. Se pré-aquecer antes do passo 4, feche a tampa e prima o botão INICIAR/PARAR para começar.

4 Coloque ingredientes na panela. Feche a tampa e prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.



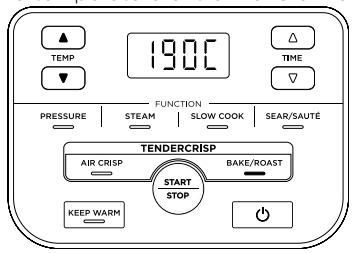
5 Durante a confeção, pode abrir a tampa e levantar a panela, para agitar ou colocar ingredientes para dourar uniformemente, conforme necessário. Quando tiver concluído, baixe a panela e feche a tampa. A cozedura será retomada automaticamente depois de a tampa ser fechada.



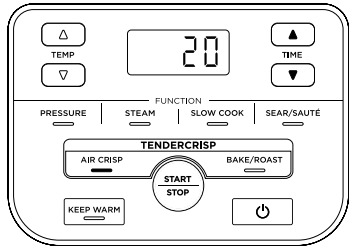
6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará END (FIM).

Cozer/Assar

1 Prima o botão COZER/ASSAR. A predefinição de temperatura será apresentada. Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para definir uma temperatura entre 120°C e 210°C.



2 Utilize as setas de TEMPO para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas.



NOTA: Se funcionar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se funcionar durante mais de uma hora, o relógio fará a contagem decrescente apenas com minutos.

NOTA: É recomendável deixar o aparelho aquecer durante 5 minutos antes de adicionar ingredientes. Se pré-aquecer antes do passo 3, feche a tampa e prima o botão INICIAR/PARAR para começar.

3 Coloque os ingredientes na panela ou no acessório indicado na receita (depois coloque o acessório na panela). Feche a tampa e prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.

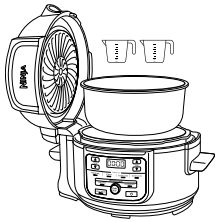
4 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e apresentará DONE (CONCLUÍDO).

UTILIZAR O SEU FOODI® MINI MULTI-COOKER – CONT.

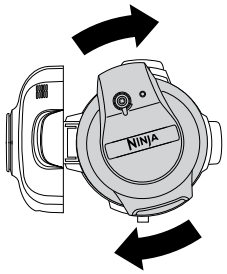
FAMILIARIZAR-SE COM A COZEDURA A PRESSÃO

Para se familiarizar com a cozedura a pressão, é altamente recomendável que os utilizadores pela primeira vez façam uma execução inicial.

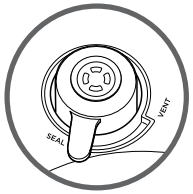
1 Coloque a tampa na base do robô e adicione 500 ml de água à temperatura ambiente.



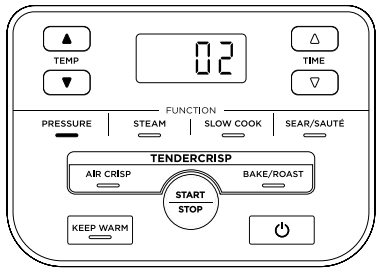
2 Monte a tampa de pressão alinhando a seta na frente da tampa com a seta na frente da base do robô. Depois, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear.



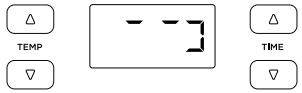
3 Certifique-se de que a válvula de libertação de pressão na tampa está na posição VEDAR.



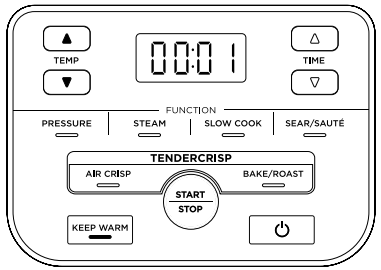
4 Ligue o aparelho. Prima o botão PRESSÃO e o aparelho passará para alta pressão (HI). Defina o tempo para 2 minutos e prima o botão INICIAR/PARAR para começar.



5 O aparelho começará a aumentar a pressão, o que é indicado pelas luzes a rodar. O aparelho começará a contagem decrescente até estar totalmente pressurizado.



6 Quando a contagem decrescente tiver terminado, o aparelho irá emitir um sinal sonoro, mudar automaticamente para o Modo Manter quente e começar a contar.



7 Rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR para libertar rapidamente a pressão através da válvula. Uma explosão rápida de vapor saltará da válvula de libertação de pressão. Quando o vapor for completamente libertado e a válvula de flutuador descer, o aparelho estará pronto para ser aberto.



LIBERTAÇÃO NATURAL DA PRESSÃO VS. LIBERTAÇÃO RÁPIDA DA PRESSÃO

Libertação natural da pressão: Quando a cozedura a pressão estiver concluída, a pressão começará a ser libertada naturalmente enquanto o aparelho arrefece. Durante este tempo, o aparelho mudará para o modo Manter quente. Quando a libertação natural da pressão for concluída, a válvula de flutuador irá descer.

NOTA: Prima o botão MANTER QUENTE se desejar desligar o modo Manter quente.

Libertação rápida da pressão: Utilize **APENAS** quando for solicitado numa receita. Quando a cozedura estiver concluída, o aparelho irá mudar para o modo Manter quente. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR para libertar instantaneamente a pressão através da válvula.

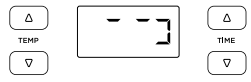
Quando a libertação rápida da pressão for concluída, a válvula de flutuador irá descer. Mesmo depois de libertar a pressão, algum vapor permanecerá no aparelho e irá sair quando a tampa for aberta. Levante a incline a tampa para longe de si, certificando-se de que as gotas de condensação não caem na 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 luzes rotativas. O tempo de pressurização varia de acordo com a quantidade de ingredientes e de líquido na panela. À medida que o aparelho pressuriza, a tampa irá bloquear como medida de segurança e não desbloqueará até a pressão ser libertada. Quando o aparelho tiver atingido a pressão total, o ciclo de cozedura começará e o temporizador começará a contagem decrescente.

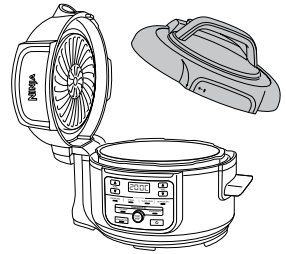


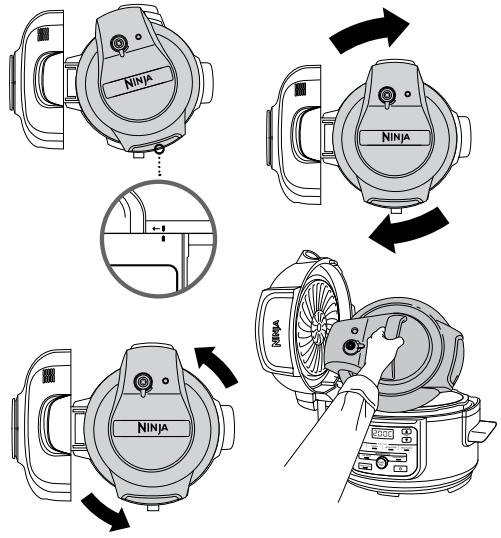
COLOCAR E RETIRAR A TAMPA DE PRESSÃO

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.

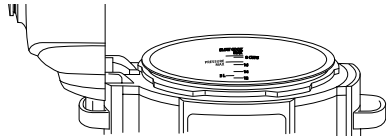
UTILIZAR O SEU FOODI® MINI MULTI-COOKER– CONT.

UTILIZAR AS FUNÇÕES DE COZEDURA COM A TAMPA DE PRESSÃO

Para ligar o aparelho, ligue a ficha a uma tomada e depois prima o ⏻

Cozedura a 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.

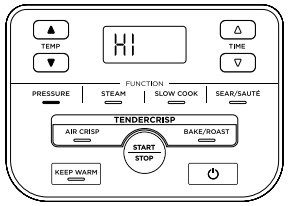


NOTA: Ao cozinhar arroz, feijões ou outros ingredientes que se expandam, não encha a panela mais do que até meio.

2 Siga os passos na página 207 para colocar a tampa de pressão. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição VEDAR.

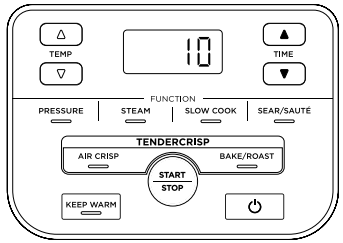


3 Prima o botão PRESSÃO. Será apresentado o nível de pressão predefinido. Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para selecionar HIGH ou LOW (ALTO ou BAIXO).

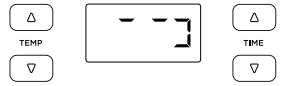


NOTA: Se funcionar durante uma hora ou menos, o relógio fará a contagem decrescente com minutos e segundos. Se funcionar durante mais de uma hora, o relógio fará a contagem decrescente apenas com minutos.

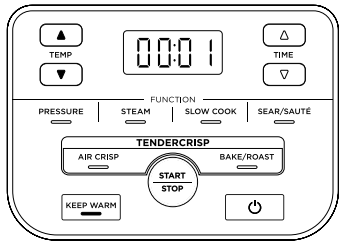
4 Utilize as setas de TEMPO para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 1 hora e incrementos de 5 minutos entre 1 hora e 4 horas.



5 Prima o botão INICIAR/PARAR. Neste momento, o visor apresentará luzes rotativas. Quando alcançar a temperatura adequada, o tempo que definir começará 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 contar a partir de 00:00.



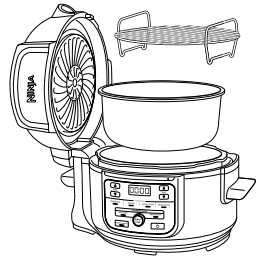
NOTA: Depois de a cozedura terminar, pode premir o botão MANTER QUENTE para desligar o modo Manter quente.

7 Deixe o aparelho libertar naturalmente a pressão ou, se estiver indicado na receita, rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR, para libertar rapidamente o vapor através da válvula.



Vapor

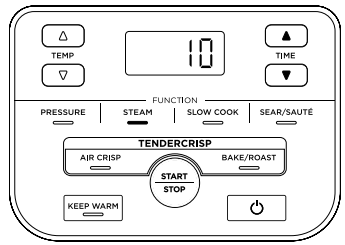
1 Coloque a panela de cozedura na base do robô. Adicione pelo menos 250 ml de liquido (ou a quantidade indicada na sua receita) na panela, depois coloque o suporte com ingredientes na panela.



2 Siga os passos fornecidos anteriormente para colocar a tampa de pressão. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR.



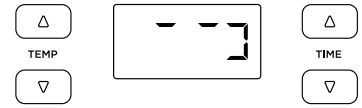
3 Prima o botão VAPOR. Utilize as setas de TEMPO para definir o tempo de cozedura em incrementos de 1 minuto até 30 minutos.



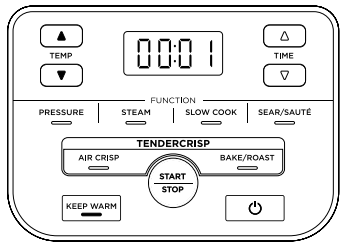
NOTA: Não existe ajuste de tempo disponível ou necessário quando utilizar a função VAPOR.

4 Prima o botão INICIAR/PARAR.

5 A unidade irá automaticamente pré-aquecer, para que o líquido fumegante ferva. Neste momento, o visor apresentará luzes rotativas. Quando alcançar a temperatura adequada, o tempo que definir começará a contagem decrescente.



6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo Manter quente. Se a válvula de flutuador aparecer, aguarde que desça e depois pode abrir a tampa.



NOTA: Depois de a cozedura terminar, pode premir o botão MANTER QUENTE para desligar o modo Manter quente.

UTILIZAR O SEU FOODI® MINI MULTI-COOKER – CONT.

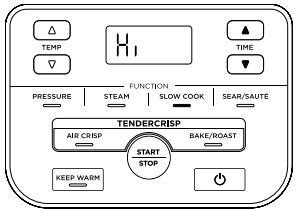
Cozedura lenta

1 Coloque a panela de cozedura na base do robô. Coloque os ingredientes na panela. **NÃO** ultrapasse a linha marcada com MÁX na cozedura lenta.

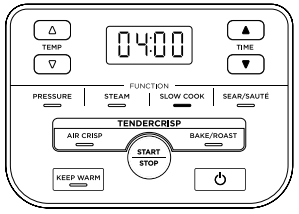
2 Siga os passos fornecidos anteriormente para colocar a tampa de pressão. Rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR.



3 Prima o botão COZEDURA LENTA. A predefinição de temperatura será apresentada. Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para selecionar Cozedura lenta HIGH ou LOW (ALTO ou BAIXO).



4 Utilize as setas de TEMPO para definir o tempo de cozedura em incrementos de 15 minutos até 8 horas.



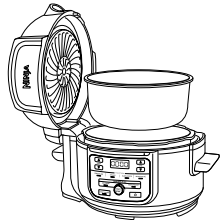
5 Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.

NOTA: A definição de tempo Cozedura lenta ALTO pode ser ajustada em qualquer momento entre 4 e 8 horas; a definição de tempo Cozedura lenta BAIXO pode ser ajustada em qualquer momento entre 6 e 8 horas.

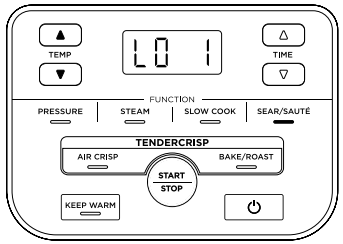
6 Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o aparelho emitirá um sinal sonoro e mudará automaticamente para o modo Manter quente.

Tostar/Saltear

1 Coloque a panela de cozedura na base do robô.



2 Prima o botão TOSTAR/SALTEAR. A predefinição de temperatura será apresentada. Utilize as setas TEMP para cima e para baixo para selecionar uma das opções de definições: Lo 1 [baixo], 2 [médio-baixo], 3 [médio], 4 [médio-alto], Hi 5 [alto].



NOTA: Não existe ajuste de tempo disponível ou necessário quando utilizar a função Tostar/Saltear.

3 Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.

4 Para desligar a função Tostar/Saltear, prima o botão INICIAR/PARAR. Para mudar para uma função de cozedura diferente, prima o botão de função correspondente.

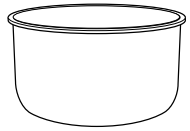
NOTA: Pode utilizar esta função com a tampa de tostar na posição aberta ou com a tampa de pressão com a válvula de libertação de pressão na posição LIBERTAR.

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

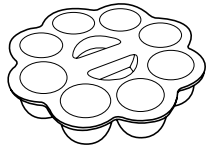
Oferecemos uma gama de acessórios personalizados para o seu Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multi-Cooker. Visite ninjakitchen.eu para expandir as suas capacidades e levar a sua culinária para o nível seguinte.

Panela de cozedura



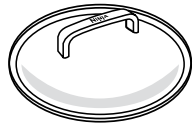
Uma panela extra para poder continuar a diversão com o Foodi quando a sua outra panela já estiver cheia de alimentos deliciosos.

Forma de silicone para muffins



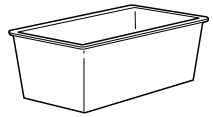
Faça os seus mini muffins, cupcakes ou empadas favoritos nesta forma flexível.

Tampa de vidro



Veja o interior da panela durante várias funções de cozedura, depois use para transportar ou armazenar facilmente.

Forma para bolo inglês



A nossa forma especialmente concebida é o acessório com o tamanho perfeito para misturas de pão como banana e courgette.

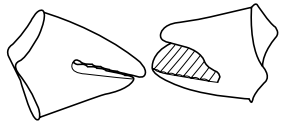
Dimensões: C 21 cm x L 11 cm x A 9 cm aprox.

Embalagem extra de anéis de silicone



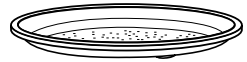
O conjunto de 2 anéis de silicone ajuda a manter os sabores separados. Utilize um quando cozinhar alimentos salgados e o outro quando cozinhar alimentos doces.

Luvas de silicone



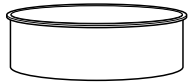
Levante facilmente a sua panela de cozedura e os acessórios com estas luvas de silicone resistentes ao calor.

Forma perfurada



Toste e reaqueça pizas, quesadillas e vegetais.

Forma multiusos

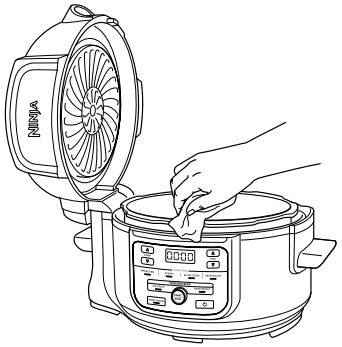


Crie caçarolas, molhos e tortas doces e salgadas, ou faça um bolo fofo e húmido com cobertura dourada para a sobremesa.

Dimensões: D 22 cm A 6 cm.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: na máquina de lavar loiça ou à mão



A unidade deve ser cuidadosamente limpa após cada utilização.

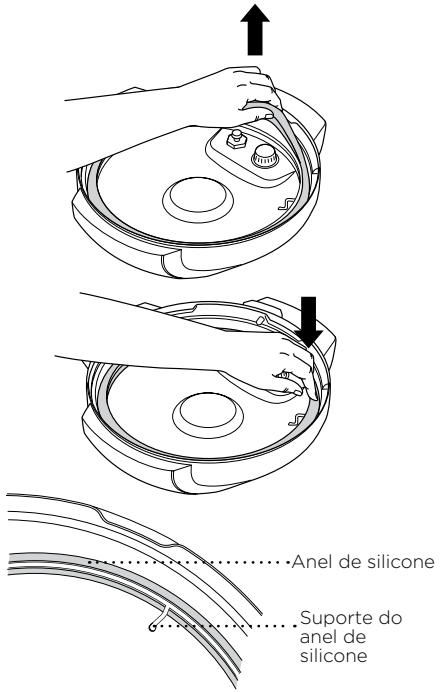
1. Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza.
2. Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
3. A tampa de pressão, a panela de cozedura, o anel de silicone, o suporte e o tabuleiro Cook & Crisp podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

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 na panela de cozedura, no suporte ou no tabuleiro 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 de pressão ou a estrutura da válvula de 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 deformá-lo e ao suporte e afetar a função de vedação por pressão. Um anel de silicone com fissuras, cortes ou outros danos deve ser substituído imediatamente.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Porque é que o meu aparelho está a demorar tanto tempo a aumentar a pressão? Quanto tempo demora a aumentar a pressão?

- Os tempos de cozedura podem variar com base na temperatura selecionada, na temperatura atual da panela de cozedura e na temperatura ou quantidade dos ingredientes.
- Verifique que 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 a válvula de libertação de pressão na posição VEDAR na cozedura a 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 minutos.

Como posso saber quando é que o aparelho está a pressurizar?

- A barra de progresso será apresentada no ecrã para indicar que o aparelho está a aumentar a pressão. As barras de progresso são apresentadas no ecrã ao utilizar as funções Pressão ou Vapor.

As luzes estão a rodar no ecrã ao utilizar as funções Pressão ou Vapor.

- A barra de progresso indica que o aparelho está a aumentar a pressão ou a pré-aquecer utilizando VAPOR ou PRESSÃO. Quando o aparelho terminar de aumentar a pressão, o tempo de cozedura que definiu começará a contagem descrescente.

Há muito vapor a sair do aparelho quando é utilizada a função Vapor.

- É normal o vapor ser libertado pela válvula de libertação de pressão durante a cozedura. Deixe a válvula de libertação de pressão na posição 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. Para libertar a pressão, rode a válvula de libertação de pressão para a posição LIBERTAR para libertar rapidamente a pressão através da válvula. Uma explosão rápida de vapor saltará da 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 depois levante-a afastada de si.

É suposto a válvula de libertação de pressão estar larga?

- Sim. O ajuste largo da válvula de libertação de pressão é intencional; 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 VEDAR ao cozinhar com pressão e no máximo possível para a posição LIBERTAR na libertação rápida.

A unidade 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 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.

A unidade 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?

- O tempo que demora a libertar a pressão depende da quantidade de alimentos no sistema e pode variar de receita para receita. Certifique-se de que a válvula de flutuador desceu antes de tentar retirar a tampa. Se o sistema estiver a demorar mais do que o normal a despressurizar, desligue o aparelho e aguarde até que a válvula de flutuador desça antes de interagir com o produto.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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 ecrã.

- Está colocada a tampa incorreta para a função de cozedura pretendida. Coloque a tampa de pressão sobre o aparelho se desejar utilizar as funções Pressão, Cozedura lenta, Vapor, Tostar/Saltear ou Manter quente e certifique-se de que está na posição fechada.

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 ecrã.

- A tampa de pressão não está totalmente colocada. Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até clicar para a função de cozedura selecionada para iniciar.

A mensagem de erro “OPEN VENT” (“ABRIR LIBERTAÇÃO”) aparece no ecrã.

- Quando estiver definida 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 VEDAR.
- Rode a válvula de libertação de pressão para a posição 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 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 ecrã 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 ecrã 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”).

- A unidade não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente através do número 0800 862 0453.

SUGESTÓES ÚTEIS

- Para dourar consistentemente, certifique-se de que os ingredientes estão dispostos numa camada uniforme no suporte, no tabuleiro Cook & Crisp ou na panela de cozedura, sem sobreposição. Se os ingredientes estiverem sobrepostos, certifique-se que os agita a meio do tempo de cozedura definido.
- Para ingredientes mais pequenos, que poderiam cair através do suporte, é recomendável envolvê-los em papel vegetal ou de alumínio.
- Quando mudar da função cozedura a pressão para usar a tampa de tostar, recomendamos que esvazie a panela de qualquer líquido restante para melhores resultados ao tostar.
- Mantenha premida a seta TEMPO para cima ou para baixo para chegar ao tempo desejado mais rapidamente.
- Utilize o modo Manter quente para manter os alimentos quentes a uma temperatura segura para alimentos, depois de os cozinhar. Para evitar que os alimentos sequem, é recomendável manter a tampa fechada e utilizar esta função apenas antes de servir. Para reaquecer alimentos frios, utilize a função Tostar com ar.
- Para que a pressão no seu aparelho aumente mais rapidamente, defina-a para TOSTAR/SALTEAR ALTO. Ao estar tudo pronto para cozedura a pressão, prima o botão PRESSÃO e continue como faria normalmente.

REGISTO DO PRODUTO

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando compra um produto na Europa como consumidor, obtém o benefício dos direitos legais relativos à qualidade do produto (os seus "direitos legais"). Pode fazer valer estes direitos estatutários em relação ao seu revendedor. Contudo, na Ninja estamos tão confiantes com a qualidade dos nossos produtos (os "Produtos") que lhe concedemos uma garantia do fabricante de dois anos. Esta garantia só se aplica ao Produto se este for comprado em estado novo e não utilizado. Estes termos e condições referem-se apenas às nossas garantias – os seus direitos legais não são afetados.De salientar que a garantia de 2 anos está disponível em todos os países da UE.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e o âmbito das nossas garantias, que são emitidas pela SharkNinja Germany GmbH, c/o Regus Management GmbH, Excellent Business Center 10. + 11/ Stock, Westhafenplatz 1, 60327 Frankfurt am Main (Alemanha) ("nós", "nosso" ou "nos"). Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo. O mesmo se aplica se tiver adquirido o produto diretamente à Ninja.

Garantias Ninja®

Um eletrodoméstico de cozinha constitui um investimento considerável. O seu novo aparelho precisa de trabalhar devidamente durante o máximo de tempo possível. A garantia que lhe é dada é uma importante consideração e reflete quanta confiança o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

A nossa linha de Apoio ao Cliente (0800 000 9063) funciona das 9:00 h às 18:00 h, de segunda a sexta-feira. A chamada é gratuita e será encaminhada diretamente para um representante Ninja. 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. Neste caso, contacte a nossa linha gratuita de apoio ao cliente e solicite informações sobre o nosso programa de garantia, pelo 0800 000 9063..

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu aparelho de cozinha Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobressalentes Ninja, peças de substituição e acessórios para todas as máquinas Ninja em www.ninjakitchen.eu

Não se esqueça de que o uso de peças sobresselentes que não sejam da Ninja podem invalidar a garantia do fabricante.

No entanto, os seus direitos legais permanecem inalterados.

KIITOS
että ostit Ninja® Foodi® Mini Multi-Cooker -monitoimikeittimen

REKISTERÖI OSTOKSESI

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite:	230 V~, 50 Hz
Teho:	1 460 W
Tilavuus:	4,7 l
Nesteluokka:	2

VINKKI: Malli- ja sarjanumerot 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 kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön 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 220

Osat ja lisävarusteet 224

Ohjauspaneelin käyttö 226
Toimintopainikkeet 226
Käyttöpainikkeet 226

Ennen ensimmäistä käyttöä 227
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen. 227
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys 227

Foodi® Mini Multi-Cooker -monitoimikeittimen käyttö
Kannen vaihto 228
Rapeutuskannen käyttö. 228
Kypsennystoimintojen käyttö rapeutuskannen kanssa 228
Rapeutus 228
Paisto/paahto 229
Tutustuminen painekeittimen käyttöön 230
Luonnollinen paineen päästö / nopea paineen päästö 231
Paineistus 231
Painekannen kiinnitys ja irrotus 231
Kypsennystoimintojen käyttö painekannen kanssa. 232
Painekypsennys 232
Höyrytys 233
Haudutus 234
Ruskistus/kuullotus. 234

Saatavana olevat lisävarusteet 235

Puhdistus ja huolto 236
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu 236
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys 236

Vianmääritysopas 237

Hyödyllisiä vinkkejä 239

Tuotteen rekisteröinti 240

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja® Foodi® -keittimen käyttöä.

Sähkölaitteiden käytössä on aina noudatettava tiettyjä perusvarotoimia seuraavat mukaan lukien:

⚠ VAROITUS

1 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 laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.

2 Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.

3 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojus.

4 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.

5 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.

6 **ÄLÄ KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.

7 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.

8 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa kattilassa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa astiassa.

9 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.

10 Kallista kantta **AINA** siten, että se on vartalosi ja sisemmän kattilan välissä suojataksesi itseäsi höyryltä ja kuumilta nesteiltä.

11 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.

12 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan punainen säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. Tarkista, että painekannen nesteen pinnan punainen säätöventtiili liikkuu vapaasti. Ruuat, kuten omenasose, karpalot, kiillotetut ohrasuurimot, kaurahiutaleet tai muut hiutaleet, silvotut herneet, nuudelit, makaroni, raparperi tai spagetti, voivat vaahdota, kuohua ja muodostaa roiskeita painekypsennyksessä tukkien paineenpäästöventtiilin. Näitä ja samankaltaisia turpoavia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsentää painekeittimessä muuten kuin Ninja® Foodi® -reseptiä noudattaen.

13 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa rapeutuskannen ollessa suljettuna. Se estää tasaisen kypsymisen ja saattaa myös vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumenemisen.

14 Käytä ainoastaan SharkNinja-silikonirenkaita räjähdys- ja loukkaantumisvaaran välttämiseksi. Varmista ennen käyttöä, että silikonirengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda osa ennen käyttöä.

15 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaiksi ja kuiviksi.

16 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

17 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.

18 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinnoille, kaasu- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.

19 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.

20 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.

21 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.

22 **ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.

23 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.

24 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppopaistamiseen.

25 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.

26 **ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.

27 Älä päästä ruokaa koskettamaan lämmityselementtejä. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä MAX-enimmäistäyttötasoa kypsentäessäsi laitteella. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.

28 Kun painekeittimessä kypsennetään turpoavia ruokia (kuten kuivattuja kasviksia, papuja, jyviä, riisiä jne.), **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi® -reseptissä toisin ohjeisteta.

29 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.

30 Estääksesi ruokaa koskettamasta kuumia osia **ÄLÄ** ylitäytä Cook & Crisp -koria.

31 Ole erittäin varovainen sulkiessasi rapeutuskantta, ja huolehdi siitä, ettei mitään jää saranan väliin.

32 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.

33 **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

34 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.

35 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp -korin.

36 **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.

37 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 painekypsentämiseen, varmista, että kansi on koottu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä.

38 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.

39 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.

40 **ÄLÄ** yritä avata kantta painekypsennyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiilin kautta ja laite on jäähtynyt hieman. **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan punaista säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoonpanoa.

41 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).

42 PAINEKYPSENNYS-asetusta käytettäessä pidä **AINA** painekansi lukittuna ja paineenpäästöventtiili kierrettynä vastapäivään SEAL-asentoon.

43 Jos kansi ei käänny 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 punainen säätöventtiili on alemmassa asennossa, jolloin kannen voi irrottaa.

44 Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.

45 Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia, sillä se saattaa vaurioittaa kattilan pintaa.

46 Kattila, Cook & Crisp -kori ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp -koria laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestävälle pinnalle. **ÄLÄ KOSKAAN** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

47 Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.

48 Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.

49 Anna laitteen jäähtyä noin puoli tuntia ennen sen käsittelyä, puhdistusta tai varastointia.

50 Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa poissa käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastoimista.

51 **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköosia ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.

52 Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.

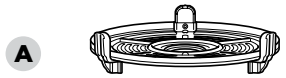
	Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.
	Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.
	Varmista, että varot kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttyäksesi palovammoilta.
	Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

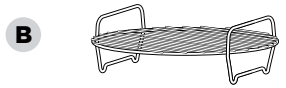
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

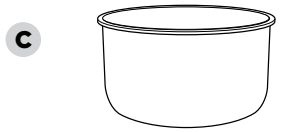
OSAT JA LISÄVARUSTEET

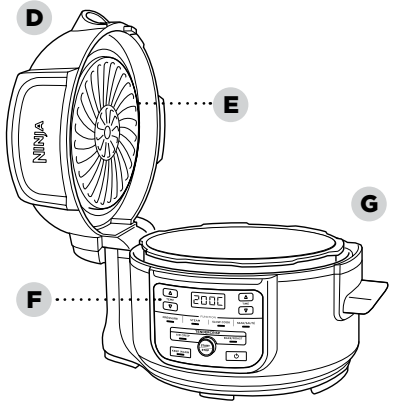
OSAT

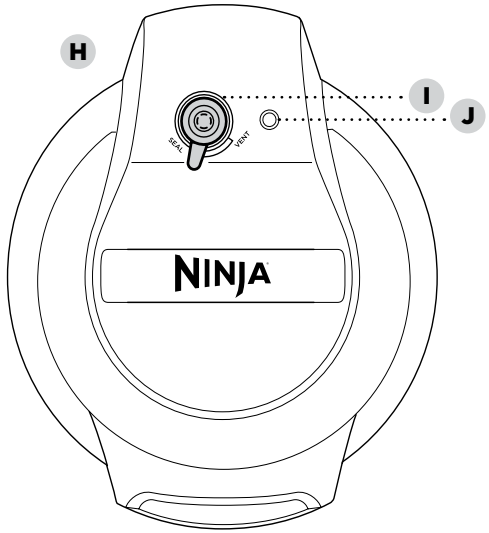
A Cook & Crisp -lautanen
B Teline
C Irrotettava kattila, 4,7 l
D Rapeutuskansi
E Lämpösuoja
F Ohjauspaneeli
G Keittimen jalusta
(virtajohto ei näy kuvassa)
H Painekansi
I Paineenpäästöventtiili
J Nestepinnan säätöventtiili
K Silikonirengas
L Tukkeutumissuoja
M Ilmanpoistoaukko
N Kondenssiveden kerääjä

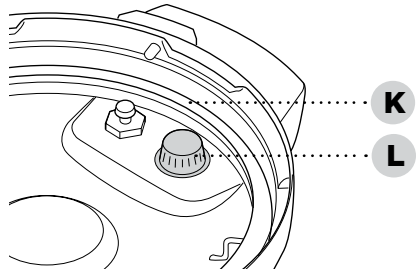




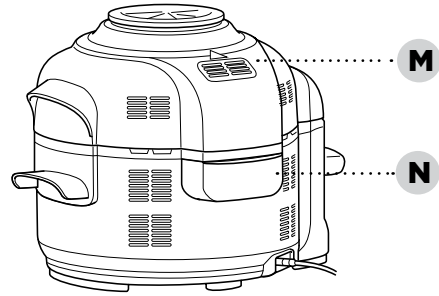






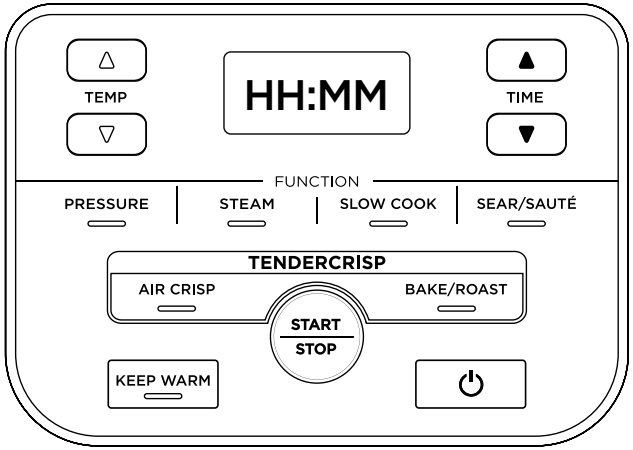


Painekannen alapuoli



Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu tai ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

OHJAUSPANEELIN KÄYTTÖ



TOIMINTOPAINIKKEET

PRESSURE (painekypsennys): Kypsennä ruoka nopeasti pitäen sen mureana.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokia hitaasti matalassa lämpötilassa.

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä lietenä lihojen ruskistamiseen, kasvisten kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

AIR CRISP (rapeutus): Saat ruokiin rapeutta ja rousketta pienellä öljymäärällä tai ilman öljyä.

BAKE/ROAST (paisto/paahto): Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

KÄYTTÖPAINIKKEET

TEMP-nuolet: Ylös- ja alaspäin osoittavilla TEMP-nuolilla säädetään kypsennyslämpötilaa ja/tai paineen tasoa.

TIME-nuolet: Ylös ja alas osoittavilla TIME-nuolilla (aika) voit säätää toiminnon kypsennysaikaa.

> **HUOMAUTUS:** Lämpötilaa ja aikaa voidaan säätää milloin tahansa kypsennyksen aikana käyttämällä ylös ja alas osoittavia TEMP- ja TIME-nuolia. Laite ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

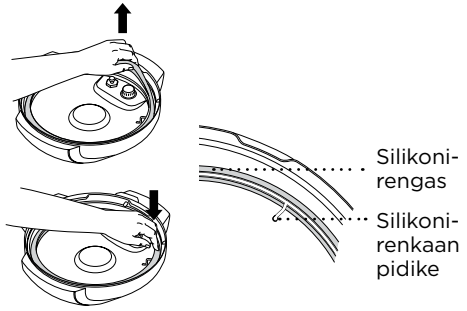
START/STOP-painike: Kun olet valinnut lämpötilan (tai paineen) ja ajan, aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta. Kun painat tätä painiketta laitteen ollessa käynnissä, senhetkinen toiminto päättyy.

KEEP WARM -painike (lämpimänä pitäminen): Painekypsennyksen, 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 -tilaa ei ole tarkoitettu ruoan lämmittämiseen uudelleen, vaan ruoan pitämiseen lämpimänä elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa.

VIRTAPAINIKE: Virtapainikkeesta laite käynnistyy ja sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

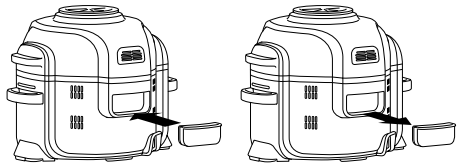
ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
2. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
3. Pese painekansi, silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp -lautanen, teline ja kondenssiveden kerääjä kuumalla saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa ne huolellisesti.
4. Keittimen jalustaa **EI SAA KOSKAAN** pestä astianpesukoneessa. Tarkista painekansi varmistaaksesi, ettei venttiileissä ole ruokajäämiä tukkimassa sitä.
5. Silikonirengas voidaan kääntää ja kiinnittää kummin päin tahansa. Pane silikonirengas silikonirenkaan pidikkeen ulkoreunan ympärille kannen alapuolelle. Varmista, että se on kunnolla kiinni ja suorassa silikonirenkaan pidikkeen alla.



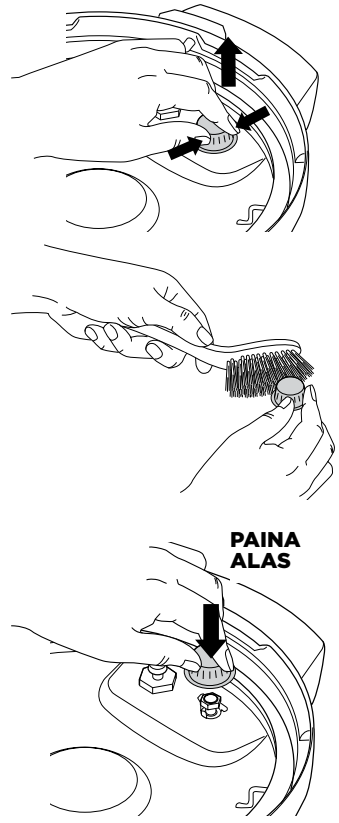
KONDENSSIVEDEN KERÄÄJÄN KIINNITTÄMINEN

Kondenssiveden kerääjä toimitetaan laitteeseen valmiiksi asennettuna. Liu'uta se ulos ja pese jokaisen käytön jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIINNITYS

Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät painekantta. 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 silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

FOODI® MINI MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ

MIKSI KAKSI KANTTA?

Kahden kannen avulla kaikkien tarvitsemiesi kypsennystapojen välillä on helppo siirtyä. Käytä painekantta ruuan mureuttamiseen ja rapeutuskantta rapeuttamiseen.

RAPEUTUSKANNEN KÄYTTÖ

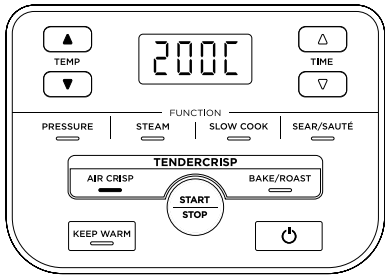
Rapeutuskansi on kiinnitetty laitteeseen saranalla ja suunniteltu helposti avattavaksi. Kansi voidaan avata RAPEUTUS- ja PAISTO/PAAHTO-toimintojen aikana, jotta voit tarkistaa tai sekoittaa aineksia. Kun kansi on avattu, kypsennys pysähtyy, ajastimen toiminta taukoaa, ja kannen lämmityselementti kytkeytyy pois käytöstä. Kun kansi on suljettu, kypsennys- ja ajastintoiminnot jatkuvat.

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ RAPEUTUSKANNEN KANSSA

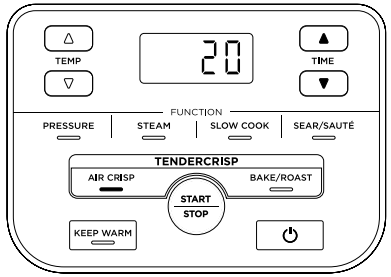
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten virtapainiketta.

Rapeutus

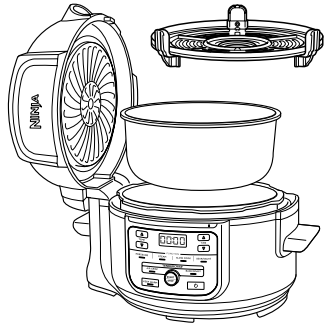
1 Paina AIR CRISP -painiketta (rapeutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta TEMP-toiminnon (lämpötila) ylös- ja alas-nuolilla lämpötilaan väliltä 150 ˚C ja 210 ˚C.



2 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.

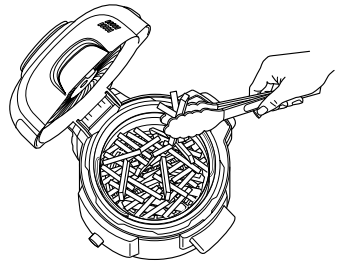


3 Kun kattila on paikallaan, aseta rapeutuslautanen kattilaan.

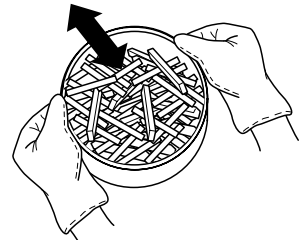


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä. Esikuumennettaessa sulje kansi ennen vaihetta 4 ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) esikuumennuksen aloittamiseksi.

4 Lisää ainekset kattilaan. Sulje kansi ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) kypsennyksen käynnistämiseksi.



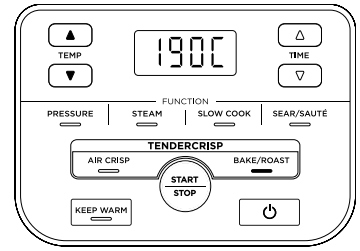
5 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa kattilan ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kattila ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.



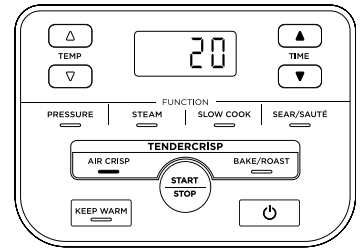
6 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti END (valmis).

Paisto/paahto

1 Paina BAKE/ROAST-painiketta (paisto/paahto). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Aseta TEMP-toiminnon (lämpötila) ylös- ja alas-nuolilla lämpötilaan väliltä 120 ˚C ja 210 ˚C.



2 Aseta TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1–4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella.



HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuutteja.

HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen ainesten lisäämistä. Esikuumennettaessa sulje kansi ennen vaihetta 3 ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) esikuumennuksen aloittamiseksi.

3 Aseta ainekset kattilaan tai reseptin edellyttämään lisävarusteeseen (ja aseta lisävaruste sitten kattilaan). Sulje kansi ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) kypsennyksen käynnistämiseksi.

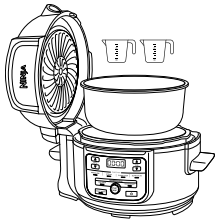
4 Kun kypsennysaika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytölle tulee teksti DONE (valmis).

FOODI® MINI MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

TUTUSTUMINEN PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖÖN

Perehtyäksesi painekypsennykseen suosittelemme vahvasti, että ensimmäistä kertaa laitetta käyttävät koekäyttävät laitetta ensin.

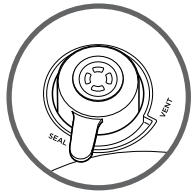
1 Aseta kattila keittimen jalustalle ja lisää kattilaan 5 dl huoneenlämpöistä vettä.



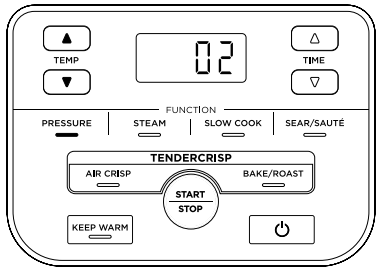
2 Kokoa painekansi suuntaamalla kannen etuosassa oleva nuoli keittimen jalustassa olevan nuolen suuntaisesti. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.



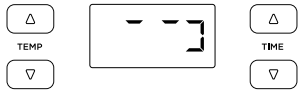
3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



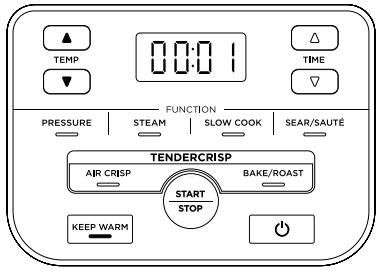
4 Käynnistä sitten laite. Paina PRESSURE-painiketta (painekypsennys), niin laite valitsee oletusasetuksena korkean paineen (HI). Aseta aika 2 minuuttiin ja käynnistä painamalla START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).



5 Laite alkaa muodostaa painetta, mistä osoituksena ovat pyörivät valot. Laite alkaa laskea aikaa alaspäin, kun se on täysin paineistettu.



6 Kun alaslaskenta päättyy, laite piippaa ja kytkeytyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.



7 Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut ja nestepinnan säätöventtiili putoaa alas, laitteen voi avata.



LUONNOLLINEN PAINEEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEEN PÄÄSTÖ

Luonnollinen paineen päästö: Kun painekypsennys on valmis, paine vapautuu luonnollisesti laitteen jäähtyessä. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Kun luonnollinen paineen päästö on suoritettu, nesteen pinnan säätöventtiili putoaa alas.

HUOMAUTUS: Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä.

Nopea paineen päästö: Käytä **AINOASTAAN**, jos resepti tätä edellyttää. Kun kypsennys on valmis, laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Käännä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineen venttiilistä välittömästi.

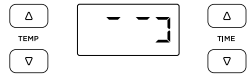
Kun nopea paineen päästö on suoritettu, nesteen pinnan säätöventtiili putoaa alas. Paineen vapauttamisen jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan. Nosta ja kallista kantta itsestäsi poispäin varmistaen, ettei keittimen jalustalle putoa kondenssivettä.



HUOMAUTUS: Voit vaihtaa nopeaan paineen päästöön milloin tahansa luonnollisen paineen päästön aikana kääntämällä paineenpäästöventtiilin VENT-asentoon (auki).

PAINEISTUS

Kun laitteeseen muodostuu painetta, ohjauspaneelissa näkyvät pyörivät valot. Paineistusaika vaihtelee riippuen ainesten ja nesteen määrästä kattilassa. 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.

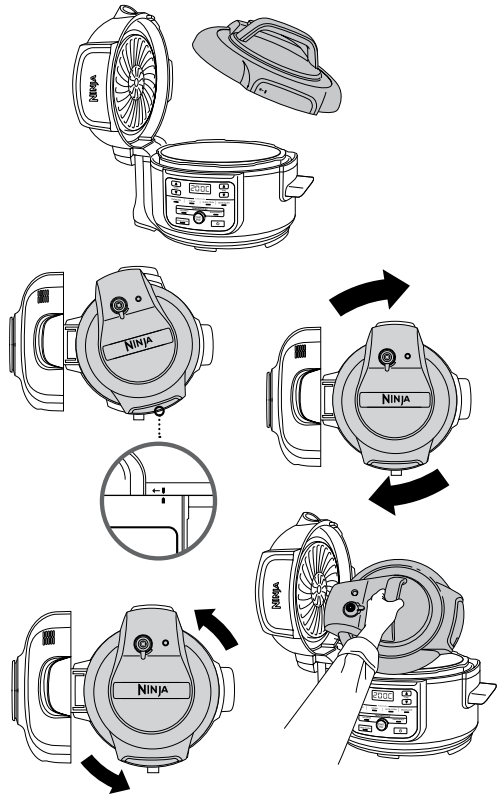


PAINEKANNEN KIINNITYS JA IRROTUS

Aseta painekansi laitteen päälle siten, 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: Painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta.



VAROITUS: Laitteen sisältä tuleva höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Nosta ja kallista kantta **AINA** itseäsi kohti irrottaessasi sitä.

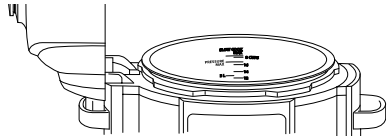
FOODI® MINI MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ PAINEKANNEN KANSSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan ja paina sitten ⏻

Painekypsennys

1 Laita kattilaan ainekset ja vähintään 2,5 dl nestettä sekä mahdollisesti tarvittavat lisävarusteet. ÄLÄ täytä kattilaa PRESSURE MAX -viivan yläpuolelle.

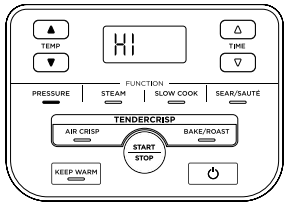


HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita turpoavia aineksia, älä täytä kattilaa yli puolivälin.

2 Kiinnitä painekansi noudattaen sivun 231 vaiheita. Käännä paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).

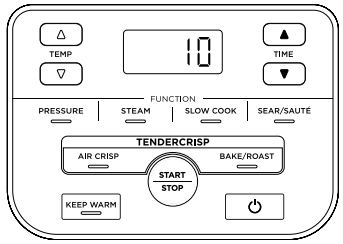


3 Paina PRESSURE-painiketta (painekypsennys). Näkyviin tulee oletuspaine. Valitse joko HIGH- (korkea) tai LOW-painetaso (matala) TEMP-toiminnon nuolilla.

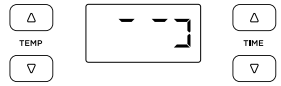


HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuutteja.

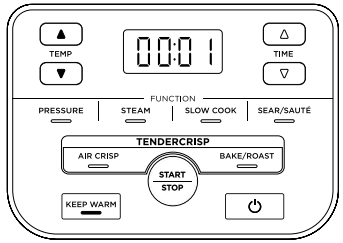
4 Aseta TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1–4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella.



5 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys). Tänä aikana näytöllä näkyvät kiertävät valot. Kun laite saavuttaa oikean lämpötilan, asettamaasi aikaa aletaan laskea alaspäin.



6 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin lukemasta 00:00 lähtien.



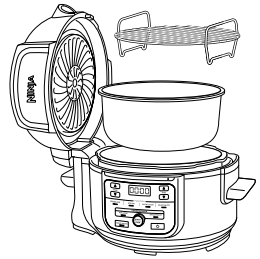
HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpitotilan pois käytöstä.

7 Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai siirrä reseptin sitä vaatiessa paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki), jolloin höyry vapautuu venttiilistä nopeasti.



Höyrytys

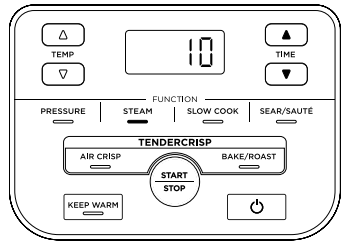
1 Aseta kattila keittimen jalustaan. Lisää kattilaan vähintään 2,5 dl nestettä (tai reseptissä ilmoitettu määrä) ja aseta sitten teline ja ainekset kattilaan.



2 Asenna painekansi noudattamalla edellä annettuja ohjeita. Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



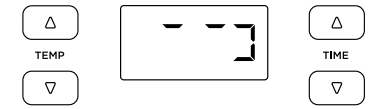
3 Paina STEAM-painiketta (höyrytys). Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.



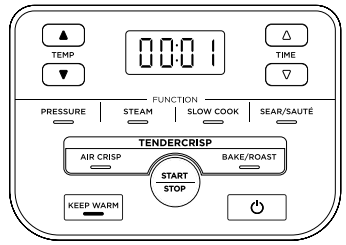
HUOMAUTUS: STEAM-toimintoa (höyrytys) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

4 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).

5 Laite suorittaa automaattisesti esilämmityksen siten, että höyryävä neste kuumenee kiehumispisteeseen. Tänä aikana näytöllä näkyvät kiertävät valot. Kun laite saavuttaa oikean lämpötilan, asettamaasi aikaa aletaan laskea alaspäin.



6 Kun kypsennys on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Jos nesteen pinnan säätöventtiili ponnahtaa ylös, odota, että se laskeutuu alas, minkä jälkeen voit avata kannen.



HUOMAUTUS: Kun kypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpitotilan pois käytöstä.

FOODI® MINI MULTI-COOKER -MONITOIMIKEITTIMEN KÄYTTÖ – JATKUU

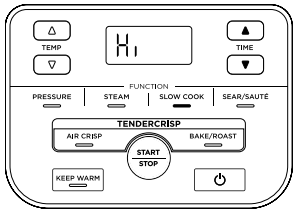
Haudutus

1 Aseta kattila keittimen jalustaan. Laita ainekset kattilaan. **ÄLÄ** ylitä MAX-tekstillä (enimmäistaso) merkittyä viivaa haudutuksessa.

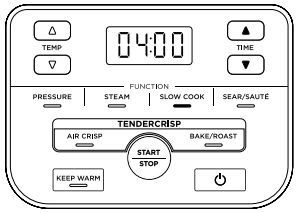
2 Kiinnitä painekansi edellä olevia vaiheita noudattaen. Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



3 Paina SLOW COOK -painiketta (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse joko Slow Cook HIGH- (korkea) tai Slow Cook LOW-lämpötilataso (matala) TEMP-toiminnon nuolilla.



4 Aseta enintään 8 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.



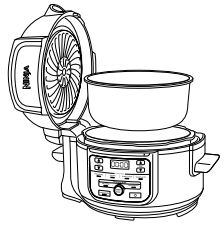
5 Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin.

HUOMAUTUS: Slow Cook HIGH -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4–8 tuntiin; Slow Cook LOW -aika-asetus (haudutus, matala) voidaan asettaa 6–8 tuntiin.

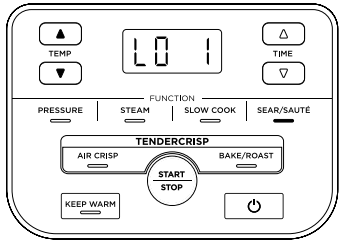
6 Kun kypsennys on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen).

Ruskistus/kuullotus

1 Aseta kattila keittimen jalustaan.



2 Paina SEAR/SAUTÉ-painiketta (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse jokin asetusvalinnoista ylös ja alas osoittavilla TEMP-nuolilla: Lo 1 [matala], 2 [matala-keskitaso], 3 [keskitaso], 4 [keskitaso-korkea], Hi 5 [korkea].



HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

3 Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin.

4 Voit kytkeä Sear/Sauté-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois päältä painamalla START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys). Vaihda eri kypsennystoimintoon painamalla vastaavaa toimintopainiketta.

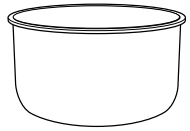
HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko rapeutuskannen ollessa auki-asennossa tai painekannen kanssa niin, että paineenpäästöventtiili on VENT-asennossa (auki).

HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumatonta pinnoitetta.

SAATAVANA OLEVAT LISÄVARUSTEET

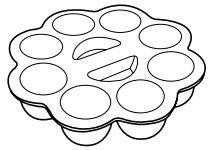
Valikoimassamme on joukko lisävarusteita, jotka on räätälöity juuri Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multi-Cooker -monitoimikeittimelle. Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaittomahdollisuuksiasi ja nostaaksesi ruoanlaittosi uudelle tasolle.

Kattila



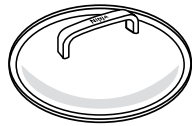
Ylimääräinen kattila, jonka avulla voit jatkaa Foodi-kypsentämistä, kun toinen kattila on jo täynnä herkullista ruokaa.

Silikoninen muffinivuoka



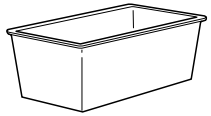
Leivo minimuffineja, kuppikakkuja tai muita pikkuherkkuja tässä joustavassa vuoassa.

Lasikansi



Näe kattilan sisään eri kypsennystoimintojen aikana sekä kuljeta tai säilytä helposti.

Leipävuoka



Erikoissuunniteltu vuokamme on sopivan kokoinen lisävaruste erilaisten leipätaikinoiden, kuten banaani- tai kesäkurpitsaleivän, leivontaan.

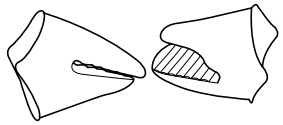
Mitat: P 21 cm x L 11 cm x K 9 cm (noin)

Lisäpakkaus silikonirenkaita



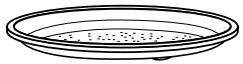
Kahden kappaleen pakkaus silikonirenkaita auttaa pitämään maut erillään. Käytä toista kypsentäessäsi suolaista ruokaa ja toista kypsentäessäsi makeaa ruokaa.

Silikonikintaat



Nosta kattila ja lisävarusteet helposti näillä lämpöä kestävillä silikonikintailla.

Rapeutuspannu



Rapeuta ja lämmitä uudelleen pitsat, quesadillat ja kasvikset.

Monitoimivuoka

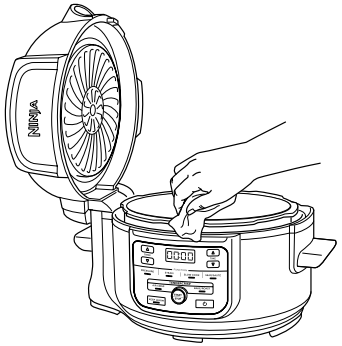


Tässä vuoassa voit valmistaa höyryävän kuumia pataruokia, dippejä sekä makeita ja suolaisia piiraita tai leipoa kuohkean mehevän kakun herkullisen aterian huipennukseksi.

Mitat: S 22 cm, K 6 cm.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu



Laite tulee puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

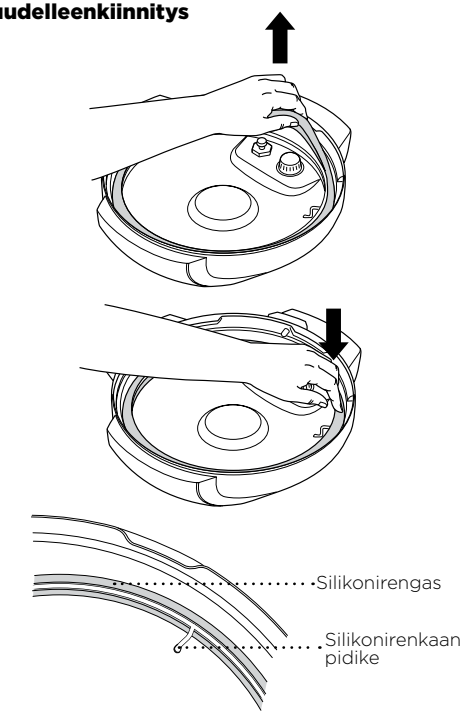
1. Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
2. Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
3. Painekansi, kattila, silikonirengas, teline sekä Cook & Crisp -lautanen voidaan pestä astianpesukoneessa.

HUOMAUTUS: ÄLÄ koskaan pane keittimen jalustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

4. Paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Puhdista rapeutuskansi pyyhkimällä se märällä liinalla tai paperipyyhkeellä sitten, kun lämpösuoja on jäähtynyt.
6. Jos kattilaan, telineeseen tai Cook & Crisp -lautaseen 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 aina käytön jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ irrota paineenpäästöventtiili- tai nesteen pinnan säätöventtiilikokoonpanoa.

Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys



Irrota silikonirengas vetämällä sitä silikonirenkaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Rengas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan.

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirenkaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirengas puhtaana hajujen välttämiseksi.

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 silikonirengas. Voit ostaa lisää silikonirenkaita osoitteesta ninjakitchen.eu

ÄLÄ KOSKAAN vedä silikonirengasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat kärsiä siitä, mikä voi heikentää paineensulkuominaisuutta. Silikonirengas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi laitteeni paineistuminen kestää niin kauan? Kuinka pitkään paineen muodostuminen laitteeseen kestää?

- Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen valitusta lämpötilasta, kattilan lämpötilasta sekä ainesten lämpötilasta ja määrästä.
- Varmista, että silikonirengas on kunnolla kiinni ja kokonaan kantta vasten. Jos rengas on kiinnitetty oikein, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.
- Tarkista, että painekansi on täysin lukittu ja että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni) painekypsennyksen aikana.

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?

- Tilanneilmaisin näytöllä osoittaa, että laite muodostaa painetta. Tilanneilmaisimet näkyvät näytöllä toimintoa Pressure (painekypsennys) tai Steam (höyrytys) käytettäessä.

Valot pyörivät näytöllä toimintoa Pressure (painekypsennys) tai Steam (höyrytys) käytettäessä.

- Tilanneilmaisin osoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (painekypsennys). Kun laite on lopettanut paineen muodostamisen, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteestani tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu paineenpäästöventtiilistä kypsennyksen aikana. 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 poispäin.

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?

- Aika, jonka paineella kestää vapautua laitteesta, riippuu ruoan määrästä laitteessa. Se voi myös vaihdella reseptin mukaan. Varmista aina, että nesteen pinnan säätöventtiili on pudonnut ennen kuin yrität irrottaa kantta. Jos järjestelmällä kestää tavallista kauemmin vapauttaa painetta, kytke laite pois verkkovirrasta ja odota, kunnes nesteen pinnan säätöventtiili putoaa ennen kuin teet laitteelle mitään.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Näytölle tulee ”ADD POT” -virheilmoitus.

- Kattila ei ole keittimen jalustan sisällä. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Näytölle tulee ”OTHR LID” (toinen kansi) -virheilmoitus.

- Kansi on väärä valitsemaasi kypsennystoimintoon nähden. Pane painekansi laitteen päälle, jos haluat käyttää toimintoja Pressure (painekypsennys), Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) tai Keep Warm (lämpimänä pitäminen), ja varmista, että se on suljetussa asennossa.

Näytölle tulee ”SHUT LID” -virheilmoitus.

- Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”TURN LID” (käännä kantta) -virheilmoitus.

- Painekantta ei ole suljettu kunnolla. Kierrä kantta myötäpäivään, kunnes se napsahtaa, jotta valittu kypsennystoiminto voi alkaa.

Näytölle tulee ”OPEN 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 ”ADD WTR” -virheilmoitus Steam-toimintoa (höyrytys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”ADD WTR” -virheilmoitus Pressure-toimintoa (painekypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennyssyklin uudelleen.
- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).
- Varmista, että silikonirengas on kiinnitetty oikein.

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun soittamalla numeroon 0800 862 0453.

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

- Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat telineellä, Cook & Crisp -lautasella tai kattilassa tasaisena kerroksena eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- Suosittelemme, että telineen läpi putoamaan mahtuvat pienemmät ainekset kääritään ensin leivinpaperiin tai folioon.
- Kun siirryt käyttämään rapeutuskantta painekypsennyksen sijaan, suosittelemme parhaiden rapeutustulosten aikaansaamiseksi tyhjentämään kattilan, jotta sinne ei jäisi nestettä.
- Paina ja pidä painettuna ylös tai alas osoittavaa TIME-nuolta asettaaksesi haluamasi ajan nopeammin.
- Käytä Keep Warm -toimintoa (lämpimänä pitäminen) kypsentämisen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa. Jotta ruoka ei kuivahtaisi, suosittelemme pitämään kannen suljettuna ja käyttämään tätä toimintoa juuri ennen tarjoilua. Käytä kylmän ruoan uudelleenlämmitykseen Air Crisp -toimintoa (rapeutus).
- Jotta laite muodostaisi painetta nopeammin, käytä asetusta SEAR/SAUTÉ HIGH (ruskistus/kuullotus, korkea). Kun olet valmis käyttämään painekypsennystä, paina PRESSURE-painiketta (painekypsennys) ja jatka normaaliin tapaan.

PRODUKTREGISTRERING

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter («Produktene») at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre – dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land.

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 lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

TACK
för att du köpt en Ninja® Foodi® Mini Multikokare

REGISTRERA DITT KÖP

ninjakitchen.eu/registerguarantee

Skanna QR-kod med mobilenhet

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA DATA

Spänning:	230V~, 50Hz
Effekt:	1460W
Volym:	4,7 l
Vätskegrupp:	2

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



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 244

Delar och tillbehör 248

Användning av kontrollpanelen 250
Funktionsknappar 250
Driftsknappar 250

Före första användning 251
Installera kondensuppsamlaren 251
Avlägsna och sätta tillbaka anti-tilltäppningslocket 251

Använda din Foodi® Mini Multikokare
Växla mellan locken 252
Använda krispningslocket 252
Använda matlagningsfunktionerna med krispningslocket . . 252
Air Crisp 252
Bake/Roast 253
Bekanta dig med tryckkokning 254
Naturlig tryckavlastning eller snabbtrycksavlastning 255
Tryckbildning 255
Sätta på och ta av trycklocket 255
Använda matlagningsfunktionerna med trycklocket 256
Tryckkokning 256
Ånga 257
Långkokning 258
Bryning/sautering 258

Tillbehör för inköp 259

Rengöring och underhåll 260
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt 260
Avlägsna och montera om silikonringen 260

Felsökning 261

Praktiska tips 263

Produktregistrering 264

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja® Foodi®.

Vid användning av elektriska apparater bör man alltid följa grundläggande säkerhetsåtgärder, inklusive följande:

⚠ VARNING

1 Utrustningen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, om de har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de faror som är inblandade.

2 Förvara dammsugaren och dess nätsladd utom räckhåll för barn. Låt **INTE** barn använda apparaten. Noggrann övervakning krävs när dammsugaren används i närheten av barn.

3 För att eliminera kvävningsrisken för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.

4 Barn får inte leka med utrustningen.

5 Använd **ALDRIG** ett uttag under en bänk.

6 Anslut **ALDRIG** utrustningen till en extern timer med strömbrytare eller ett separat fjärrkontrollsystem.

7 Använd **INTE** en förlängningssladd. En kort sladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken för att personer snubblar över en lång sladd.

8 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet 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.

9 Inspektera apparaten och sladden 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.

10 Luta **ALLTID** locket så att det är mellan din kropp och innergrytan för att skydda dig från ånga och varma vätskor.

11 Se **ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.

12 Före användningen ska du **ALLTID** kontrollera tryckregleringsventilen och den röda flottörventilen för tilltäppning eller blockering och rengöra dem vid behov. Kontrollera att den röda flottörventilen på trycklocket rör sig fritt. Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkoks, och täppa till tryckregleringsventilen. Dessa och liknande livsmedel som utvidgas vid tillagning (t.ex. torkade grönsaker, bönor, korn och ris) får inte kokas i en tryckkokare, förutom när man följer ett recept från Ninja® Foodi®.

13 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.

14 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.

15 Innan du placerar den avtagbara grytan i matlagningsenheten ska du se till att grytan och matlagningsenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.

16 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Använd **INTE** i fordon eller båtar i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

17 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. Flytta **INTE** apparaten under användning.

18 Placera **INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.

19 Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.

20 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder apparaten.

21 Följ **ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.

22 Använd **ALDRIG** SLOW COOK-inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.

23 Använd **INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan sitter på plats.

24 Använd **INTE** den här apparaten för fritering.

25 Täck **INTE** tryckregleringsventilerna.

26 Stek eller sautera **INTE** med olja under tryckkokning.

27 Förhindra att maten kommer i kontakt med värmeelementen. Överfyll **INTE** apparaten och överskrid INTE högsta tillåtna fyllnadsnivå vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.

28 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.

29 Använd **INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.

30 För att förhindra att mat nuddar värmeelementen ska du **INTE** överfylla Cook & Crisp-korgen.

31 Var försiktig när du stänger krispningslocket, och se till att inget fastnar i eller kläms fast i gångjärnet.

32 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.

33 Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva under användning.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

34 För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.

35 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.

36 Vidrör **INTE** heta ytor. Apparatens 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.

37 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. Kontrollera att locket är ordentligt monterat och sitter fast i rätt läge innan du använder apparaten.

38 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 oljan kan stänka upp.

39 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.

40 Försök **INTE** ta av locket under eller efter tryckkokning tills allt inre tryck har släppts ut genom tryckregleringsventilen och enheten har kylts ner lite. Du ska **INTE** mixtra med, nedmontera eller på annat sätt ta bort den röda flottörventilen eller tryckregleringsventilen.

41 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.

42 När du använder inställningen PRESSURE COOK ska du **ALLTID** hålla trycklocket låst och tryckregleringsventilen vriden moturs till SEAL-läget.

43 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 röda flottörventilen att vara i nedre position så att locket kan tas bort.

44 Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.

45 När den avtagbara grytan är tom ska du **INTE** värma den i mer än 10 minuter, eftersom det kan skada matlagningsytan.

46 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.

47 Den avtagbara grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från matlagningsenheten.

48 Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är över 8 år samt under uppsyn.

49 Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter före hantering, rengöring eller förvaring.

50 För att koppla bort enheten vrid varje reglage till "av" och dra sedan ut kontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten kallna före rengöring, nedmontering eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.

51 Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan falla av och komma i kontakt med strömledande delar, vilket leder till risk för elstötar.

52 Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.


Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.


Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller ansenlig egendomsskada om den varning som inkluderas med denna symbol ignoreras.


Var noga med att undvika kontakt med heta ytor. Använd alltid handskar för att undvika brännskador.

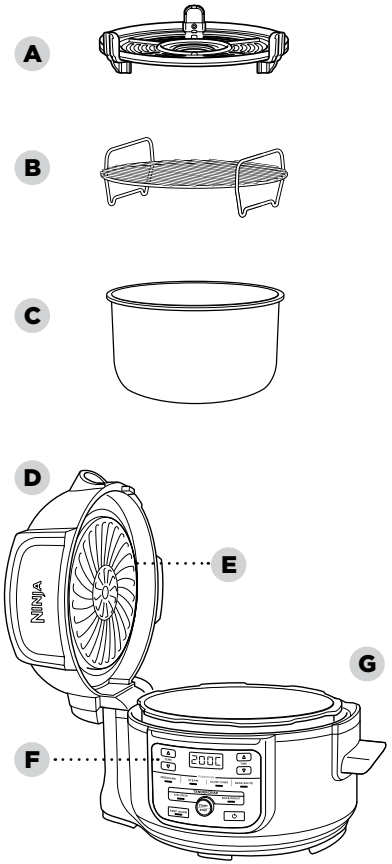

Endast för användning i hushåll inomhus.

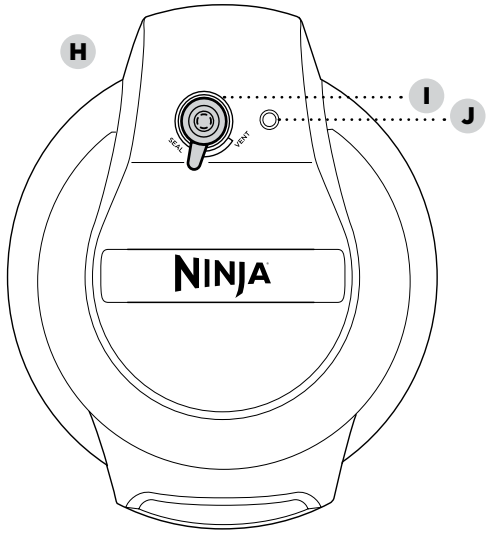
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

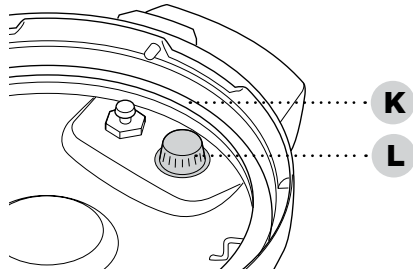
DELAR OCH TILLBEHÖR

DELAR

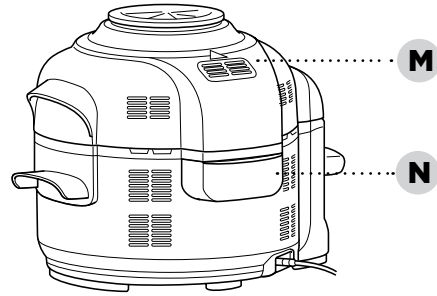
- **A** Cook & Crisp-fat
- **B** Ställ
- **C** 4,7 l Avtagbar gryta
- **D** Crisping-lock
- **E** Värmesköld
- **F** Manöverpanel
- **G** Matlagningsenhet (sladden visas inte)
- **H** Trycklock
- **I** Tryckregleringsventil
- **J** Flottörventil
- **K** Silikonring
- **L** Anti-tilltäppningslock
- **M** Luftutsläppsventil
- **N** Kondensuppsamlare





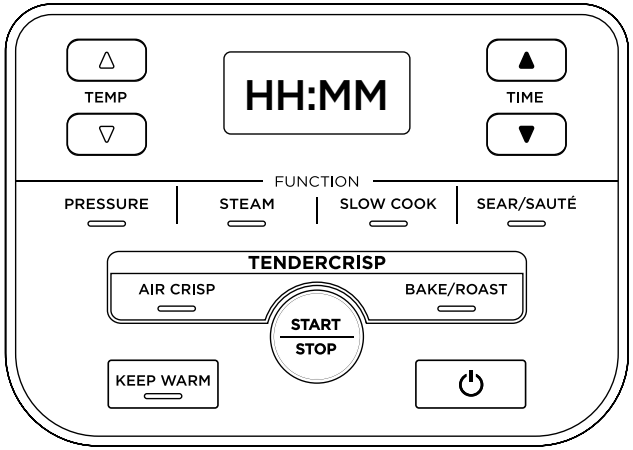


Trycklockets undersida



Beställ extradelar och tillbehör på ninjakitchen.eu eller kontakta kundservice på 0800 862 0453.

ANVÄNDNING AV KONTROLLPANELEN



FUNKTIONSKNAPPAR

PRESSURE: Laga mat snabbt och samtidigt som mörhet bibehålls.

STEAM: Laga försiktigt känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK: Laga mat långsamt vid låg temperatur.

SEAR/SAUTÉ: 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 mört kött, ugnsstekta godsaker med mera.

DRIFTSKNAPPAR

TEMP-pilar: Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in temperaturen och/eller trycknivån.

TIME-pilar: Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att justera tillagningstiden.

> **OBS!** Temperatur och tid kan justeras när som helst under tillagningen genom att trycka på pilarna TEMP och TIME uppåt och nedåt. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

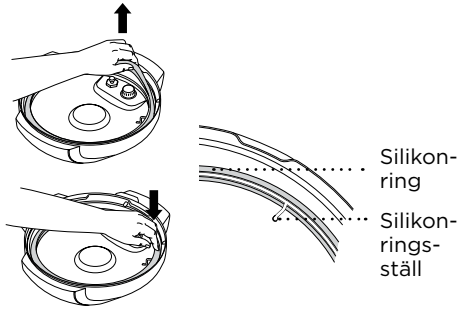
START/STOP-knapp: Tryck på START/STOP-knappen när du har valt temperatur (eller tryck) och tid för att starta tillagningen. Om du trycker på knappen när enheten är i gång avbryts den pågående tillagningsfunktionen.

KEEP WARM-knapp: 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 för att värma kall mat, utan för att hålla mat så pass varm att den inte blir hälsofarlig.

Strömknapp: Strömknappen slår på och stänger av enheten och avslutar all tillagning.

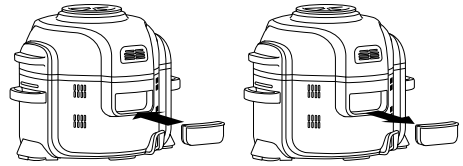
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från enheten.
2. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
3. Tvätta trycklocket, silikonringen, den avtagbara grytan, Cook & Crisp-fatet, stället och kondensuppsamlaren i varmt tvålvatten, skölj och torka sedan noggrant.
4. Rengör **ALDRIG** matlagningsenheten eller trycklocket i diskmaskinen. Kontrollera trycklocket för att se till att det inte finns något skräp som blockerar ventilerna.
5. Silikonringen är vändbar och kan sättas in i båda riktningarna. Sätt i silikonringen runt ytterkanten på silikonringsstället på lockets undersida. Se till att den är helt insatt och ligger platt under silikonringsstället.



INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

Kondensuppsamlaren levereras installerad i enheten. Dra ut den 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 ska du placera den i rätt läge och trycka nedåt.



> **OBS!** Se till att silikonringen är korrekt placerad i silikonringsstället före varje användning och att anti-tilltäppningslocket är korrekt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA DIN FOODI® MINI MULTIKOKARE

VARFÖR TVÅ GRYTLOCK?

Med de två locken kan du enkelt byta fram och tillbaka mellan alla de olika matlagningsmetoder du föredrar. Använd trycklocket för att möra, använd sedan krispningslocket för att göra maten krispigare.

ANVÄNDA KRISPNINGSLOCKET

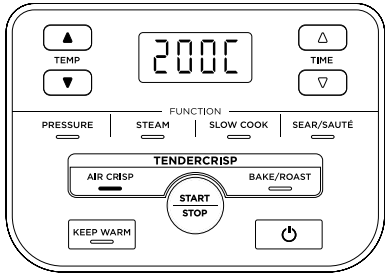
Krispningslocket är fäst vid enheten med ett gångjärn och är lätt att ta av. Locket kan öppnas när du använder funktionerna AIR CRISP och BAKE/ROAST så att du kan kontrollera eller röra om ingredienserna. När locket tas av upphör tillagningen, timern pausar och värmeelementet i locket stängs av. När locket stängs så fortsätter tillagningen och timerfunktionen.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED KRISPNINGSLOCKET

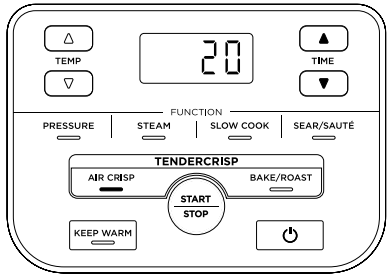
För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på strömbrytaren.

Air Crisp

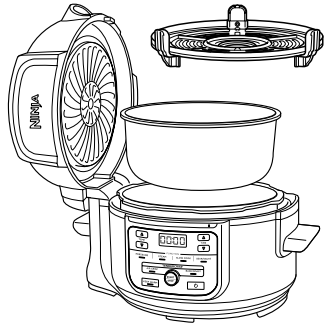
1 Tryck på AIR CRISP-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja en temperatur mellan 150 ˚C och 210 ˚C.



2 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme.

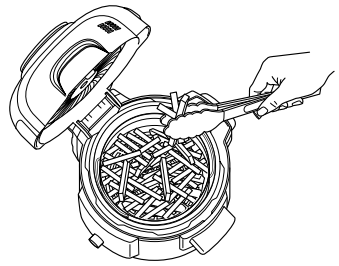


3 När grytan är installerad, placera krispningsfatet i grytan.

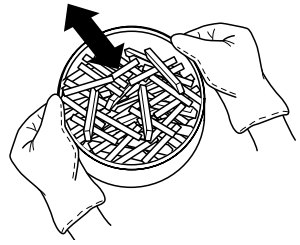


OBS! Det rekommenderas att låta enheten förvärmas i 5 minuter innan ingredienser tillsätts. Vid förvärmning ska du stänga locket före steg 4 och trycka på START/STOP-knappen för att börja.

4 Lägg ingredienserna i grytan. Stäng locket och tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.



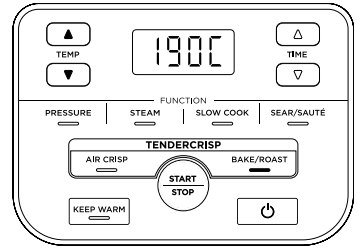
5 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut grytan för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning vid behov. När du är klar kan du lägga ner grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.



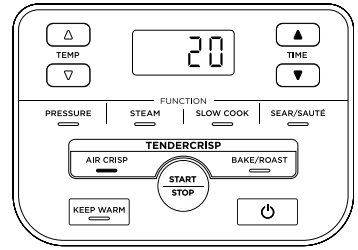
6 När tillagningstiden har gått ut hörs en ljudsignal och END visas på displayen.

Bake/Roast

1 Tryck på BAKE/ROAST-knappen. Standard temperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in en temperatur mellan 120 ˚C och 210 ˚C.



2 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i 1 minuts intervall i upp till 1 timme och i 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.



OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

OBS! Det rekommenderas att låta enheten förvärmas i 5 minuter innan ingredienser tillsätts. Vid förvärmning, stäng locket före steg 3 och tryck på START/STOP-knappen för att börja.

3 Lägg ingredienser i grytan eller i det tillbehör som receptet kräver (lägg sedan tillbehöret i grytan). Stäng locket och tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.

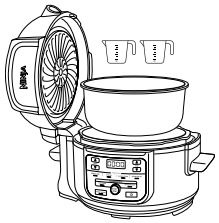
4 När tillagningstiden har gått hörs en ljudsignal och DONE visas på displayen.

ANVÄNDA DIN FOODI® MINI MULTIKOKARE – FORTS.

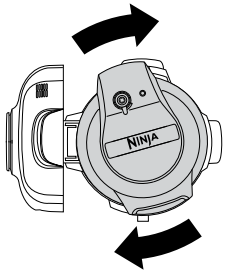
BEKANTA DIG MED TRYCKKOKNING

Om du är förstagångsanvändare rekommenderar vi starkt att du gör ett initialt försök för att bekanta dig med tryckkokning.

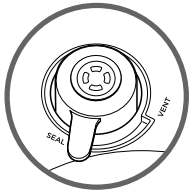
1 Placera grytan i matlagningsenheten och tillsätt 500 ml vatten i rumstemperatur till grytan.



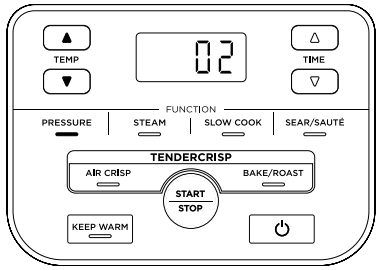
2 Montera trycklocket genom att se till att pilen på lockets framsida riktas in mot pilen på framsidan av matlagningsenheten. Vänd sedan locket medurs tills det låses på plats.



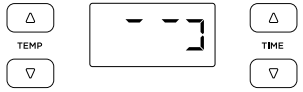
3 Se till att tryckregleringsventilen på locket är i SEAL-läge.



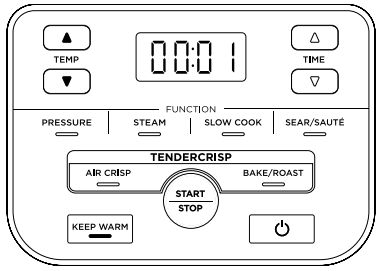
4 Sätt på enheten. Tryck på knappen PRESSURE, enhetens standardinställning är högt tryck (HI). Ställ in tiden till 2 minuter och tryck på START/STOP-knappen för att börja.



5 Enheten kommer att börja bygga upp tryck, vilket indikeras av de roterande ljusen. Enheten börjar börja räkna ner när den är fullt trycksatt.



6 När nedräkningen är klar kommer enheten att pipa och automatiskt växla om till Keep Warm-läget och börja 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 kommer flottörventilen att falla ner och enheten kan öppnas.



NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

Naturlig tryckavlastning: När tryckkokningen är klar kommer ångan naturligt att börja strömma ut från enheten när den svalnar. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. När den naturliga tryckavlastningen är klar kommer flottörventilen att falla ner.

OBS! Tryck på KEEP WARM-knappen om du vill stänga av läget.

Snabbavlastning av tryck: Används **ENDAST** när receptet kräver detta. När tillagningen är klar kommer enheten att automatiskt växla till Keep Warm-läget. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att omedelbart släppa ut trycksatt ånga genom ventilen.

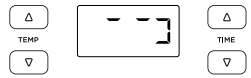
När den snabba tryckavlastningen är klar kommer flottörventilen att falla ner. Även efter tryckavlastningen kommer en viss mängd ånga blir kvar i enheten som fortsätter att strömma ut när locket öppnas. Lyft grytan och luta den bort från dig, och se till att ingen kondens droppar ner i matlagningsenheten.



OBS! 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 så visas roterande lampor på kontrollpanelen. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser och hur mycket vätska det är i grytan. När enheten trycksätts stängs locket som en säkerhetsåtgärd, och det kommer inte att kunna tas av förrän trycket lättar. När enheten har nått full trycksättning, kommer trycksättningscykeln att börja och timern börjar räkna ner.

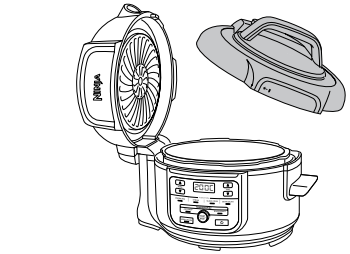


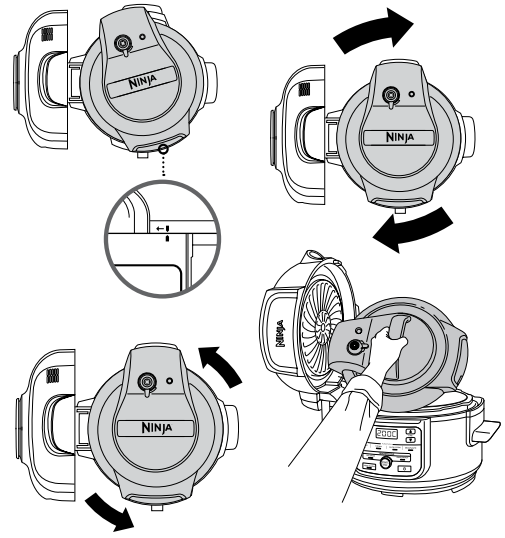
SÄTTA PÅ OCH TA AV TRYCKLOCKET

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.

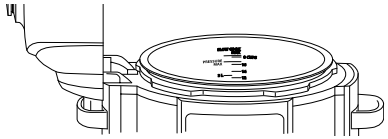
ANVÄNDA DIN FOODI® MINI MULTIKOKARE– FORTS.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED TRYCKLOCKET

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett vägguttag och sedan trycka på ⏻

Tryckkokning

1 Tillsätt ingredienserna och minst 250 ml vätska i grytan, inklusive alla nödvändiga tillbehör. Överskrid INTE linjen märkt PRESSURE MAX.

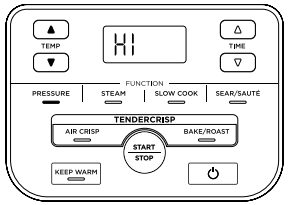


OBS! När du lagar ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska du inte fylla grytan mer än till hälften.

2 Följ stegen på sidan 255 för att installera trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till SEAL-läget.

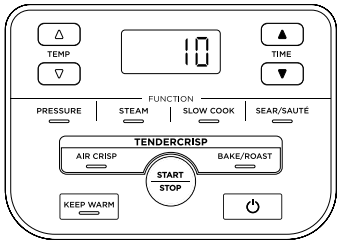


3 Tryck på knappen PRESSURE. Standardtrycknivån visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja antingen HIGH eller LOW.

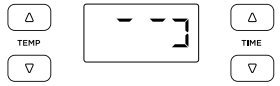


OBS! Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

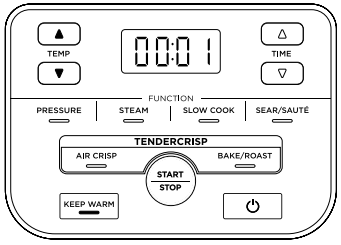
4 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i 1 minuts intervall i upp till 1 timme och i 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.



5 Tryck på START/STOP-knappen. Displayen visar under tiden roterande lampor. När enheten uppnår rätt temperatur kommer den tid du ställdein att börja räknas ner.



6 När tillagningstiden har uppnåtts kommer enheten att pipa, växla automatiskt till Keep Warm-läget och börja räkna uppåt från 00:00.



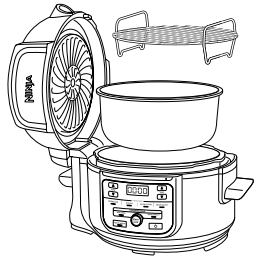
OBS! Efter att tillagningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

7 Låt enheten naturligt släppa ut trycket eller, när receptet anger det, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att snabbt släppa ut ånga genom ventilen.



Ånga

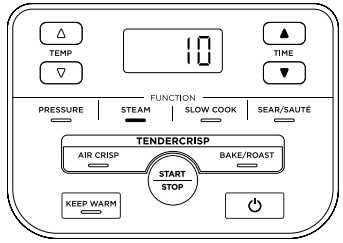
1 Placera grytan i matlagningsenheten. Tillsätt minst 250 ml vätska (eller den mängd som anges i receptet) i grytan. Lägg sedan stället med ingredienserna i grytan.



2 Följ de tidigare angivna stegen för att sätta på trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



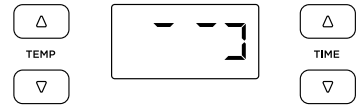
3 Tryck på STEAM-knappen. Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.



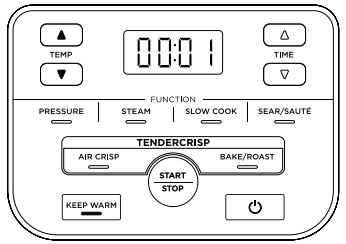
OBS! Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder ångkokningsfunktionen.

4 Tryck på START/STOP-knappen.

5 Enheten kommer automatiskt att förvärmas så att den ångande vätskan börjar koka. Displayen visar under tiden roterande lampor. När enheten uppnår rätt temperatur kommer den tid du ställde in att börja räknas ner.



6 När maten är klar kommer enheten att pipa och växla automatiskt till Keep Warm-läget. Om flottörventilen dyker upp ska du vänta tills den sjunker. Sedan kan du ta av locket.



OBS! Efter att tillagningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

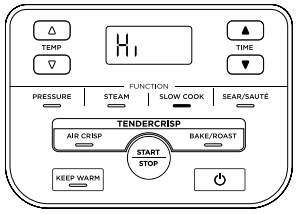
ANVÄNDA DIN FOODI® MINI MULTIKOKARE – FORTS.

Långkokning

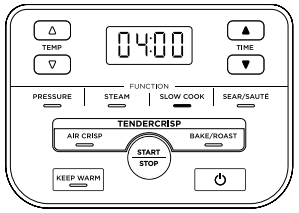
1. Placera grytan i matlagningsenheten. Tillsätt ingredienserna i grytan. Överskrid **INTE** linjen märkt PRESSURE MAX om du använder Slow cook-funktionen.
2. Följ de tidigare angivna stegen för att sätta på trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



3. Tryck på knappen SLOW COOK. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja antingen Slow Cook HIGH eller LOW.



4. Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 8 timmar.



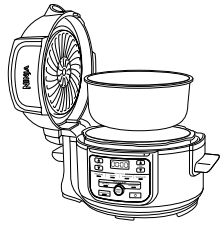
5. Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.

OBS! Slow Cook HIGH-inställningen kan justeras från allt mellan 4 till 8 timmar. Slow Cook LOW-tiden kan justeras från allt mellan 6 till 8 timmar.

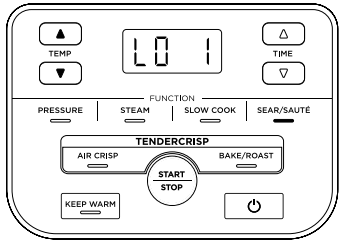
6. När maten är klar kommer enheten att pipa och växla automatiskt till Keep Warm-läget.

Bryning/sautering

1. Placera grytan i matlagningsenheten.



2. Tryck på SEAR/SAUTÉ-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Tryck på TEMP-pilarna uppåt eller nedåt för att välja ett av inställningsalternativen: Lo 1 [låg], 2 [låg-medium], 3 [medium], 4 [medium-hög], Hi 5 [hög].



OBS! Ingen tidsjustering finns tillgänglig eller är nödvändig då du använder Sear/Sauté-funktionen.

3. Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.
4. För att stänga av Sear/Sauté-funktionen ska du trycka på START/STOP-knappen. För att växla till en annan matlagningsfunktion ska du trycka på motsvarande funktionsknapp.

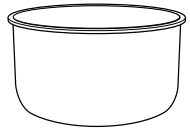
OBS! Du kan använda den här funktionen med antingen krispningslocket i öppet läge eller trycklocket med tryckregleringsventilen i VENT-läget.

OBS! Använd **ALLTID** teflon/nonstick-redskap i grytan. Använd **INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

TILLBEHÖR FÖR INKÖP

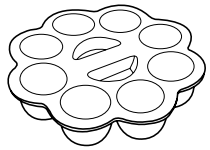
Vi erbjuder ett sortiment av tillbehör som anpassats för din Ninja® Foodi® Mini TenderCrisp Multikokare. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningsalternativ och ta din matlagning till nästa nivå.

Tillagningsgryta



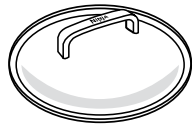
En extra gryta så att du kan fortsätta att ha roligt med din Foodi när din andra gryta redan är fullproppad med god mat.

Muffinsform i silikon



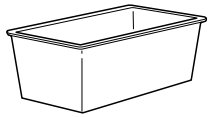
Baka dina favoritmuffins eller egg-bites i denna flexibla form.

Glaslock



Se in i grytan när olika tillagningsfunktioner pågår, använd sedan för enkel transportering eller förvaring.

Brödform



Vår specialtillverkade form är ett precis lagom stort baktillbehör för brödblandningar som banan eller zucchini.

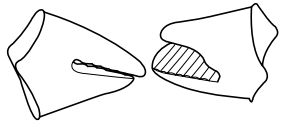
Mått: Cirka L21cm x B11cm x H9cm

Extra paket med silikonringar



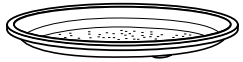
2-packs silikonringsats hjälper till att hålla smaker separerade. Använd en för tillagning av kryddad mat och den andra för söta livsmedel.

Silikonvantar



Lyft enkelt grytan och tillbehören med dessa värmebeständiga silikonvantar.

Krispningspanna



För krispig och uppvärmd pizza, quesadillas och grönsaker.

Panna för olika bruk

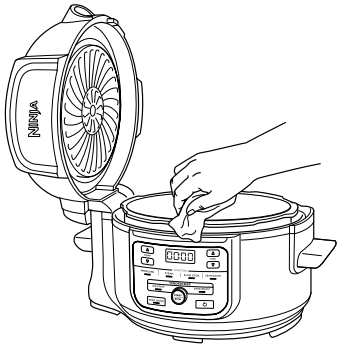


Gör grytor, dippsåser, efterrättspajer, matiga pajer, eller baka en luftig, saftig tårta med en gyllenbrun yta till efterrätt.

Mått: D22cm H6cm.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt



Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning.

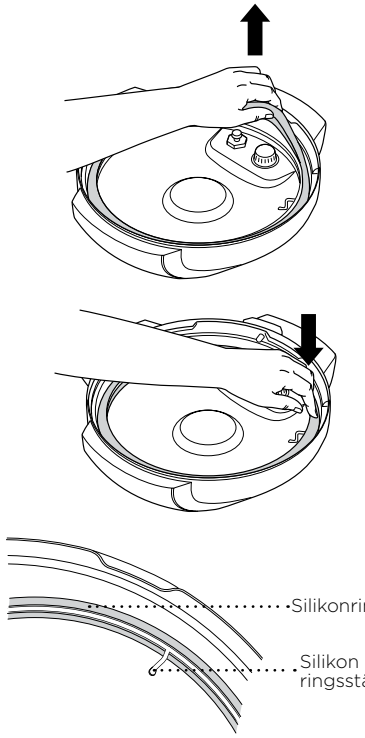
1. Dra ur apparatens kontakt från vägguttaget före rengöring.
2. För att rengöra matlagningsenheten och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
3. Trycklocket, grytan, silikonringen, stället och Cook & Crisp-fatet kan tvättas i diskmaskinen.

OBS! Sätt **ALDRIG** matlagningsenheten i diskmaskinen, och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.

4. Tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa.
5. För att rengöra krispningslocket ska du torka av det med en våt trasa eller en pappershandduk efter att värmeskölden svalnat.
6. Om matrester sitter fast på grytan, stället eller Cook & Crisp-fatet 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. Lufttorka alla delar efter varje användning.

OBS! Ta **INTE** isär tryckavlastningsventilen eller flottörventilenheten .

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 häftigt, eftersom det kan deformera ringen och stället och påverka trycktätningsfunktionen. En silikonring med sprickor, skåror eller annan skada bör bytas omedelbart.

FELSÖKNING

Varför tar min enhet så lång tid att bli fullt trycksatt? Hur lång tid tar det för den att bli trycksatt?

- Tillagningstiderna kan variera beroende på den valda temperaturen, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur eller kvantitet.
- Kontrollera att 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?

- Förloppsindikatorn visas på skärmen för att indikera att enheten bygger upp tryck. Förloppsindikatorn visas på skärmen när du använder Pressure-funktionen eller Steam-funktionen.

Lampor roterar på skärmen när du använder Pressure-funktionen eller Steam-funktionen.

- Förloppsindikatorn 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. För att frigöra tryck ska du vrida tryckregleringsventilen till VENT-läget 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 väsande 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.

- Matlagningscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Den tid det tar för att minska trycket beror på mängden livsmedel i enheten och kan variera mellan olika recept. Se alltid till flottörventilen har sjunkit innan du tar av locket. Om enhetens tryckavlastning tar längre tid än normalt ska du koppla ur enheten och vänta tills flottörventilen sjunker innan du hanterar produkten.

FELSÖKNING

Felmeddelandet ”ADD POT” visas på skärmen.

- Grytan är inte inuti matlagningsenheten. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet ”OTHR LID” visas på skärmen.

- 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 och se till att det är i stängt läge.

Felmeddelandet ”SHUT LID” visas på skärmen.

- Krispningslocket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska börja.

Felmeddelandet ”TURN LID” visas på skärmen.

- Trycklocket är inte ordentligt stängt. Vrid locket medurs tills det klickar för att den valda tillagningsfunktionen ska starta.

Felmeddelande ”OPEN 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 ”ADD 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 ”ADD 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. Kontakta kundtjänst på 0800 862 0453.

PRAKTISKA TIPS

- För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämnt lager på stället, på Cook & Crisp-fatet eller i grytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra, se till att skaka dem halvvägs genom tillagningstiden.
- För mindre ingredienser som kan falla genom stället så rekommenderar vi att de först läggs på bakplåtspapper eller i en foliepåse.
- Om du växlar från tryckkokning till användning av krispningslocket rekommenderar vi att du tömmer grytan på eventuell kvarvarande vätska för bästa resultat.
- Håll uppåt- eller nedåtpilen TIME nedtryckt för att komma till önskad tid snabbare.
- Använd Keep Warm-läget för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagningen. För att förhindra att maten blir uttorkad rekommenderar vi att du håller locket stängt och använder den här funktionen precis innan du serverar. Använd Air Crisp-funktionen för att värma upp kall mat.
- För att få enheten att bygga upp trycket snabbare ska du ställa in den på SEAR/SAUTÉ HIGH. När du är redo att tryckkokas ska du trycka på PRESSURE-knappen och sedan göra som vanligt.

PRODUKTREGISTRERING

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina ”lagstadgade rättigheter”). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter (”produkterna”) att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpt i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder.

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.

NOTES

NOTES



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

FOODI og NINJA er registrerede varemærker tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

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

FOODI und NINJA sind eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

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

FOODI and NINJA are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

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 marquess déposées de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 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 di SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

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

FOODI en NINJA zijn geregistreed handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

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

FOODI ja NINJA on SharkNinja Operating LLC in rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

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

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

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu

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

ninjakitchen.eu

OP100EU_IB_MP_210318_Mv2