

NINJA

Foodi

POSSIBLE COOKER

MC1101EU

**INSTRUCTIONS
NOTICE D'UTILISATION
ET GARANTIE NINJA
GEBRAUCHSANWEISUNG
BRUGERVEJLEDNING
ISTRUCCIONES
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
INSTRUKTIONER**



ninjakitchen.eu

TAK, fordi du har købt Ninja Foodi PossibleCooker

GEM DISSE OPLYSNINGER

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____

(Behold din kvittering)

Forretning, hvor apparatet er købt: _____

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 220-240V ~ 50-60 Hz

Effekt: 1.400 watt



Denne mærkning angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig skade på miljø eller folkesundhed fra ukontrolleret bortskaffelse af affald skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialekilder. Ved aflevering af dit brugte apparat bedes du anvende de tilgængelige returnerings- og indsamlingssystemer eller kontakte forhandleren, som du købte produktet fra. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljømæssigt forsvarlig måde.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGER • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG



Læs og gennemgå anvisningerne for at få en forståelse af produktets betjening og anvendelse.



Dette symbol viser, at der er fare for personskade, død eller omfattende skade på ejendele, hvis advarslen, der bringes sammen med symbolet, ignoreres.



Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Beskyt altid hænderne for at undgå forbrændinger.



Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

⚠ ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummererede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

- 1 For at undgå kvælningsfare for små børn skal alle emballagematerialer kasseres straks efter udpakning.
- 2 Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring eller viden, hvis de har fået vejledning og instruktion i at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de risici, der er i forbindelse med brug af apparatet.
- 3 Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Børn **MÅ IKKE** bruge apparatet eller lege med det. Det er nødvendigt at overvåge apparatet nøje, hvis det bruges i nærheden af børn.
- 4 Der bruges en kort ledning for at mindske risikoen, for at mindre børn kan tage fat i den, blive viklet ind i den eller falde over en lang ledning. Brug **IKKE** forlængerledninger med dette produkt.
- 5 Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- 6 For at mindske faren for brand må apparatet **IKKE** placeres på kogeplader, andre varme overflader eller i en varm ovn.
- 7 Brug **IKKE** apparatet, hvis gryden ikke er sat i.
- 8 **ADVARSEL:** En opvarmet gryde kan beskadige bordplader eller borde. Når du fjerner den varme gryde fra multicookeren, må du **IKKE** placere den direkte på en ubeskyttet overflade. Sæt **ALTID** den varme gryde på en bordskåner eller rist.
- 9 Nedsænk ikke multicookeren i vand eller andre væsker, for at undgå risiko for elektrisk stød. Hvis etuiet falder ned i væske, skal du straks tage ledningen ud af stikkontakten. Put **IKKE** hænder ned i væsken.
- 10 Før du sætter hele gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at begge er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
- 11 Opvarm **IKKE** en tom gryde i mere end 10 minutter. Madlavningsoverfladen vil blive beskadiget.
- 12 Brug **IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 13 **ADVARSEL:** Svits/Sautér opnår høje temperaturer. Hvis den ikke overvåges, kan maden brænde på ved denne indstilling. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på. Brug ikke låget, og efterlad ikke komfuret uden opsyn, mens du bruger Svits/Sautér.
- 14 Undgå pludselige temperaturændringer, herunder at tilføje afkølede fødevarer til en opvarmet gryde.
- 15 **ADVARSEL:** Gryden og låget bliver meget varme, mens du bruger Braiser. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på.
- 16 Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sautes. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
- 17 Dette apparat er kun til husholdningsbrug. 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.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

KUN TIL HUSHOLDNINGER • LÆS ALLE ANVISNINGER INDEN BRUG

ADVARSEL

For at mindske faren for personskade, brand, elektrisk stød eller beskadigelse af ejendom er det vigtigt altid at følge de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, inklusive de følgende nummerede advarsler og efterfølgende vejledninger. Brug kun apparatet til det, det er beregnet til.

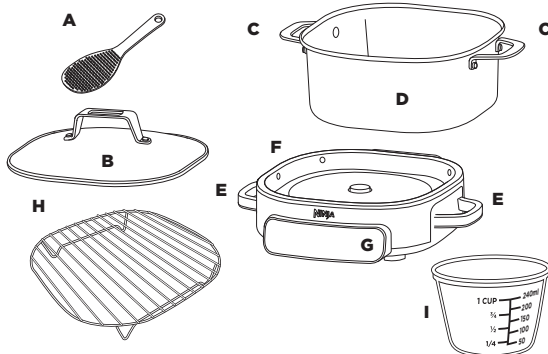
- 18** Kun til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Apparatet må **IKKE** placeres i nærheden af en kant under brug.
- 19** Brug **IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. Hvis apparatet fungerer forkert eller er beskadiget på nogen måde, skal du straks slukke det og ringe til kundeservice.
- 20** Dette apparat har et polariseret stik (det ene ben er bredere end det andet). For at begrænse risikoen for elektrisk stød kan dette stik kun sættes i en polariseret stikkontakt på én måde. Hvis stikket ikke passer, skal du vende det. Hvis det stadig ikke passer, skal du kontakte en kvalificeret elektriker. Du må **IKKE** forsøge at ændre på stikket på nogen måde.
- 21** Sørg **ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 22** Brug **IKKE** udstyr og tilbehør, der ikke er anbefalet af eller sælges af SharkNinja. Brug **IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en udendørs grill. Brugers udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 23** Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15,25 cm friplads over og til alle sider, for tilstrækkelig luftcirkulation.
- 24** Du må **IKKE** betjene dit apparat på et sted med ringe ventilation eller under et køkkenskab. Når du opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten. Hvis ikke du gør dette, er der fare for brand, specielt hvis apparatet har kontakt med køkkenskabe eller døre.
- 25** Følg **ALTID** maksimums- og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.
- 26** For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.
- 27** Brug **ALDRIG** indstillingen Slow Cook (langsom tilberedning) uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.
- 28** **ADVARSEL:** Gryden og låget bliver meget varme, mens du bruger Slow Cook (langsom tilberedning) og Braiser. Vær forsigtig, når du rører ved varme overflader, og når du fjerner mad for at undgå, at det brænder på.
- 29** Flyt **IKKE** apparatet, mens det er i brug.
- 30** Undgå, at maden rører varmeelementerne. Fyld **IKKE** for meget i gryden. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 31** Brug **IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.
- 32** Det elektriske stiks spænding kan variere, hvilket kan påvirke apparatets ydeevne og afgivelse af varme. 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** Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt, og du skal vente, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden.
- 34** 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.
- 35** Vær yderst forsigtig, når apparatet skal flyttes med varmt indhold som varm olie eller andre varme væsker. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade, såsom svære forbrændinger.
- 36** Når apparatet er i brug, kan varm damp frigives til luften via dampullet i toppen af låget. Anbring apparatet, således at dampullet ikke er rettet mod stikkontakter, kabinetter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra dampullet.
- 37** Når du bruger indstillingen SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING), skal du **ALTID** holde låget lukket.
- 38** Bundenheden, den indre gryde og glaslåget bliver ekstremt varme under tilberedningen. Undgå at røre varm damp og luft, når du fjerner den indre gryde og glaslåget fra bundenheden. Stil dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. Rør **IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.

- 39** Løft **KUN** låget fra håndtaget på apparatets forside. Løft **IKKE** låget fra sideområdet, da der vil blive udløst skoldende damp.
- 40** Den aftagelige indre gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.
- 41** Rør **IKKE** ved tilbehør, inklusive stegetermometeret (ikke tilgængeligt for alle modeller), under eller lige efter tilberedning, da det bliver ekstremt varmt under tilberedningsprocessen. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du **ALTID** udvise forsigtighed under håndtering af produktet. Brug langskaftede redskaber og grydelapper eller grillhandsker.
- 42** Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- 43** Lad apparatet afkøle inden rengøring, demontering og opbevaring, og inden du tager dele af eller sætter dem på plads.
- 44** Afbryd og sluk for apparatet og træk stikket ud, når det ikke er i brug, samt før rengøring.
- 45** Rengør **IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 46** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
- 47** Lad **ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader. Brug **ALDRIG** stik under bordpladen.
- 48** Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.

GEM DISSE VEJLEDNINGER

DELE

- A** Risseke
- B** Glaslåg
- C** Grydes sidehåndtag
- D** 6 L gryde
- E** Hovedenheds håndtag
- F** Hovedenhed
- G** Kontrolpanel
- H** Dampstativ
- I** Riskop

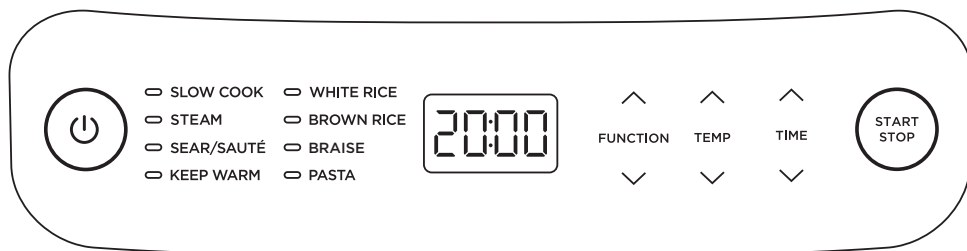


INDEN FØRSTE BRUG

- Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- Vask hovedenheden, den indvendige gryde, glaslåget og skeen med en fugtig klud med sæbe, skyl derefter med en ren, fugtig klud og tør grundigt. Kom **ALDRIG** hovedapparatet i vand.
- Vi anbefaler, at du tænder for apparatet og lader det være tændt i 10 minutter uden at tilsætte mad. Sørg for, at området er godt ventileret. Herved fjernes eventuelle rester af emballage og lugtspor, der kan forekomme. Dette er fuldstændigt sikkert og ikke skadeligt for PossibleCooker™ Pros ydeevne.

Advarsel: Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er mindst 15 cm friplads over og til alle sider for tilstrækkelig luftcirkulation

LÆR NINJA FOOD POSSIBLECOOKER AT KENDE



TILBEREDNINGSFUNKTIONER

SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING): Tilbered mad ved en lav temperatur i længere tid.

DAMP: Tilbered forsigtigt delikate fødevarer, såsom fisk og grøntsager, ved hjælp af damp.

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

KEEP WARM (HOLD VARM): Genopvarm eller hold kogt mad varm i længere tid.

HVIDE RIS: Tilbered et udvalg af hvide ris – langkornede, jasmin, basmati, arborio osv.

BRUNE RIS: Tilbered de perfekte brune ris.

BEMÆRK: Hvis der ikke er valgt nogen tilberedningsfunktion inden for 10 minutter, slukker enheden.

BRAISE (BRAISER): Tilbered sejere kødstykker ved først at brune dem ved høj varme (med olie) og derefter simre dem i væske ved lav varme.

PASTA: Tilbered tørret pasta uden at skulle dræne vandet.

BETJENINGSKNAPPER

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

FUNKTION-pile: Brug op/ned-pilene til at vælge tilberedningsfunktion.

TEMP-pile: Brug op/ned-pilene til venstre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.

TID-pile: Brug op/ned-pilene til højre for displayet til at justere tilberedningstemperaturen.

START/STOP-knap: Tryk på denne knap for at begynde tilberedningen. Du nulstiller den nuværende funktion ved at trykke på START/STOP.

BRUG NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook (langsom tilberedning)

- 1 Brug FUNKTION-pilene til at vælge SLOW COOK (LANGSOM TILBEREDNING).
- 2 Tryk på TEMPERATUR-pilene for at vælge HI eller LO.
- 3 Brug TID-pilene til at vælge et tidsrum mellem 3 og 12 timer i intervaller på 15 minutter.

BEMÆRK: Indstillingen for SLOW COOK LO (langsom tilberedning lav) kan justeres mellem 6 og 12 timer. Indstillingen for SLOW COOK HI (langsom tilberedning høj) kan justeres mellem 2 og 12 timer.

- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 5 Når tilberedningstiden når til 0, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

BEMÆRK: Enheden slukker automatisk efter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Braiser

- 1 Svits ingredienserne i gryden ved at bruge instruktionerne for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR).
- 2 Når det er færdigt, skal du deglacere med vin eller bouillon.
- 3 Tilsæt resterende kogevæske og ingredienser i gryden.
- 4 Brug FUNKTION-pilene til at vælge BRAISE (BRAISER). Standardtemperaturen vises.
- 5 Brug TID-pilene til at vælge tidsrum i intervaller på 15 minutter.
- 6 Tryk på START/STOP for at begynde tilberedningen.

BRUG AF NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - CONT

Sear/Sauté (Svits/Sautér)

- 1 Brug   FUNKTION-pilene til at vælge SEAR/SAUTÉ.
- 2 Tryk på   TEMPERATUR-pilene for at vælge HI, MED eller LO.

BEMÆRK: Tid kan ikke justeres, når du bruger Sear/Sauté-funktionen.

BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommes noget i.

- 3 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 4 Tryk på START/STOP for at slukke for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR)-funktionen, når tilberedningen er fuldstændt.

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

BEMÆRK: Du kan bruge denne funktion både med eller uden låget på gryden.

Hold varm

- 1 Brug   FUNKTION-pilene til at vælge KEEP WARM (HOLD VARM). Temperaturen vil være standardiseret, og apparatet begynder at tælle op.
- 2 Brug   TID-pilene til at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til én time og i intervaller på 5 minutter op til 6 timer.

Hvide ris

- 1 Tilsæt den ønskede mængde ris.
- 2 Tilsæt vand til den tilsvarende streg på gryden og læg låget på.
- 3 Brug   FUNKTION-pilene til at vælge WHITE RICE (HVIDE RIS).

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger White Rice-funktionen.

- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. En animation vil vises under tilberedningen.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på under tilberedningen.

- 5 Når risene er færdigtilberedte, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

BEMÆRK: Enheden slukker automatisk efter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Brune ris

- 1 Tilsæt den ønskede mængde ris.
- 2 Tilsæt vand til den tilsvarende streg på gryden.

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger Brown Rice-funktionen.

- 3 Brug   FUNKTION-pilene til at vælge BROWN RICE(BRUNE RIS).
- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. En animation vil vises under tilberedningen.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på under tilberedningen.

- 5 Når risene er færdigtilberedte, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

BEMÆRK: Enheden slukker automatisk efter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

Braiser

- 1 Svits ingredienserne i gryden ved at bruge instruktionerne for SEAR/SAUTÉ (SVITS/SAUTÉR).
- 2 Når det er færdigt, skal du deglacere med vin eller bouillon.

BEMÆRK: For at deglacere hældes 1 kop væske i gryden. Skrab brune stykker af bunden af gryden og bland dem i kogevæske.

- 3 Tilsæt resterende kogevæske og ingredienser i gryden.
- 4 Brug FUNKTION-pilene til at vælge BRAISE (BRAISER). Standardtemperaturen vises.
- 5 Brug TID-pilene til at vælge tidsrum i intervaller på 15 minutter.
- 6 Tryk på START/STOP for at sætte tilberedningen i gang.

Pasta

- 1 Tilsæt den ønskede mængde tørret pasta til gryden.
- 2 Tilsæt den anbefalede mængde vand.
- 3 Brug   FUNKTION-pilene til at vælge PASTA.

BEMÆRK: Tid og temperatur kan ikke justeres, når du bruger Pasta-funktionen.

- 4 Tryk på START/STOP for at starte tilberedningen. En animation vil vises under tilberedningen.

BEMÆRK: For de bedste resultater skal du beholde låget på under tilberedningen.

- 5 Når pastaen er færdigtilberedt, vil apparatet bippe, automatisk skifte til KEEP WARM (HOLD VARM) og begynde at tælle op.

BEMÆRK: Enheden slukker automatisk efter 12 timer på KEEP WARM (HOLD VARM).

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden

Apparatet skal altid rengøres grundigt efter brug

- 1 Tag apparatet ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 2 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 3 Gryden og glaslåget kan vaskes i opvaskemaskinen.

- 4 Hvis der sidder madrester fast i gryden, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. Hvis madrester sidder fast på glaslåget eller silikoneskeen, skal du bruge et ikke-slibende rengøringsmiddel. 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.
- 5 Alle dele skal lufttørre efter brug.

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

FEJLFINDINGSGUIDE

Mit apparat vil ikke tænde.

- Sørg for, at ledningen er sat sikkert i stikket.
- Prøv at sætte ledningen i en anden stikkontakt.
- Nulstil hovedafbryderen, hvis det er nødvendigt.

Fejlmeldelsen "ADD POT" ("Tilføj gryde") vises på displayet.

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

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.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

- Cyklussen Slow Cook (Langsom tilberedning) er færdig, og apparatet er i Keep Warm (Hold varm)-tilstand.

"E1", "E2"

- Apparatet fungerer ikke, som det skal. Kontakt kundeservice. Vi beder dig om at registrere dit produkt online på registeryourninja.com og have produktet til rådighed, når du ringer, så vi bedre kan hjælpe dig.

Hvorfor slukkede apparatet?

- Hvis en tilberedningsfunktion ikke vælges inden for 10 minutter efter, at apparatet tændes, vil det automatisk slukke.

PRAKTISKE TRICKS

- 1 Den indre gryde tåler ovn op til 240 °C.
- 2 Brug Keep Warm (Hold varm)-tilstanden for at holde mad varm ved en sikker temperatur efter tilberedning.
- 3 Undgå at fjerne låget under en tilberedningscyklus.
- 4 Gryden er **IKKE** velegnet til kogeplade.
- 5 Glaslåget kan rengøres i opvaskemaskinen.
- 6 Forvarmningstiden vil variere afhængigt af mængde af ingredienser og temperatur.
- 7 Brug **ALTID** grydelapper, når du fjerner gryden fra bundenheden.
- 8 Opbevar ekstra mad i lukkede, frysevenlige beholdere.

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

Forbrugere, der køber et produkt i Europa, drager fordel af de juridiske rettigheder vedrørende produktets kvalitet (dine lovbestemte rettigheder). Du kan gøre disse rettigheder gældende over for forhandleren. Hos Ninja® er vi dog så sikre på vores produkters kvalitet, at vi giver dig en ekstra fabriksgaranti på to år. Disse vilkår og betingelser vedrører kun vores fabriksgaranti – dine lovbestemte rettigheder påvirkes ikke.

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garanti. Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem.

Ninja®-garantier

Dit Ninja-apparat udgør en betydelig investering. Dit nye produkt 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 fabriktionskvaliteten.

Hvert Ninja-produkt leveres med en garanti, der omfatter gratis dele og arbejdskraft. Du kan også finde hjælp på ninjakitchen.eu.

Hvordan registrerer jeg min Ninja-garanti?

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

- Dato for købet af apparatet (kvittering eller leveringsseddel).

Hvis du vil registrere på nettet, skal du gå til ninjakitchen.eu.

VIGTIGT

- Garantien vil kun dække dit produkt fra købsdatoen.
- Gem altid kvitteringen. Kvitteringen skal bruges til at bekræfte de oplysninger, du har givet os, hvis der skulle være behov for at bruge garantien. Hvis en gyldig kvittering ikke kan fremvises, kan det gøre din garanti ugyldig.

Hvad er fordelene ved at registrere min gratis Ninja-garanti?

Når du registrerer din garanti, har vi dine oplysninger ved hånden, hvis der nogensinde skulle være behov for at komme i kontakt med hinanden. Du kan også modtage råd om, hvordan du får det bedste ud af din Ninja-enhed, og høre de seneste nyheder om ny Ninja®-teknologi og udgivelser. Registreres garantien på nettet, får du straks bekræftelse på, at vi har modtaget dine oplysninger.

Hvor længe er nye Ninja-produkter dækket af garantien?

Vores tiltro til vores design og kvalitetskontrol betyder, at dine Ninja-produkter er garanteret i to år i alt.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti?

Reparation eller udskiftning af dit Ninja-apparat (efter Ninjas vurdering), inklusive alle dele og al arbejdskraft. En Ninja-garanti er en udvidelse af dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

Hvad dækker den gratis Ninja-garanti ikke?

- 1 Normal slitage af sliddele (såsom tilbehør). Reservedele kan købes på ninjakitchen.eu.
- 2 Skader forårsaget af forkert brug, misbrug, uagtsom håndtering, manglende udførelse af nødvendig vedligeholdelse eller skade på grund af forkert håndtering under transport.
- 3 Skader forårsaget af vedligeholdelse, der ikke er godkendt af Ninja.

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-produkt. Du finder et komplet udvalg af Ninja-dele, reservedele/tilbehør til alle Ninja-maskiner på ninjakitchen.eu.

Husk, at skader forårsaget af brug af dele, som ikke er fra Ninja, muligvis ikke er dækket af din garanti.

VIELEN DANK für den Kauf Ihres **Ninja Foodi PossibleCooker**

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Kaufdatum: _____

(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: _____

TECHNISCHE DATEN

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

Leistung: 1400 Watt



Die entsprechende Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt entsorgt wird, helfen Sie mit, potenziellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vorzubeugen, und Sie tragen 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. Dieser kann das Produkt für ein umweltfreundliches und sicheres Recycling zurücknehmen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Betrieb und der Nutzung des Gerätes vertraut zu machen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn ein mit diesem Symbol gekennzeichneteter Warnhinweis missachtet wird.
	Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie stets einen Handschutz, um Verbrennungen vorzubeugen.
	Nur zum Gebrauch im Innenbereich und für private Zwecke vorgesehen.

⚠️ WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

- 1 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entsorgen Sie alle Verpackungen sofort nach dem Entpacken.
- 2 Dieses Gerät kann unter Aufsicht und nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 3 Kinder dürfen keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. Erlauben Sie kleinen Kindern **AUF KEINEN FALL**, das Gerät zu bedienen oder damit zu spielen. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt beaufsichtigt werden.
- 4 Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder danach greifen, sich darin verfangen oder über ein längeres Kabel stolpern. Verwenden Sie **KEINE** Verlängerungskabel mit diesem Produkt.
- 5 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen.
- 6 Um die Brandgefahr zu verringern, darf das Gerät **NICHT** auf Herdplatten oder andere heiße Oberflächen oder in einen heißen Ofen gestellt werden.
- 7 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der Kochtopf nicht installiert ist.
- 8 **VORSICHT:** Erhitzte Töpfe können Arbeitsplatten oder Tische beschädigen. Den heißen Topf beim Herausnehmen aus dem Multikocher **NICHT** direkt auf eine ungeschützte Oberfläche stellen. Den heißen Topf **IMMER** auf einen Untersetzer oder ein Gestell stellen.
- 9 Tauchen Sie das Gehäuse des Multikochers nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden. Wenn das Gehäuse in Flüssigkeit fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. **NICHT** in die Flüssigkeit greifen.
- 10 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kocher stellen, Topf und Kocher mit einem weichen Tuch reinigen und trocknen.
- 11 Den leeren Kochtopf **NICHT** länger als 10 Minuten erhitzen. Die Kochfläche wird beschädigt.
- 12 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren mit Öl verwenden.
- 13 **VORSICHT:** Sear/Sauté erreicht hohe Temperaturen. Wenn diese Einstellung unbeaufsichtigt verwendet wird, kann das Essen anbrennen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden. Verwenden Sie die Einstellung Sear/Sauté nicht mit dem Deckel und lassen Sie den Kocher nicht unbeaufsichtigt.
- 14 Vermeiden Sie plötzliche Temperaturänderungen, z. B. wenn Sie gekühlte Lebensmittel in einen erhitzten Topf geben.
- 15 **VORSICHT:** Der Kochtopf und der Deckel werden beim Schmoren sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 16 Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und Sautieren. Halten Sie Hände und Gesicht vom Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
- 17 Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch 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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG

Um Verletzungen, Feuer, Stromschläge oder Sachschäden zu vermeiden, sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, einschließlich der im Folgenden aufgeführten Warnungen und der nachfolgenden Bedienungsanleitung. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den Zweck, für den es bestimmt ist.

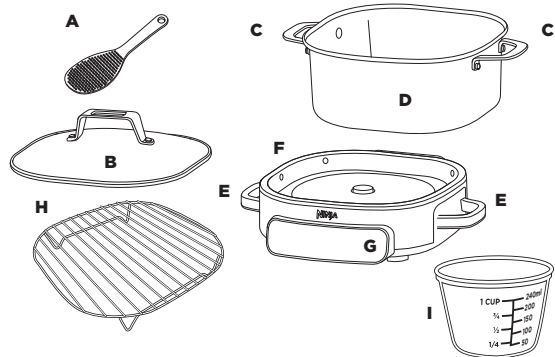
- 18 Nur für den Gebrauch auf der Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 19 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn ein Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Stromkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 20 Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Kontaktstift ist breiter als der andere). Um das Risiko von Stromschlägen zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Sollte der Stecker nicht richtig in die Steckdose passen, drehen Sie ihn um und versuchen Sie es erneut. Falls der Stecker weiterhin nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie **KEINESFALLS**, den Stecker zu modifizieren.
- 21 Achten Sie vor Gebrauch **IMMER** darauf, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde.
- 22 **KEINE** Zubehörteile verwenden, 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.
- 23 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.
- 24 **BENUTZEN SIE** das Gerät nicht in einem Geräteschrank oder unter einem Oberschrank. Wenn Sie es in einen Geräteschrank stellen, ziehen Sie den Stecker des Geräts stets aus der Steckdose. Die Nichtbefolgung könnte die Gefahr eines Feuers herbeiführen, besonders dann, wenn die Wände des Schanks oder die Tür das Gerät berühren, wenn er geschlossen wird.
- 25 **IMMER** die in den Anleitungen und Rezepten angegebenen Höchst- und Mindestmengen an Flüssigkeit beachten.
- 26 Um mögliche Schäden durch Dampf zu vermeiden, das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken aufstellen.
- 27 **NIEMALS** die Einstellung SLOW COOK bei leerem Kochtopf, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeiten, verwenden.
- 28 **VORSICHT:** Der Kochtopf und der Deckel werden beim langsamen Garen und Schmoren sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Oberflächen berühren und Lebensmittel entnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- 29 Das Gerät während der Verwendung **NICHT** bewegen.
- 30 Vermeiden Sie, dass das Gargut mit den Heizelementen in Berührung kommt. Beim Garen den Kochtopf **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 31 Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.
- 32 Die Steckdosenspannung kann variieren und die allgemeine Leistung und Heizleistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheitserreger abzutöten, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 33 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, sofort den Netzstecker ziehen und warten, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf entnehmen.
- 34 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Außenwände des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Verwenden Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe sowie vorhandene Griffe und Knöpfe, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden.
- 35 Beim Transport eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen wie schweren Verbrennungen führen.
- 36 Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann heißer Dampf über das Dampfloch oben im Deckel in die Luft abgegeben werden. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Dampföffnung nicht auf Steckdosen, Schränke oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zur Dampföffnung.
- 37 Wenn Sie die Einstellung SLOW COOK (langsames Garen) verwenden, lassen Sie den Deckel **IMMER** geschlossen.
- 38 Die Baseinheit, der innere Kochtopf und der Glasdeckel werden während des Kochvorgangs extrem heiß. Meiden Sie heißen Dampf und Heißluft, wenn Sie den inneren Kochtopf und den Glasdeckel von der Baseinheit entfernen. Stellen Sie sie nach dem Herausnehmen **IMMER** auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Berühren Sie während des Garvorgangs oder unmittelbar danach **NICHT** das Zubehör.
- 39 Heben Sie den Deckel **NUR** mit dem Griff an der Vorderseite des Geräts an. Heben Sie den Deckel **NICHT** aus dem Seitenbereich an, da kochend heißer Dampf freigesetzt wird.

- 40 Der herausnehmbare innere Kochtopf kann sehr schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Kocheruntersatz ist Vorsicht geboten.
- 41 **NICHT** das Zubehör, einschließlich Thermometer (nicht bei allen Modellen verfügbar) während oder unmittelbar nach dem Garvorgang berühren, da dieses während des Garvorgangs extrem heiß wird. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, ist bei der Verwendung des Produkts **IMMER** Vorsicht geboten. Immer langstielige Utensilien und schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe verwenden.
- 42 Die Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 43 Das Gerät vor Reinigung, Zerlegen, Einlegen oder Abnehmen von Bestandteilen und vor Aufbewahrung abkühlen lassen.
- 44 Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder gereinigt werden soll, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.
- 45 Verwenden Sie zur Reinigung **KEINEN** Scheuerschwamm aus Metall. Von dem Schwamm können sich Stücke lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 46 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
- 47 Das Netzkabel darf **KEINESFALLS** über Tischkanten oder Arbeitsflächen herunter hängen und auch keine heißen Oberflächen berühren. **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden.
- 48 Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

DIESE BETRIEBUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN

BESTANDTEILE

- A Reislöffel
- B Glasdeckel
- C Seitliche Griffe des Kochtopfs
- D Kochtopf (6 l)
- E Griffe des Hauptgeräts
- F Hauptgerät
- G Bedienfeld
- H Dampfentsatz
- I Reistasse

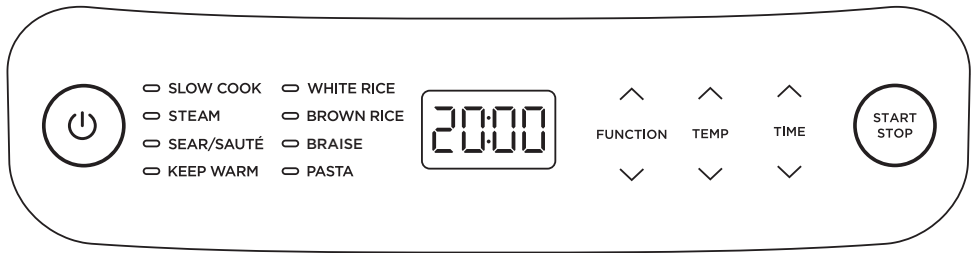


VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Aufkleber und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Dabei sind besonders die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Das Hauptgerät, den inneren Kochtopf, den Glasdeckel und die Löffelhalterung mit einem feuchten, seifigen Tuch abwaschen, dann mit einem sauberen, feuchten Tuch abspülen und gründlich trocknen. Tauchen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in Wasser.
- 4 Wir empfehlen, das Gerät einzuschalten und es 10 Minuten lang laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen. Stellen Sie sicher, dass der Betriebsbereich gut belüftet ist. Dadurch werden alle Verpackungs- und Geruchsrückstände entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt nicht die Leistung des PossibleCooker.

Warnhinweis: Bei der Verwendung dieses Geräts darauf achten, dass oben und an allen Seiten mindestens 15 cm Abstand für eine angemessene Luftzirkulation eingehalten werden.

LERNEN SIE DEN NINJA FOOD POSSIBLECOOKER KENNEN



ZUBEREITUNGSFUNKTIONEN

SLOW COOK: Garen von Speisen bei einer niedrigeren Temperatur über einen längeren Zeitraum.

STEAM (Dämpfen): Garen Sie empfindliche Lebensmittel wie Fisch und Gemüse schonend im Dampf.

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren): Verwenden Sie das Gerät als Kochfeld zum Anbraten von Fleisch, Sautieren von Gemüse, Garen von Soßen und vielem mehr.

KEEP WARM: Speisen aufwärmen oder für längere Zeit warmhalten.

WEISSER REIS: Kochen Sie verschiedene weiße Reissorten – Langkorn, Jasmin, Basmati, Arborio usw.

NATURREIS: Kochen Sie den perfekten Naturreis.

HINWEIS: Wenn keine Zubereitungsfunktion gewählt wird, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten ab.

SCHMOREN: Zähre Fleischstücke werden zunächst bei starker Hitze (mit Öl) angebraten und dann bei geringer Hitze in Flüssigkeit gegart.

PASTA: Pasta kochen, ohne das Wasser abgießen zu müssen.

BEDIENTASTEN

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

FUNCTION-Pfeile: Die Zubereitungsfunktion mit den Pfeilen auf/ab auswählen.

TEMP-Pfeile: Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile rechts neben der Anzeige, um die Gartemperatur anzupassen.

TIME-Pfeile: Verwenden Sie die Aufwärts- und Abwärts-Pfeile links neben der Anzeige, um die Garzeit anzupassen.

START-/STOP-Taste: Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten. Durch Drücken von START/STOP während des Garvorgangs wird die aktuelle Funktion beendet.

VERWENDEN DES NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook (langsames Garen)

- 1 Mit den FUNKTIONSpfeilen SLOW COOK auswählen.
- 2 Mit den TEMP-Pfeilen HI oder LO einstellen.
- 3 Mit den TIME-Pfeilen eine Zeit zwischen 3 und 12 Stunden in 15-Minuten-Schritten einstellen.

HINWEIS: Die Einstellung für SLOW COOK LO kann zwischen 6 und 12 Stunden eingestellt werden. Die Einstellung für SLOW COOK HI kann zwischen 2 und 12 Stunden eingestellt werden.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 5 Wenn die Garzeit Null erreicht, piept das Gerät, wechselt automatisch in den „KEEP WARM“-Modus und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM automatisch ab.

Schmoren

- 1 Braten Sie die Zutaten im Topf gemäß den Anweisungen für SEAR/SAUTÉ an.
- 2 Anschließend mit Wein oder Brühe ablöschen.
- 3 Restliche Kochflüssigkeit und Zutaten in den Topf geben.
- 4 Mit den Funktionspfeilen BRAISE auswählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt.
- 5 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 15 Minuten einzustellen.
- 6 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

VERWENDEN DES NINJA FOODI POSSIBLECOOKER – FORTS.

Sear/Sauté

- 1 Verwenden Sie die   FUNKTIONSpfeile, um SEAR/SAUTÉ einzustellen.
- 2 Verwenden Sie die   TEMP-Pfeile, um HI, MED oder LO auszuwählen.

HINWEIS: Bei Verwendung der Funktion Sear/Sauté ist die Zeit nicht einstellbar.

HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät 5 Minuten vorzuheizen und anschließend die Zutaten hinzuzufügen.

- 3 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Um die SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) Funktion auszuschalten, drücken Sie die START-/STOP-Taste.

HINWEIS: AUF KEINEN FALL Metallutensilien verwenden, da diese die Antihafbeschichtung des Topfes zerkratzen können.

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

Keep Warm

- 1 Mit den   FUNKTIONSpfeilen KEEP WARM auswählen. Die Temperatur wird voreingestellt und das Gerät beginnt mit dem Hochzählen.
- 2 Mit den   TIME-Pfeilen eine Zeit in 1-Minuten-Schritten bis zu 1 Stunde oder in 5-Minuten-Schritten bis zu 6 Stunden auswählen.

Weißer Reis

- 1 Die gewünschte Menge Reis hinzufügen.
- 2 Wasser bis zur entsprechenden Linie auf dem Topf einfüllen und den Deckel auf den Topf setzen.
- 3 Mit dem   FUNKTIONSpfeilen WHITE RICE auswählen.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind nicht einstellbar, wenn die Funktion für weißen Reis verwendet wird.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Während des Kochens wird eine Animation angezeigt.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

- 5 Wenn der Reis fertig gekocht ist, gibt das Gerät einen Piepton ab, schaltet automatisch auf KEEP WARM um und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM automatisch ab.

Naturreis

- 1 Die gewünschte Menge Reis hinzufügen.
- 2 Bis zur entsprechenden Linie Wasser in den Topf geben.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind nicht einstellbar, wenn die Funktion für Naturreis verwendet wird.

- 3 Mit den   FUNKTIONSpfeilen BROWN RICE auswählen.
- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Während des Kochens wird eine Animation angezeigt.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

- 5 Wenn der Reis fertig gekocht ist, gibt das Gerät einen Piepton ab, schaltet automatisch auf KEEP WARM um und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM automatisch ab.

Schmoren

- 1 Braten Sie die Zutaten im Topf gemäß den Anweisungen für SEAR/SAUTÉ an.
- 2 Anschließend mit Wein oder Brühe ablöschen.

HINWEIS: Zum Ablöschen einen Becher Flüssigkeit in den Topf gießen. Braune Stücke vom Topfboden kratzen und in die Kochflüssigkeit mischen.

- 3 Restliche Kochflüssigkeit und Zutaten in den Topf geben.
- 4 Mit den Funktionspfeilen BRAISE auswählen. Die Standard-Temperatureinstellung wird angezeigt.
- 5 Verwenden Sie die TIMER-Pfeile, um die Zeit in Minutenschritten auf bis zu 15 Minuten einzustellen.
- 6 Auf START/STOP drücken, um den Garvorgang zu starten.

Pasta

- 1 Die gewünschte Menge an Trockenpasta in den Kochtopf geben.
- 2 Die empfohlene Menge Wasser hinzufügen.
- 3 Mit den   FUNKTIONSpfeilen PASTA auswählen.

HINWEIS: Zeit und Temperatur sind nicht einstellbar, wenn die Funktion für Pasta verwendet wird.

- 4 Drücken Sie auf START/STOP, um den Garvorgang zu starten. Während des Kochens wird eine Animation angezeigt.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Deckel während des Kochens geschlossen halten.

- 5 Wenn die Pasta fertig gekocht ist, gibt das Gerät einen Piepton ab, schaltet automatisch auf KEEP WARM um und beginnt mit dem Hochzählen.

HINWEIS: Das Gerät schaltet sich nach 12 Stunden KEEP WARM automatisch ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- 2 Reinigen Sie den Kocheruntersatz und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- 3 Der Kochtopf und der Glasdeckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 4 Wenn Essensreste am Kochtopf haften, füllen Sie den Topf mit Wasser und lassen Sie ihn einweichen, bevor Sie ihn reinigen. Wenn Essensreste am Glasdeckel oder an der Silikonlöffelhalterung haften, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel. **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.
- 5 Lassen Sie alle Teile nach jedem Gebrauch an der Luft trocknen.

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

FEHLERDIAGNOSE UND -BEHEBUNG

Das Gerät lässt sich nicht einschalten.

- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel fest in der Steckdose steckt.
- Versuchen Sie, das Kabel in eine andere Steckdose zu stecken.
- Überprüfen Sie gegebenenfalls den Trennschalter.

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „ADD POT“.

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

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.

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

- Der „Slow Cook“-Zyklus ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich im Modus Keep Warm.

„E1“, „E2“

- Das Gerät funktioniert nicht richtig. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst. Damit wir Ihnen besser helfen können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte online unter registeryourninja.com und haben Sie das Produkt bei Ihrem Anruf zur Hand.

Warum hat sich das Gerät abgeschaltet?

- Wenn innerhalb von 10 Minuten nach dem Einschalten des Geräts keine Zubereitungsfunktion gewählt wird, schaltet es sich automatisch ab.

HILFREICHE TIPPS

- 1 Der innere Kochtopf ist bis zu 240 °C backofenfest.
- 2 Verwenden Sie den „Keep Warm“-Modus um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten.
- 3 Nehmen Sie den Deckel während eines Garvorgangs nicht ab.
- 4 Der Kochtopf ist **NICHT** kochfeldtauglich.
- 5 Der Glasdeckel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- 6 Die Vorheizzeit hängt von der Menge und der Temperatur der Zutaten ab.
- 7 Verwenden Sie **IMMER** Ofenhandschuhe, wenn Sie den Kochtopf von der Baseinheit abnehmen.
- 8 Bewahren Sie zusätzliche Lebensmittel in versiegelten, gefriergeeigneten Behältern auf.

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE FÜR NINJA FOODI POSSIBLE COOKER MC1101

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

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

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die NinjaNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Germany).

Ninja®-Garantie

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei (2) Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline) mit Sitz in der EU gekauft wurden.

Wie mache ich die Garantie geltend?

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

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Produkts, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des Produkts 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 Produkt auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Produkt-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 entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter www.Ninjakitchen.eu.

THANK YOU for purchasing the Ninja Foodi PossibleCooker

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 1400 Watts



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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

	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.
	Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience or knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 3 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow children to play with or use the appliance. Close supervision is necessary when used near children.
- 4 A short-power supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord. **DO NOT** use an extension cord with this product.
- 5 Spilled food can cause serious burns.
- 6 To reduce the risk of fire, **DO NOT** place appliance on stovetops or other hot surfaces or in a heated oven.
- 7 **DO NOT** use the appliance without the cooking pot installed.
- 8 **CAUTION:** A heated pot may damage countertops or tables. When removing the hot pot from the multicooker, **DO NOT** place it directly on any unprotected surface. **ALWAYS** set the hot pot on a trivet or a rack.
- 9 To protect against risk of electrical shock, do not immerse the multicooker housing in water or any other liquid. If housing falls into liquid, unplug the cord from outlet immediately. **DO NOT** reach into the liquid.
- 10 Before placing removable cooking pot in the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 11 **DO NOT** heat with empty cooking pot more than 10 minutes. Damage to cooking surface will occur.
- 12 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 13 **CAUTION:** Sear/Sauté reaches high temperatures. If unmonitored, food may burn on this setting. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns. Do not use the lid and do not leave your cooker unattended while using Sear/Sauté.
- 14 Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods to a heated pot.
- 15 **CAUTION:** The cooking pot and lid get very hot while using Braise. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.
- 16 Caution should be used when searing meats and sautéing. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 17 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicle or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING

To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. Do not use appliance for other than intended use.

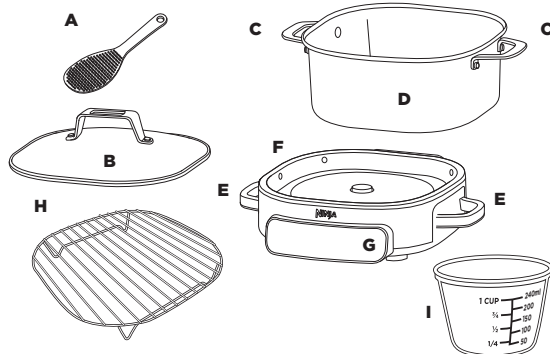
- 18** Intended for countertop use only. Ensure the surface is level, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of a countertop during operation.
- 19 DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. Regularly inspect the appliance and power cord. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 20** This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 21 ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 22 DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven, or on a ceramic cooktop, electrical coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 23** When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for adequate air circulation.
- 24 DO NOT** operate your appliance in a garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
- 25 ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 26** To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 27 NEVER** use Slow Cook setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 28 CAUTION:** The cooking pot and lid get very hot while using Slow Cook and Braise. Use care when touching hot surfaces and when removing food to avoid burns.
- 29 DO NOT** move the appliance when in use.
- 30** Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill cooking pot. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect safe use of the appliance.
- 31 DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 32** Electrical outlet voltages can vary, affecting the performance and heat output of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 33** Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot.
- 34 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.
- 35** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury such as serious burns.
- 36** When unit is in operation, hot steam may be released into the air via the steam hole in the top of the lid. Place unit so steam hole is not directed toward, electrical outlets, cabinets or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from steam hole.
- 37** When using SLOW COOK setting, **ALWAYS** keep the lid closed.
- 38** The base unit, inner cooking pot and glass lid become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the inner cooking pot and glass lid from the base unit. **ALWAYS** place them on a heat-resistance surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.

- 39 ONLY** lift the lid from the handle on the front of the unit. **DO NOT** lift lid from side area as scalding steam will release.
- 40** Removable inner cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 41 DO NOT** touch accessories, including the thermometer (not available on all models), during or immediately after cooking, as they become extremely hot during the cooking process. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use care when handling the product. Use long-handed utensils and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 42** Cleaning and user maintenance shall not be done by children.
- 43** Allow unit to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 44** When not in use and before cleaning, turn the unit off and unplug from socket to disconnect.
- 45 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 47 DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces. **NEVER** use outlets below counter.
- 48** The appliances is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS

- A** Rice Spoon
- B** Glass Lid
- C** Pot Side Handles
- D** 6L Cooking Pot
- E** Main Unit Handles
- F** Main Unit
- G** Control Panel
- H** Steam Rack
- I** Rice Cup

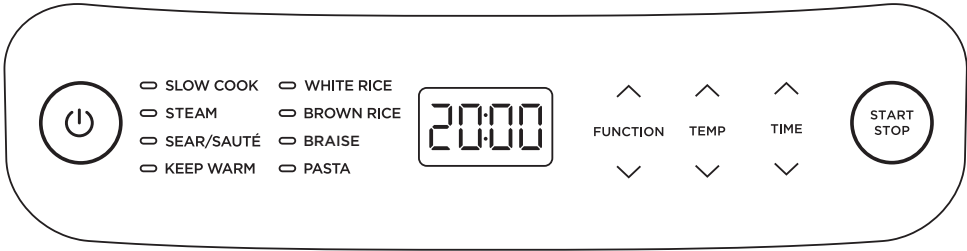


BEFORE FIRST USE

- 1** Remove and discard any packaging material, stickers, and tape from the unit.
- 2** Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3** Wash the main base unit, inner cooking pot, glass lid, and spoon-ladle with a damp, soapy cloth, then rinse with a clean, damp cloth and dry thoroughly. **NEVER** submerge the main unit in water.
- 4** We recommend turning the unit on and running it for 10 minutes without adding food. Make sure the area is well ventilated. This removes any packaging residue and odor traces that may be present. This is completely safe and not detrimental to the performance of the PossibleCooker™ Pro.

Warning: When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation

GETTING TO KNOW THE NINJA FOOD POSSIBLECOOKER



COOKING FUNCTIONS

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

STEAM: Gently cook delicate foods, such as fish and vegetables, using steam.

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

KEEP WARM: Reheat or keep cooked food warm for longer periods of time.

WHITE RICE: Cook a variety of white rice—long grain, jasmine, basmati, arborio, etc.

NOTE: If no cooking function is chosen within 10 minutes, the unit will shut off.

BROWN RICE: Cook picture-perfect brown rice.

BRAISE: Transform tougher cuts of meat by first browning at high heat (with oil) and then simmering in liquid at low heat.

PASTA: Cook dry pasta without needing to drain the water.

OPERATING BUTTONS

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

FUNCTION arrows: Use the up/down arrows to select a cook function.

TEMP arrows: Use the up/down arrows to the left of the display to adjust the cooking temperature.

TIME arrows: Use the up/down arrows to the right of the display to adjust the cooking time.

START/STOP button: Press this button to begin cooking. Pressing START/STOP during cooking will stop the current function.

USING THE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook

- 1 Use the FUNCTION arrows to select SLOW COOK.
- 2 Use the TEMP arrows to select HI or LO.
- 3 Use the TIME arrows to select a time between 3 and 12 hours in 15-minute increments.

NOTE: SLOW COOK LO time may be adjusted between 6 and 12 hours. SLOW COOK HI may be adjusted between 2 and 12 hours.

- 4 Press START/STOP to begin cooking.
- 5 When cook time reaches zero, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

Braise

- 1 Sear ingredients in the pot using the SEAR/SAUTÉ instructions.
- 2 Once complete, deglaze with wine or stock.
- 3 Add remaining cooking liquid and ingredients into the pot.
- 4 Use the FUNCTION arrows to select BRAISE. The default temperature setting will display.
- 5 Use the TIME arrows to select a time in 15-minute increments.
- 6 Press START/STOP to begin cooking.

USING THE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER – CONT

Sear/Sauté

- 1 Use the   FUNCTION arrows to select SEAR/SAUTÉ.
- 2 Use the   TEMP arrows to choose HI, MED, or LO.

NOTE: Time is not adjustable when using Sear/Sauté function.

NOTE: It is recommended to let the unit heat up for 5 minutes prior to adding ingredients.

- 3 Press START/STOP to begin cooking.
- 4 Press START/STOP to turn off the SEAR/SAUTÉ function when cooking is complete.

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

NOTE: You can use this function with or without the lid placed on the pot.

Keep Warm

- 1 Use the   FUNCTION arrows to select KEEP WARM. Temperature will default and the unit will start counting up.
- 2 Use the   TIME arrows to select a time in 1-minute increments up to 1 hour or 5-minute increments up to 6 hours.

White Rice

- 1 Add desired amount of rice.
- 2 Add water to the corresponding line on the pot and place the lid on to the pot.
- 3 Use the   FUNCTION arrows to select WHITE RICE.

NOTE: Time and temp are not adjustable when using White Rice function.

- 4 Press START/STOP to begin cooking. An animation will display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on during cooking.

- 5 When rice is done cooking, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

Brown Rice

- 1 Add desired amount of rice.
- 2 Add water to the corresponding line on the pot.

NOTE: Time and temp are not adjustable when using Brown Rice function.

- 3 Use the   FUNCTION arrows to select BROWN RICE.
- 4 Press START/STOP to begin cooking. An animation will display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on during cooking.

- 5 When rice is done cooking, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

Braise

- 1 Sear ingredients in the pot using the SEAR/SAUTÉ instructions.
- 2 Once complete, deglaze with wine or stock.

NOTE: To deglaze, pour 1 cup liquid into pot. Scrape brown bits from bottom of pot and mix into cooking liquid.

- 3 Add remaining cooking liquid and ingredients into the pot.
- 4 Use the FUNCTION arrows to select BRAISE. The default temperature setting will display.
- 5 Use the TIME arrows to select a time in 15-minute increments.
- 6 Press START/STOP to begin cooking.

Pasta

- 1 Add desired amount of dried pasta to the cooking pot.
- 2 Add recommended amount of water.
- 3 Use the   FUNCTION arrows to select PASTA.

NOTE: Time and temp are not adjustable when using Pasta function.

- 4 Press START/STOP to begin cooking. An animation will display while cooking.

NOTE: For best results, keep lid on during cooking.

- 5 When pasta is done cooking, the unit will beep, automatically switch to KEEP WARM, and begin counting up.

NOTE: The unit will automatically shut off after 12 hours on KEEP WARM.

CLEANING & MAINTENANCE

Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.
- 2 To clean the cooker base and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
- 3 The cooking pot and glass lid can be washed in the dishwasher.
- 4 If food residue is stuck on the cooking pot, fill pot with water and allow to soak before cleansing. If food residue is stuck on glass lid or silicone spoon-ladle, use a non-abrasive cleanser. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 5 Air-dry all parts after each use.

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

The unit won't turn on.

- Make sure the power cord is securely plugged into the outlet.
- Try plugging the cord into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.

"ADD POT" error message appears on display screen.

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

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.

The unit is counting up rather than down.

- The Slow Cook cycle is complete and the unit is in Keep Warm mode.

"E1", "E2"

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service. We ask that you register your product online at registryyourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

Why did the unit shut off?

- If a cook function is not chosen within 10 minutes after turning on the unit, it will automatically shut off.

HELPFUL HINTS

- 1 Inner cooking pot is oven safe up to 240°C.
- 2 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking.
- 3 Refrain from removing the lid during a cook cycle.
- 4 The cooking pot is **NOT** stovetop safe.
- 5 The glass lid can be cleaned in the dishwasher.
- 6 Preheat time will vary depending on quantity and temperature of ingredients.
- 7 **ALWAYS** use oven mitts when removing the cooking pot from the base unit.
- 8 Store extra food in sealed, freezer-friendly containers.

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. However, at Ninja® we are so confident about the quality of our products that we give you an additional manufacturer's guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only – your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

Ninja® Guarantees

Your Ninja unit constitutes a sizeable investment. Your new product 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.

Every Ninja product comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at ninjakitchen.eu

How do I register my Ninja guarantee?

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

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).

To register online, please visit ninjakitchen.eu

IMPORTANT:

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch. You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja unit and 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.

How long are new Ninja products guaranteed for?

Our confidence in our design and quality control means that your new Ninja products are guaranteed for a total of two years.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- 1 Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.eu
- 2 Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
- 3 Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

Please remember that damage caused by the use of non- Ninja spares may not be covered under your guarantee.

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el comprobante)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potencia: 1400 W



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicla el producto de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier producto usado, utiliza los sistemas de recogida y devolución, o ponte en contacto con el establecimiento donde adquiriste este producto. Ellos pueden encargarse de reciclarlo de forma segura para el medioambiente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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



Lee y revisa el manual de instrucciones para entender cómo funciona el producto y aprender a usarlo.



Indica que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.



Evita el contacto con la superficie caliente. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

- Con el fin de evitar que los niños pequeños puedan asfixiarse, desecha todos los materiales de embalaje inmediatamente después de desempaquetar el producto.
- Este producto pueden utilizarlo personas con discapacidades físicas, sensoriales o intelectuales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, y conocen los posibles riesgos.
- Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto o jueguen con él. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de ellos.
- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que lo cojan los niños, alguien pueda enredarse o tropezar con un cable de mayor longitud. **NO** utilices un alargador con este producto.
- El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves.
- Para reducir el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto sobre fogones, en superficies calientes ni en un horno caliente.
- NO** utilices el producto si no lleva instalado el recipiente de cocción extraíble.
- PRECAUCIÓN:** El recipiente caliente podría causar daños en encimeras y mesas. Al extraer el recipiente caliente de la olla eléctrica multifunción, **NO** la pongas directamente sobre una superficie sin protección. **SIEMPRE** debes colocar el recipiente caliente sobre un salvamanteles o una rejilla.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas la carcasa de la olla eléctrica multifunción en agua ni otros líquidos. Si la carcasa se cae en algún líquido, desenchúfala inmediatamente. **NO** introduzcas la mano en el líquido.
- Antes de colocar el recipiente de cocción extraíble en la base de la olla, asegúrate de que tanto el recipiente como la base estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- NO** calientes la olla con el recipiente de cocción extraíble vacío durante más de 10 minutos. Se producirán daños en la superficie de cocción.
- NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.
- PRECAUCIÓN:** La función Sear/Sauté (sellar/saltear) alcanza temperaturas muy elevadas. Si no se supervisa, la comida puede quemarse al usar esta función. Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras. No utilices la tapa y no dejes la olla sin supervisión al utilizar la función Sear/Sauté (sellar/saltear).
- Evita los cambios repentinos de temperatura, por ejemplo, al añadir alimentos refrigerados en un recipiente caliente.
- PRECAUCIÓN:** El recipiente de cocción extraíble y la tapa alcanzan temperaturas muy elevadas durante la función Braise (estofar). Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras.
- Hay que actuar con precaución al sellar carnes y saltear alimentos. Mantén las manos y la cara lejos del recipiente de cocción extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, dado que el aceite caliente puede salpicar.
- Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** lo emplees para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. El uso indebido del producto podría ocasionar lesiones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

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

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones físicas, incendios, descargas eléctricas o daños materiales, deben respetarse siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes advertencias y subsiguientes instrucciones numeradas. No utilices el producto para fines distintos a los que está destinado.

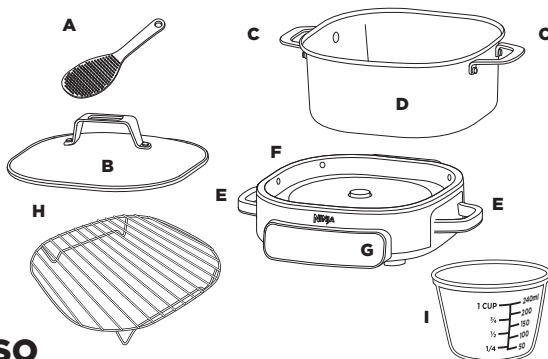
- 18** Este electrodoméstico se ha concebido para que se use únicamente sobre encimeras. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** coloques el producto cerca del borde de una encimera mientras esté en funcionamiento.
- 19** **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Inspecciona con regularidad el producto y el cable de alimentación. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 20** Este producto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no encaja por completo en la toma, dale la vuelta. Si a pesar de ello sigue sin encajar, ponte en contacto con un electricista cualificado. **NO** modifiques el enchufe de ningún modo.
- 21** **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 22** **NO** utilices accesorios que no estén recomendados o que no venda SharkNinja. **NO** introduces los accesorios dentro de microondas, hornos de sobremesa, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas vitrocerámicas, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 23** Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y a su alrededor para permitir que circule el aire.
- 24** **NO** utilices el producto si se encuentra dentro de un armario o bajo un mueble de pared. Cuando guardes el producto dentro de un armario para electrodomésticos desconéctalo siempre de la toma de corriente. No hacerlo podría provocar un riesgo de incendio, especialmente si el producto toca las paredes del armario o si la puerta toca la unidad al cerrarse.
- 25** **SIEMPRE** debes respetar las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 26** Para evitar posibles daños ocasionados por el vapor, coloca el producto lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 27** **NUNCA** uses la función Slow Cook (cocción lenta) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocción extraíble.
- 28** **PRECAUCIÓN:** El recipiente de cocción extraíble y la tapa alcanzan temperaturas muy elevadas durante las funciones Slow Cook (cocción lenta) y Braise (estofar). Ten sumo cuidado al tocar superficies calientes y al extraer la comida para evitar quemaduras.
- 29** **NO** muevas el producto mientras lo estés usando.
- 30** Evita que la comida entre en contacto con las resistencias. **NO** llenes el recipiente de cocción extraíble en exceso cuando cocines. De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.
- 31** **NO** uses este producto para cocinar arroz instantáneo.
- 32** El voltaje de las tomas de corriente puede variar y afectar al rendimiento y a la cantidad de calor que genera el producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 33** Si el producto despidе humo negro, desenchúfalo de inmediato y espera a que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocción extraíble.
- 34** **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto se calientan durante su funcionamiento y permanecen calientes tras su uso. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes, así como las asas y tiradores disponibles.
- 35** Ten mucho cuidado al mover el producto con aceite u otros líquidos calientes en su interior. Un uso indebido, incluso mover la olla, puede producir lesiones personales, como quemaduras graves.
- 36** Cuando el producto está en funcionamiento, puede liberar vapor caliente al exterior a través del orificio de la parte superior de la tapa. Coloca el producto de tal manera que el orificio del vapor no esté dirigido hacia las tomas de corriente, muebles u otros aparatos. Mantén las manos y la cara a una distancia segura del orificio del vapor.
- 37** Al utilizar la función SLOW COOK (cocción lenta), mantén **SIEMPRE** la tapa cerrada.
- 38** La unidad base, el recipiente de cocción extraíble interior y la tapa de vidrio alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita el vapor y el aire calientes al retirar el recipiente de cocción extraíble interior y la tapa de vidrio de la unidad base. **SIEMPRE** debes colocarlos sobre una superficie resistente al calor una vez que los hayas retirado. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

- 39** Levanta la tapa **ÚNICAMENTE** utilizando el asa situada en la parte delantera del producto. **NO** levantes la tapa por el lateral, ya que se liberará vapor muy caliente y podrías quemarte.
- 40** El recipiente de cocción extraíble interior puede pesar muchísimo cuando está lleno con todos los ingredientes. Ten cuidado al levantarlo de la base de la olla.
- 41** **NO** toques los accesorios, incluido el termómetro (no disponible en todos los modelos), durante o inmediatamente después del cocinado, ya que se calientan mucho mientras se cocina. Para evitar quemaduras o lesiones, ten sumo cuidado **EN TODO MOMENTO** al usar el producto. Usa utensilios de mango largo y manoplas o guantes aislantes para horno.
- 42** Los niños no deben encargarse de la limpieza ni el mantenimiento del producto.
- 43** Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o guardarlo.
- 44** Cuando el producto no esté en uso y antes de limpiarlo, apágalo y desenchúfalo de la toma de corriente.
- 45** **NO** lo limpies con estropajos abrasivos de metal. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 46** Consulta la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.
- 47** **NO** dejes que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes. **NUNCA** utilices tomas que estén por debajo de la superficie de la encimera.
- 48** El aparato no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

PIEZAS

- A** Cuchara para arroz
B Tapa de vidrio
C Asas laterales del recipiente
D Recipiente de cocción extraíble de 6 l
E Asas de la unidad principal
F Unidad principal
G Panel de control
H Rejilla para cocción al vapor
I Dosificador de arroz

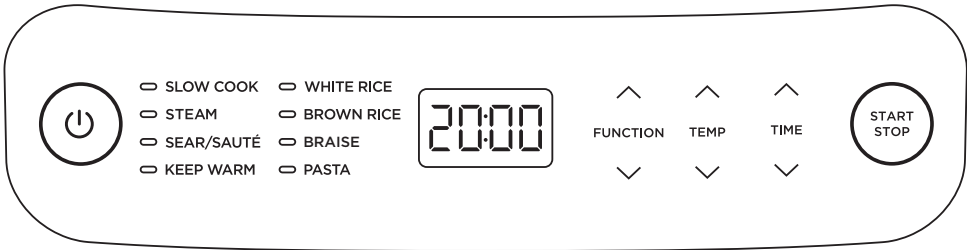


ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira del producto todo el material de embalaje, pegatinas y cinta adhesiva y deséchalos.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava la unidad base principal, el recipiente de cocción extraíble interior, la tapa de vidrio y el cucharón con un paño húmedo con jabón y, a continuación, enjuágalos con un paño limpio y húmedo, y sécalos bien. **NUNCA** sumerjas la unidad principal en agua.
- 4 Recomendamos encender la unidad y ponerla en funcionamiento durante 10 minutos sin añadir comida. Asegúrate de que la zona esté bien ventilada. De este modo, se eliminará cualquier residuo del embalaje y rastros de olores que pueda haber. Es totalmente seguro y no afecta al rendimiento de la olla multifunción PossibleCooker™ Pro.

Advertencia: Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.

CARACTERÍSTICAS DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA FOODI POSSIBLECOOKER



FUNCIONES DE COCCIÓN

SLOW COOK (cocción lenta): cocina ingredientes a baja temperatura durante periodos largos de tiempo.

STEAM (cocción al vapor): cocina alimentos delicados, como pescados y verduras, al vapor.

SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear): utiliza el producto como placa de cocina para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas y mucho más.

KEEP WARM (mantener caliente): recalienta o mantén la temperatura de la comida cocinada durante más tiempo.

WHITE RICE (arroz blanco): cocina una gran variedad de arroz blanco: de grano largo, jazmín, basmati, Arborio, etc.

NOTA: Si no se selecciona ninguna función de cocción en 10 minutos, la unidad se apaga.

BROWN RICE (arroz integral): cocina arroz integral al punto perfecto.

BRAISE (estofar): haz más tiernos los cortes de carne dura dorándolos a alta temperatura con aceite y, a continuación, cocinándolos a fuego lento en salsa o caldo.

PASTA: cocina pasta seca sin necesidad de escurrirla.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

(POWER [encendido/apagado]): este botón permite apagar el producto y detiene todos los modos de cocción.

Flechas de FUNCTION (función): selecciona una función de cocción usando las flechas ascendente/descendente.

Flechas de TEMP (temperatura): utiliza las flechas situadas a la izquierda de la pantalla para ajustar la temperatura de cocción.

Flechas de TIME (tiempo): utiliza las flechas ascendente y descendente situadas a la derecha de la pantalla para ajustar el tiempo de cocción.

Botón START/STOP (iniciar/detener): pulsa este botón para empezar a cocinar. Si pulsas el botón START/STOP (iniciar/detener) durante la cocción, se detendrá la función actual.

USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slook Cook (Cocción lenta)

- 1 Usa las flechas de FUNCTION (función) para seleccionar SLOW COOK (cocción lenta).
- 2 Usa las flechas de TEMP (temperatura) para seleccionar una temperatura HI (alta) o LO (baja).
- 3 Usa las flechas de TIME (tiempo) para seleccionar entre 3 y 12 horas en incrementos de 15 minutos.

NOTA: Con el ajuste de temperatura LO (baja) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 6 y 12 horas. Con el ajuste de temperatura HI (alta) de la función SLOW COOK (cocción lenta), el tiempo se puede ajustar entre 2 y 12 horas.

- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.
- 5 Cuando el tiempo de cocción llegue a cero, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente a KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En modo KEEP WARM (mantener caliente), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Braise (estofar)

- 1 Sigue las instrucciones de la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear) para sellar los ingredientes en el recipiente.
- 2 Cuando finalices, desglasa con vino o caldo.
- 3 Añade el líquido de cocción y los ingredientes restantes al recipiente.
- 4 Usa las flechas de FUNCTION (función) para seleccionar BRAISE (estofar). Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado.
- 5 Usa las flechas de TIME (tiempo) para seleccionar un tiempo en incrementos de 15 minutos.
- 6 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

USO DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN NINJA FOODI POSSIBLECOOKER (CONTINUACIÓN)

Sear/Sauté (sellar/saltear)

- 1 Usa las flechas de FUNCTION (función)   para seleccionar SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear).
- 2 Usa las flechas de TEMP (temperatura)   para elegir una temperatura HI (alta), MED (media) o LO (baja).
- 3 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción.

NOTA: El tiempo no se puede ajustar cuando se usa la función Sear/Sauté (sellar/saltear).

NOTA: Se recomienda dejar que la unidad se precaliente durante 5 minutos antes de incorporar los ingredientes.

- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para apagar la función SEAR/SAUTÉ (sellar/saltear)

NOTA: NO uses utensilios de metal, ya que pueden rayar el recubrimiento antiadherente del recipiente.

NOTA: Puedes usar esta función con o sin tapa.

cuando se complete la cocción.

Keep Warm (mantener caliente)

- 1 Usa las flechas de FUNCTION (función)   para seleccionar KEEP WARM (mantener caliente). Aparecerá la temperatura predeterminada y la unidad empezará a contar desde cero.
- 2 Usa las flechas de TIME (tiempo)   para seleccionar un tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora o en incrementos de 5 minutos hasta 6 horas.

White Rice (arroz blanco)

- 1 Añade la cantidad de arroz que desees.
- 2 Añade agua hasta la línea correspondiente del recipiente y pon la tapa.
- 3 Usa las flechas de FUNCTION (función)   para seleccionar WHITE RICE (arroz blanco).

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función White Rice (arroz blanco).

- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Se mostrará una animación mientras se cocina.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

- 5 Cuando el arroz esté en su punto, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En modo KEEP WARM (mantener caliente), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Brown Rice (arroz integral)

- 1 Añade la cantidad de arroz que desees.
- 2 Añade agua hasta la línea correspondiente del recipiente.

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función Brown Rice (arroz integral).

- 3 Usa las flechas de FUNCTION (función)   para seleccionar BROWN RICE (arroz integral).
- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Se mostrará una animación mientras se cocina.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

- 5 Cuando el arroz esté en su punto, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En modo KEEP WARM (mantener caliente), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

Pasta

- 1 Añade la cantidad de pasta seca que desees al recipiente de cocción extraíble.
- 2 Añade la cantidad recomendada de agua.
- 3 Usa las flechas de FUNCTION (función)   para seleccionar PASTA.

NOTA: El tiempo y la temperatura no se pueden ajustar cuando se usa la función Pasta.

- 4 Pulsa el botón START/STOP (iniciar/detener) para comenzar la cocción. Se mostrará una animación mientras se cocina.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, mantén la tapa puesta durante la cocción.

- 5 Cuando la pasta esté en su punto, la unidad emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente) y empezará a contar desde cero.

NOTA: En modo KEEP WARM (mantener caliente), el producto se detendrá automáticamente pasadas 12 horas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza: lavado en lavavajillas y a mano

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufa la unidad de la toma de corriente antes de limpiarla.
- 2 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, usa un paño húmedo.
- 3 El recipiente de cocción extraíble y la tapa de vidrio son aptos para el lavavajillas.

- 4 Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocción extraíble, llénalo de agua y déjalo en remojo antes de limpiarlo. Si quedan residuos de comida pegados en la tapa de vidrio o en el cucharón de silicona, utiliza un limpiador no abrasivo. **NO** utilices estropajos abrasivos. Si hay que frotar, usa un producto de limpieza que no sea abrasivo o jabón líquido para vajillas con un estropajo o cepillo de nailon.
- 5 Deja secar las piezas al aire después de cada uso.

NOTA: NUNCA pongas la base de la olla en el lavavajillas ni la sumerjas en agua u otro líquido.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

La unidad no se enciende.

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente.
- Prueba a enchufar el cable de alimentación en otra toma de corriente.
- Reinicia el disyuntor si es necesario.

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

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

¿Por qué la cuenta atrás va tan despacio?

- Puede que hayas indicado horas en vez de minutos. Al ajustar el tiempo, la pantalla mostrará HH:MM y el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de un minuto.

El producto está contando hacia delante en vez de contar hacia atrás.

- El ciclo de cocción Slow Cook (cocción lenta) se ha completado y el producto está en modo Keep Warm (mantener caliente).

«E1», «E2»

- El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. Para ayudarte mejor, te pedimos que registres el producto en línea en registryourinja.com y lo tengas a mano cuando llames.

La unidad se ha apagado, ¿por qué?

- Si no escoges una función de cocción en 10 minutos desde que has encendido el producto, este se apaga de manera automática.

CONSEJOS ÚTILES

- 1 El recipiente de cocción extraíble es apto para hornos hasta 240 °C.
- 2 Usa el modo Keep Warm (mantener caliente) para mantener la comida a una temperatura templada y segura después de cocinarla.
- 3 Evita retirar la tapa durante un ciclo de cocción.
- 4 El recipiente de cocción extraíble **NO** es apto para usarlo en los fogones.
- 5 La tapa de vidrio puede lavarse en el lavavajillas.
- 6 El tiempo de precalentamiento varía según la cantidad de ingredientes y su temperatura.
- 7 **SIEMPRE** debes usar manoplas de horno para retirar el recipiente de cocción extraíble de la unidad base.
- 8 Guarda la comida sobrante en recipientes sellados aptos para el congelador.

GARANTÍA COMERCIAL DE DOS (2) AÑOS

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja® confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía. Dichos requisitos no afectan a tus derechos legales, a las obligaciones de tu proveedor ni a los acuerdos que hayas estipulado con él.

Garantías de Ninja®

Tu secador de pelo Ninja constituye una inversión considerable. El nuevo secador de pelo 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.

Todos los electrodomésticos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica 900 839 453 está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **Ninjakitchen.eu**.

¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu secador:

- Fecha de compra del secador (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **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?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu secador de pelo Ninja e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja®. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu nuevo secador de pelo Ninja está garantizado por un total de dos años.

¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su máquina Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal de las piezas portátiles (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.Ninjakitchen.eu**.
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan los secadores de pelo Ninja. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **Ninjakitchen.eu**.

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.

VEILLEZ À PRENDRE NOTE DE CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

(Conservez le justificatif d'achat)

Magasin d'achat : _____

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 220-240 V~ 50-60 Hz

Alimentation : 1 400 watts



Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin de prévenir une éventuelle nocivité pour l'environnement ou la santé résultant de la mise au rebut non conforme des déchets, merci de recycler l'appareil de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des matériaux. Pour renvoyer votre appareil usagé, utiliser les systèmes de retour et de collecte, ou contacter le détaillant auprès duquel cet appareil a été acheté. Il pourra procéder au recyclage de cet appareil dans le respect de l'environnement.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE • LIRE TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER



Lire la notice d'utilisation pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessure grave ou fatale, ou de dommage matériel important en cas de non-respect de la mise en garde représentée par ce symbole.



Ne pas toucher les surfaces chaudes. Toujours porter des gants de protection pour éviter les brûlures.



Appareil réservé à un usage domestique et en intérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

- 1 Afin d'éliminer tout risque d'étouffement pour les enfants en bas âge, jeter immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées et aient reçu des consignes sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 3 Garder l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser les enfants jouer avec l'appareil ou l'utiliser. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 4 Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque qu'il soit attrapé par des enfants, s'emmêle, ou provoque des chutes comparé à un cordon plus long. **NE PAS** utiliser de rallonge avec ce produit.
- 5 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures.
- 6 Afin de réduire le risque d'incendie, **NE PAS** placer l'appareil sur une cuisinière, une surface chaude ou dans un four chaud.
- 7 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson.
- 8 **ATTENTION** : Une cuve chaude peut endommager un plan de travail ou une table. Lorsqu'une cuve chaude est retirée du multicuiseur, **NE PAS** la placer directement sur une surface non protégée. **TOUJOURS** placer la cuve chaude sur un dessous de plat ou une grille.
- 9 Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le multicuiseur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Si le multicuiseur tombe dans un liquide, débrancher immédiatement le cordon d'alimentation. Ne **PAS** mettre la main dans l'eau.
- 10 Avant de placer la cuve de cuisson dans l'appareil, s'assurer que la cuve et l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 11 **NE PAS** faire chauffer la cuve de cuisson à vide plus de 10 minutes. Cela endommagerait la surface de cuisson.
- 12 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 13 **ATTENTION** : Le mode Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) atteint des températures élevées. Les aliments non surveillés peuvent brûler avec ce réglage. Il convient de faire preuve de prudence au moment de toucher les surfaces chaudes et de retirer des aliments pour éviter de se brûler. Ne pas utiliser le couvercle et ne pas laisser le cuiseur sans surveillance lorsque le mode Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter) est en cours d'utilisation.
- 14 Éviter les changements brusques de température, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans la cuve chaude.
- 15 **ATTENTION** : La cuve de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation du mode Braise (Braisier). Il convient de faire preuve de prudence au moment de toucher les surfaces chaudes et de retirer des aliments pour éviter de se brûler.
- 16 Il convient de faire preuve de prudence pour saisir ou faire sauter des aliments. Éviter d'approcher les mains et le visage de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, en raison du risque de projection d'huile chaude.
- 17 Cet appareil est réservé à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** l'utiliser dans un véhicule en mouvement ou sur un bateau. **NE PAS** l'utiliser en extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

APPAREIL RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE • LIRE TOUTE LA NOTICE D'UTILISATION AVANT DE L'UTILISER

⚠️ AVERTISSEMENT

Afin de réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les consignes de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés ci-dessous et les consignes qui les suivent. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues.

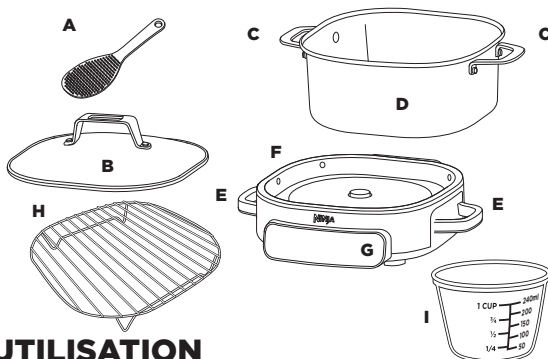
- 18** Conçu pour une utilisation sur un plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** placer l'appareil au bord d'un plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 19** **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service client.
- 20** Cet appareil possède une fiche polarisée (l'une des broches est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Retourner la fiche si elle n'entre pas complètement dans la prise. Si elle n'entre toujours pas dans la prise électrique, contacter un électricien qualifié. **NE PAS** essayer de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- 21** **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- 22** **NE PAS** utiliser d'accessoires non vendus ni recommandés 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.
- 23** Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.
- 24** **NE PAS** faire fonctionner l'appareil dans un garage ou sous une armoire murale. En cas de stockage dans un garage d'appareils, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique. Le non respect de cette précaution peut entraîner un incendie, en particulier si l'appareil entre en contact avec les murs du garage ou si la porte entre en contact avec l'appareil en se fermant.
- 25** **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximales et minimales indiquées dans la notice d'utilisation et les recettes.
- 26** Afin d'éviter tout dommage provoqué par la vapeur, placer l'appareil à distance des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 27** **NE JAMAIS** utiliser le programme Slow Cook (Mijoter) si la cuve de cuisson ne contient ni aliments ni liquides.
- 28** **ATTENTION :** La cuve de cuisson et le couvercle deviennent très chauds lors de l'utilisation des modes Slow Cook (Mijoter) et Braiser (Braisier). Il convient de faire preuve de prudence au moment de toucher les surfaces chaudes et de retirer des aliments pour éviter de se brûler.
- 29** **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 30** Éviter tout contact entre les aliments et les résistances de chauffe. **NE PAS** trop remplir la cuve de cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de son utilisation.
- 31** **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 32** La tension des prises électriques peut varier et affecter la performance de l'appareil et la chaleur produite. Afin d'éviter toute risque de maladie, utiliser un thermomètre pour vérifier que les aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 33** Si l'appareil dégage une fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson.
- 34** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Pendant et après son utilisation, les surfaces de l'appareil sont très chaudes. Afin d'éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 35** Faire très attention lors de la manipulation de l'appareil s'il contient de l'huile ou d'autres liquides très chauds. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures telles que de graves brûlures.
- 36** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude peut s'échapper par la sortie d'air située sur le couvercle. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers des prises électriques, des placards ou d'autres appareils. Éloigner les mains et le visage de la sortie d'air.
- 37** En programme SLOW COOK (Cuisson lente), **TOUJOURS** garder le couvercle fermé.
- 38** L'appareil, la cuve de cuisson et le couvercle en verre atteignent une température très élevée pendant la cuisson. Éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds lors du retrait de la cuve de cuisson et du couvercle en verre de l'appareil. **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.

- 39** Se servir **UNIQUEMENT** de la poignée à l'avant de l'appareil pour soulever le couvercle. **NE PAS** soulever le couvercle par les côtés : de la vapeur brûlante s'échappe à cet endroit.
- 40** La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de prendre toutes les précautions pour sortir la cuve de l'appareil.
- 41** **NE PAS** toucher les accessoires, dont la thermosonde (non disponible sur certains modèles), pendant ou juste après la cuisson, car ils sont portés à très haute température au cours de la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlure ou de blessure, **TOUJOURS** faire preuve de précaution lors de la manipulation du produit. Utiliser des ustensiles à long manche et des maniques ou gants de cuisine isolants.
- 42** Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 43** Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 44** Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, éteindre l'appareil et le débrancher.
- 45** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux de tampon pourraient se détacher et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 46** Consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
- 47** **NE PAS** laisser le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact du câble avec des surfaces chaudes. **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 48** Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

CONSERVEZ CETTE NOTICE D'UTILISATION

PIÈCES

- A** Cuillère à riz
- B** Couvercle en verre
- C** Poignées latérales de la cuve
- D** Cuve de cuisson de 6 L
- E** Poignées de l'appareil principal
- F** Appareil principal
- G** Panneau de commande
- H** Support de cuisson vapeur
- I** Verre doseur à riz

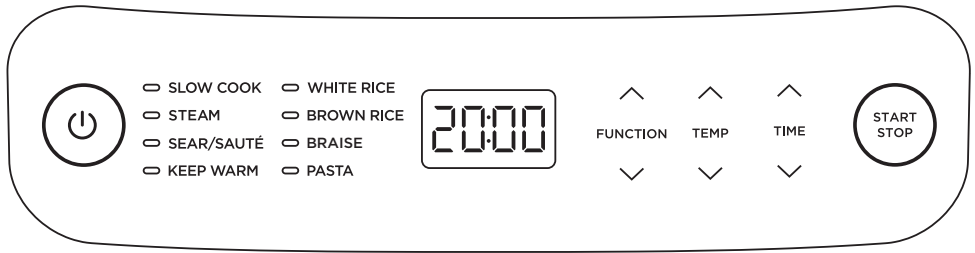


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1** Retirer et jeter tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2** Retirer tous les accessoires de l'emballage et lire attentivement ce manuel. Il convient de prêter une attention toute particulière aux consignes de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3** Laver l'appareil principal, la cuve de cuisson, le couvercle en verre et la cuillère avec un chiffon humide et savonneux, puis essuyer avec un chiffon propre et humide, et sécher avec soin. Ne **JAMAIS** plonger le corps de l'appareil dans l'eau.
- 4** Nous recommandons d'allumer l'appareil et de le faire fonctionner pendant 10 minutes sans mettre d'aliments. S'assurer que la zone est bien ventilée. Cela élimine les résidus d'emballage et les odeurs indésirables. Ce processus est totalement sûr et n'affecte aucunement les performances du PossibleCooker™ Pro.

Avertissement : Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus et sur les côtés de l'appareil en marche afin de permettre une bonne circulation de l'air.

PRÉSENTATION DU NINJA FOOD POSSIBLECOOKER



MODES DE CUISSON

SLOW COOK (Mijoter) : pour cuire les aliments à une température peu élevée sur une longue durée.

STEAM (Cuire à la vapeur) : pour faire cuire doucement des aliments délicats, comme du poisson et des légumes, à la vapeur pour une cuisson plus saine.

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

KEEP WARM (Maintenir au chaud) : pour réchauffer ou maintenir au chaud les aliments cuisinés sur une longue durée.

WHITE RICE (Riz blanc) : pour cuire toutes sortes de riz blanc (long grain, riz au jasmin, riz basmati, arborio, etc.)

REMARQUE : si aucun mode de cuisson n'est sélectionné au bout de 10 minutes, l'appareil s'éteint.

BROWN RICE (Riz complet) : pour cuire du riz complet avec une texture parfaite.

BRAISE (Braisier) : pour attendrir des morceaux de viande coriaces en les faisant d'abord dorer à haute température (avec de l'huile), puis en les faisant mijoter dans du liquide à basse température.

PASTA (Pâtes) : pour cuire des pâtes sans avoir besoin de les égoutter.

BOUTONS DE COMMANDE

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

Flèches FUNCTION (Mode) : Utiliser les flèches haut/bas pour sélectionner un mode de cuisson.

Flèches TEMP (Température) : Régler la température de cuisson avec les flèches haut/bas à gauche de l'écran.

Flèches TIME (Temps de cuisson) : Régler le temps de cuisson avec les flèches haut/bas à droite de l'écran.

Bouton START/STOP (Marche/Arrêt) : Appuyer sur le bouton pour démarrer la cuisson. En appuyant sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pendant un cycle de cuisson, le mode s'arrête.

UTILISATION DU NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook (Mijoter)

- 1 Utiliser les flèches FUNCTION (Mode) pour sélectionner SLOW COOK (Mijoter).
- 2 Appuyer sur les flèches TEMP (Température) pour sélectionner HI (Élevée) ou LO (Basse).
- 3 Utiliser les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson de 3 à 12 heures, par paliers de 15 minutes.

REMARQUE : la durée du programme SLOW COOK LO (Mijoter à température basse) peut être réglée entre 6 et 12 heures. La durée du programme SLOW COOK HI (Mijoter à température élevée) peut être réglée entre 2 et 12 heures.

- 4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
- 5 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore, passe automatiquement en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud) et affiche le temps écoulé depuis la fin de la cuisson.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

Braise (Braisier)

- 1 Saisir les ingrédients dans la cuve en suivant les consignes du mode SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter).
- 2 Déglacer ensuite avec du vin ou du bouillon.
- 3 Ajouter le reste du liquide de cuisson et des ingrédients dans la cuve.
- 4 Utiliser les flèches FUNCTION (Mode) pour sélectionner BRAISE (Braisier). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran.
- 5 Utiliser les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes.
- 6 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

UTILISATION DU NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - SUITE

Sear/Sauté (Saisir/Faire sauter)

- 1 Utiliser les flèches   FUNCTION (Mode) pour sélectionner SEAR/SAUTÉ (Saisir/faire sauter).
- 2 Appuyer sur les flèches   TEMP (Température) pour sélectionner HI (Élevée), MED (Moyenne) ou LO (Basse).

REMARQUE : le temps de cuisson n'est pas modifiable dans le mode Sear/Sauté (Saisir/faire sauter).

REMARQUE : il est recommandé de laisser l'appareil chauffer 5 minutes avant d'y mettre des ingrédients.

- 3 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.
- 4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour éteindre le programme SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter) lorsque la cuisson est terminée.

REMARQUE : NE PAS utiliser d'ustensiles métalliques qui pourraient rayer le revêtement antiadhésif de la cuve.

REMARQUE : vous pouvez utiliser ce mode avec ou sans le couvercle.

Keep Warm (Maintenir au chaud)

- 1 Utiliser les flèches   FUNCTION (Mode) pour sélectionner KEEP WARM (Maintenir au chaud). La température par défaut s'affiche et le minuteur de l'appareil démarre.
- 2 Utiliser les flèches   TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson, par paliers d'1 minute jusqu'à 1 heure, ou par paliers de 5 minutes jusqu'à 6 heures.

White Rice (Riz blanc)

- 1 Ajouter la quantité de riz désirée.
- 2 Ajouter l'eau jusqu'à la ligne correspondante dans la cuve et placer le couvercle sur la cuve.

REMARQUE : le temps de cuisson et la température ne sont pas modifiables dans le mode White Rice (Riz blanc).

- 3 Utiliser les flèches   FUNCTION (Mode) pour sélectionner WHITE RICE (Riz blanc).

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve durant la cuisson.

- 4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson. Une animation s'affiche pendant la cuisson.

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

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

Brown Rice (Riz complet)

- 1 Ajouter la quantité de riz désirée.
- 2 Verser de l'eau dans la cuve jusqu'à la ligne correspondante.

REMARQUE : le temps de cuisson et la température ne sont pas modifiables dans le mode Brown Rice (Riz complet).

- 3 Utiliser les flèches   FUNCTION pour sélectionner BROWN RICE (Riz complet).
- 4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson. Une animation s'affiche pendant la cuisson.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve durant la cuisson.

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

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

Braise (Braisier)

- 1 Saisir les ingrédients dans la cuve en suivant les consignes du mode SEAR/SAUTÉ (Saisir/Faire sauter).
- 2 Dégeler ensuite avec du vin ou du bouillon.

REMARQUE : pour déglacer, verser 1 tasse de liquide dans la cuve. Gratter les dépôts bruns au fond de la cuve et les mélanger avec le liquide de cuisson.

- 3 Ajouter le reste du liquide de cuisson et des ingrédients dans la cuve.
- 4 Utiliser les flèches FUNCTION (Mode) pour sélectionner BRAISE (Braisier). Le réglage par défaut de la température s'affiche sur l'écran.
- 5 Utiliser les flèches TIME (Temps de cuisson) pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes.
- 6 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson.

Pasta (Pâtes)

- 1 Mettre la quantité de pâtes souhaitée dans la cuve de cuisson.
- 2 Ajouter la quantité d'eau recommandée.
- 3 Utiliser les flèches   FUNCTION (Mode) pour sélectionner PASTA (Pâtes).

REMARQUE : le temps de cuisson et la température ne sont pas modifiables dans le mode Pasta (Pâtes).

- 4 Appuyer sur START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer la cuisson. Une animation s'affiche pendant la cuisson.

REMARQUE : pour de meilleurs résultats, garder le couvercle sur la cuve durant la cuisson.

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

REMARQUE : l'appareil s'éteint automatiquement après 12 heures en mode KEEP WARM (Maintenir au chaud).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage : lavage au lave-vaisselle et à la main

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- 2 Nettoyer l'appareil et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- 3 La cuve de cuisson, le couvercle en verre et la cuillère vont au lave-vaisselle.
- 4 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, remplir la cuve d'eau et laisser tremper avant de laver. Si des résidus d'aliments sont incrustés sur le couvercle en verre ou la cuillère en silicone, utiliser un produit de nettoyage non abrasif. Ne **PAS** utiliser de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utiliser un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
- 5 Laisser sécher toutes les pièces à l'air après chaque utilisation.

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

Mon appareil ne s'allume pas.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché sur la prise.
- Essayez de brancher le cordon sur une autre prise.
- Réinitialisez le disjoncteur si nécessaire.

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

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

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

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

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

- Le cycle de cuisson lente est terminé et l'appareil est en mode Keep Warm (Maintenir au chaud).

« E1 », « E2 »

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez contacter le service client. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et d'avoir le produit à portée de main au moment où vous nous appelez, afin que nous puissions vous aider au mieux.

Pourquoi l'appareil s'est-il éteint ?

- Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné, l'appareil s'éteint au bout de 10 minutes.

CONSEILS UTILES

- 1 La cuve de cuisson peut aller au four jusqu'à 240 °C.
- 2 Utilisez le mode Keep Warm (Maintenir au chaud) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson.
- 3 Abstenez-vous de retirer le couvercle pendant un cycle de cuisson.
- 4 La cuve de cuisson ne peut **PAS** être chauffée sur une cuisinière.
- 5 Le couvercle en verre peut aller au lave-vaisselle.
- 6 Le temps de préchauffage varie selon les quantités d'ingrédients et leur température.
- 7 Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour sortir la cuve de cuisson de l'appareil.
- 8 Conservez les restes dans des récipients pouvant aller au congélateur.

Lorsqu'un client achète un produit en France, il bénéficie des droits légaux relatifs à la qualité du produit (vos droits légaux : garantie légale de conformité de 2 ans à compter de la délivrance et garantie légale des vices cachés de 2 ans à compter de la découverte du vice). Le client peut faire valoir ces droits à l'encontre de son détaillant. Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits et fournit donc une garantie commerciale supplémentaire gratuite pouvant aller jusqu'à deux ans.

Ces conditions contractuelles se réfèrent uniquement à la garantie commerciale et ne portent aucune atteinte à vos droits légaux. Nos conditions de garantie commerciale sont les suivantes. Elles n'affectent en rien vos droits légaux ni les obligations de votre revendeur à votre égard.

Garantie® commerciale Ninja

Votre appareil Ninja est un investissement important. Votre nouveau produit doit donc travailler correctement le plus longtemps possible. La garantie commerciale fournie avec Le produit reflète la confiance du fabricant dans ses produits et témoigne de leur qualité fabriquée.

Chaque produit Ninja® bénéficie de garanties légales (conformité et vices cachés). Notre service client (+33 (800) 908874) est ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 18h30. L'appel est gratuit et vous serez directement mis en relation avec un représentant Ninja. Vous trouverez également une assistance en ligne sur le site www.ninjakitchen.eu

Comment puis-je enregistrer ma garantie commerciale Ninja ?

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

- Date d'achat de l'appareil (ticket de caisse ou bon de livraison)

Pour l'enregistrer en ligne, rendez-vous sur le site www.ninjakitchen.eu. "Les produits achetés directement auprès de Ninja® sont automatiquement enregistrés."

IMPORTANT

- La garantie commerciale couvre votre Produit pendant 2 ans à partir de la date d'achat
- Il est indispensable de conserver le justificatif d'achat.

Pour utiliser la garantie commerciale, vous devez présenter votre justificatif d'achat afin que nous puissions vérifier vos droits. L'impossibilité de présenter un justificatif d'achat valable peut annuler la garantie commerciale.

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

Si vous enregistrez votre garantie commerciale, nous disposons de vos coordonnées au cas où nous aurions besoin de vous contacter.

Vous pourrez également recevoir des conseils et astuces pour vous aider à mieux utiliser votre appareil Ninja, et des informations concernant les nouvelles technologies et les nouveaux produits Ninja®. Si vous enregistrez votre garantie commerciale en ligne, vous recevrez immédiatement la confirmation de la réception de vos coordonnées.

Quelle est la durée de la garantie commerciale pour les appareils Ninja neufs ?

Compte tenu de notre confiance dans notre design et notre contrôle qualité, votre nouvel appareil Ninja est garanti pour une durée totale de deux ans à partir de la date d'achat.

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

La réparation ou le remplacement de votre appareil Ninja® (à la discrétion de Ninja®), y compris les pièces et la main-d'œuvre. Cette garantie Ninja® s'ajoute à vos droits légaux en tant que consommateur.

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

1. L'usure normale des pièces d'usure (comme les accessoires) n'est pas couverte par cette garantie. Les pièces de rechange peuvent être achetées sur le site www.ninjakitchen.eu
2. Dommages causés par une utilisation incorrecte ou abusive, une manipulation négligente, un manquement à l'entretien requis ou des dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
3. Dommages causés par une maintenance non autorisée par Ninja.

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

Ninja conçoit des produits destinés à durer longtemps. Toutefois, il se peut que certains de nos clients souhaitent faire réparer leur appareil après la fin de la garantie commerciale. Dans ce cas, veuillez contacter notre service client et demander des renseignements sur notre programme d'intervention hors garantie commerciale au +33 (800) 908874.

Où puis-je acheter des pièces de rechange 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 Ninja. Vous trouverez une gamme complète de pièces de rechange et d'accessoires Ninja pour tous les appareils Ninja sur le site www.ninjakitchen.eu

Veuillez noter que la garantie commerciale ne couvre pas les dommages résultant de l'installation ou de l'utilisation de pièces détachées autres que les pièces détachées Ninja.

GARANTIES LÉGALES

Cette garantie commerciale s'applique sans préjudice du droit du consommateur de bénéficiaire de la garantie légale de conformité, dans les conditions prévues aux articles L217-3 et suivants du code de la consommation et de celle relative aux vices cachés, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil.

Le consommateur dispose d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour obtenir la mise en œuvre de la garantie légale de conformité en cas d'apparition d'un défaut de conformité. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité et non la date d'apparition de celui-ci.

Lorsque le contrat de vente du bien prévoit la fourniture d'un contenu numérique ou d'un service numérique de manière continue pendant une durée supérieure à deux ans, la garantie légale est applicable à ce contenu numérique ou ce service numérique tout au long de la période de fourniture prévue. Durant ce délai, le consommateur n'est tenu d'établir que l'existence du défaut de conformité affectant le contenu numérique ou le service numérique et non la date d'apparition de celui-ci.

La garantie légale de conformité emporte obligation pour le professionnel, le cas échéant, de fournir toutes les mises à jour nécessaires au maintien de la conformité du bien.

La garantie légale de conformité donne au consommateur droit à la réparation ou au remplacement du bien dans un délai de trente jours suivant sa demande, sans frais et sans inconvénient majeur pour lui.

Si le bien est réparé dans le cadre de la garantie légale de conformité, le consommateur bénéficie d'une extension de six mois de la garantie initiale.

Si le consommateur demande la réparation du bien, mais que le vendeur impose le remplacement, la garantie légale de conformité est renouvelée pour une période de deux ans à compter de la date de remplacement du bien.

Le consommateur peut obtenir une réduction du prix d'achat en conservant le bien ou mettre fin au contrat en se faisant rembourser intégralement contre restitution du bien, si :

1° Le professionnel refuse de réparer ou de remplacer le bien ;

2° La réparation ou le remplacement du bien intervient après un délai de trente jours ;

3° La réparation ou le remplacement du bien occasionne un inconvénient majeur pour le consommateur, notamment lorsque le consommateur supporte définitivement les frais de reprise ou d'enlèvement du bien non conforme, ou s'il supporte les frais d'installation du bien réparé ou de remplacement ;

4° La non-conformité du bien persiste en dépit de la tentative de mise en conformité du vendeur restée infructueuse.

Le consommateur a également droit à une réduction du prix du bien ou à la résolution du contrat lorsque le défaut de conformité est si grave qu'il justifie que la réduction du prix ou la résolution du contrat soit immédiate. Le consommateur n'est alors pas tenu de demander la réparation ou le remplacement du bien au préalable.

Le consommateur n'a pas droit à la résolution de la vente si le défaut de conformité est mineur.

Toute période d'immobilisation du bien en vue de sa réparation ou de son remplacement suspend la garantie qui restait à courir jusqu'à la délivrance du bien remis en état.

Les droits mentionnés ci-dessus résultent de l'application des articles L. 217-1 à L. 217-32 du code de la consommation.

Le vendeur qui fait obstacle de mauvaise foi à la mise en œuvre de la garantie légale de conformité encourt une amende civile d'un montant maximal de 300 000 euros, qui peut être portée jusqu'à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel (article L. 241-5 du code de la consommation).

Le consommateur bénéficie également de la garantie légale des vices cachés en application des articles 1641 à 1649 du code civil, pendant une durée de deux ans à compter de la découverte du défaut. Cette garantie donne droit à une réduction de prix si le bien est conservé ou à un remboursement intégral contre restitution du bien.

»

[illegible]

INDICARE I SEGUENTI DATI

Numero del modello: _____

Numero di serie: _____

Data di acquisto: _____
(conservare lo scontrino fiscale)

Negoziò di acquisto del prodotto: _____

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Potenza: 1.400 W



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute dell'uomo causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in maniera responsabile allo scopo di favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per lo smaltimento dell'apparecchio dopo l'utilizzo, occorre avvalersi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso cui il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore può ritirare questo prodotto e garantire un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO



Leggere e prendere visione delle istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Questo simbolo indica la presenza di un pericolo che, se ignorato, può causare lesioni personali, decesso o danni materiali rilevanti.



Evitare il contatto con una superficie calda. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.



Per uso casalingo e da interni.

AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

- 1 Per eliminare il rischio di soffocamento per i bambini piccoli, smaltire tutti i materiali di imballaggio immediatamente dopo l'apertura della confezione.
- 2 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza o conoscenze solo sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 3 Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** consentire ai bambini di utilizzare o giocare con l'elettrodomestico. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 4 Il cavo di alimentazione corto riduce il rischio di aggrovigliamento e d'inciampo o la possibilità di essere afferrato dai bambini, come può avvenire per i cavi lunghi. **NON** collegare prolunghe a questo prodotto.
- 5 Il cibo che vi fuoriesce può causare gravi ustioni.
- 6 Per ridurre il rischio di incendio, **NON** collocare l'apparecchio su piani cottura, altre superfici calde o forni riscaldati.
- 7 **NON** utilizzare l'apparecchio senza avere inserito la casseruola.
- 8 **ATTENZIONE:** la casseruola calda potrebbe danneggiare i piani di lavoro o i tavoli. Quando si estrae la casseruola calda dal multicooker, **NON** collocarla direttamente su una superficie non protetta. Posizionare **SEMPRE** la casseruola calda su un sottopentola o su una griglia.
- 9 Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il multicooker in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio cade in un liquido, scollegare immediatamente il cavo dalla presa di corrente. **NON** immergere le mani nel liquido.
- 10 Prima di posizionare la casseruola rimovibile nella base dell'elettrodomestico, verificare che entrambi siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 11 **NON** riscaldare l'unità con la casseruola vuota per più di 10 minuti. In caso contrario, potrebbero verificarsi danni alla superficie di cottura.
- 12 **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 13 **ATTENZIONE:** il programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata) raggiunge temperature elevate. Se non monitorato, il cibo potrebbe bruciare con questa impostazione. Fare attenzione al contatto con superfici calde e alla rimozione degli alimenti per evitare ustioni. Non utilizzare il coperchio e non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso del programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata).
- 14 Evitare gli sbalzi di temperatura, come ad esempio l'aggiunta di alimenti refrigerati all'interno della casseruola riscaldata.
- 15 **ATTENZIONE:** la casseruola e il coperchio si scaldano molto quando si usa il programma Braise (Brasatura). Fare attenzione al contatto con superfici calde e alla rimozione degli alimenti per evitare ustioni.
- 16 Prestare particolare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.
- 17 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 improprio può causare lesioni.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

SOLO PER IMPIEGO DOMESTICO • LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

⚠ AVVERTENZA

Per ridurre il rischio di lesioni, incendio, elettrocuzione e danni all'abitazione, è necessario seguire sempre le basilari precauzioni di sicurezza, comprese le seguenti avvertenze numerate e le successive istruzioni. Non utilizzare l'apparecchio per impieghi diversi da quello previsto.

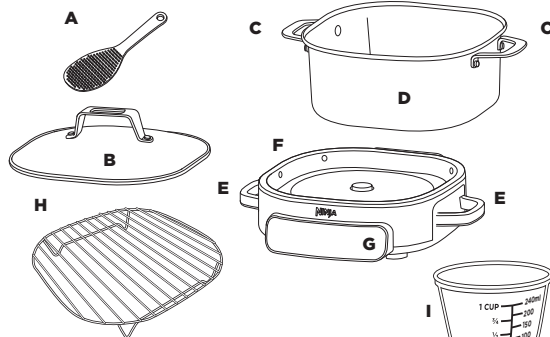
- 18** Da usare esclusivamente sul piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 19** **NON** utilizzare l'apparecchio se la spina o il cavo di alimentazione risultano danneggiati. Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 20** Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lamella è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di elettrocuzione, la spina è stata progettata per essere inserita in una presa polarizzata solo per un verso. Se la spina non entra completamente nella presa, provare a inserirla nell'altro verso. Se anche in questo modo l'inserimento non è completo, contattare un elettricista qualificato. **NON** tentare di modificare la spina in alcun modo.
- 21** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 22** **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori all'interno di microonde, tostapane, forni a convezione o tradizionali né su piani di cottura in ceramica, serpentine elettriche, fornelli a gas o griglie per esterno. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 23** Per una circolazione adeguata dell'aria durante l'uso, assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio.
- 24** **NON** mettere in funzione l'apparecchio all'interno del ripostiglio o sotto un mobile pensile. Quando si ripone l'apparecchio in un ripostiglio per elettrodomestici scollegare sempre l'unità dalla presa elettrica. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio, in particolare se l'unità entra in contatto con le pareti circostanti o con l'anta dopo la chiusura.
- 25** Attenersi **SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.
- 26** Per evitare eventuali danni causati dal vapore, collocare l'unità lontano da pareti e armadietti durante l'uso.
- 27** **NON** usare **MAI** l'impostazione Slow Cook (Cottura lenta) se nella casseruola rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.
- 28** **ATTENZIONE:** durante l'uso dei programmi Slow Cook (Cottura lenta) e Braise (Brasatura), la casseruola e il coperchio si scaldano molto. Fare attenzione al contatto con superfici calde e alla rimozione degli alimenti per evitare ustioni.
- 29** **NON** spostare l'apparecchio durante l'uso.
- 30** Evitare che il cibo entri a contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente la casseruola. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali, o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 31** **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.
- 32** Poiché le prese elettriche possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto e il livello di emissione del calore possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti vengano cotti in base alle temperature consigliate.
- 33** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola.
- 34** **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, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e usare i manici e i pomelli disponibili.
- 35** Prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi a temperatura elevata. Un uso errato, ad esempio lo spostamento improprio dell'unità, potrebbe provocare lesioni personali gravi, ad esempio scottature.
- 36** Quando l'unità è in funzione, dal foro presente nella parte superiore del coperchio potrebbe fuoriuscire il vapore caldo. Collocare l'unità in modo che il foro per il vapore non sia rivolto direttamente verso le prese elettriche, i mobili o altri elettrodomestici. Le mani e il viso devono sempre rimanere a una distanza di sicurezza dal foro per il vapore.
- 37** Nella modalità SLOW COOK (Cottura lenta), tenere il coperchio **SEMPRE** chiuso.
- 38** L'unità base, la casseruola interna e il coperchio in vetro diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare di entrare a contatto con vapore e aria calda durante la rimozione della casseruola interna e del coperchio in vetro dall'unità base. Dopo l'estrazione, collocare **SEMPRE** i vari elementi su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

- 39 Sollevare il coperchio **UNICAMENTE** verso l'alto servendosi dell'apposito manico. **NON** sollevarlo lateralmente in quanto verrebbe rilasciato del vapore ustionante.
- 40 Quando è piena di ingredienti, la casseruola interna può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dall'alloggiamento di base.
- 41 **NON** toccare gli accessori, compreso il termometro (non disponibile in tutti i modelli), durante o immediatamente dopo la cottura, in quanto estremamente caldi. Per evitare ustioni o lesioni, fare **SEMPRE** attenzione durante l'utilizzo del prodotto. Utilizzare utensili con manici lunghi e presine o guanti da forno isolanti.
- 42 La manutenzione e la pulizia non devono essere effettuate dai bambini.
- 43 Lasciare raffreddare l'unità prima di pulire, smontare, montare o rimuovere i componenti e prima di riporre l'apparecchio.
- 44 Se non è in uso e prima della pulizia, spegnere l'unità e scollegarla dalla presa elettrica.
- 45 **NON** pulire con pagliette metalliche. Frammenti di pagliette metalliche potrebbero staccarsi ed entrare in contatto con le parti elettriche, favorendo il rischio di scosse elettriche.
- 46 Per informazioni sulla manutenzione periodica dell'apparecchio, fare riferimento alla sezione "Pulizia e manutenzione".
- 47 **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde. Non usare **MAI** prese elettriche collocate al di sotto del piano di lavoro.
- 48 L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

COMPONENTI

- A Mestolo per il riso
- B Coperchio in vetro
- C Manici laterali della casseruola
- D Casseruola da 6 L
- E Manici dell'unità principale
- F Unità principale
- G Pannello di controllo
- H Griglia per cottura a vapore
- I Tazza per il riso

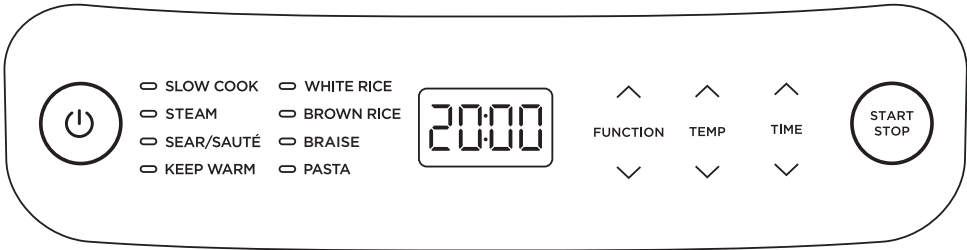


PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Estrarre tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle importanti precauzioni indicate per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare l'unità di base principale, la casseruola interna, il coperchio in vetro e il mestolo con una spugna umida e insaponata, quindi passare un panno pulito e inumidito, infine lasciare asciugare. Non immergere **MAI** l'unità principale nell'acqua.
- 4 Si raccomanda di accendere l'unità e farla riscaldare per 10 minuti senza aggiungere alimenti. Assicurarsi che l'area sia ben ventilata. Questa operazione serve a rimuovere ogni eventuale residuo di imballaggio e odori eventualmente presenti. Si tratta di una procedura completamente sicura che non influisce negativamente sulle prestazioni di PossibleCooker™ Pro.

Avvertenza: per una circolazione adeguata dell'aria, durante l'uso assicurarsi che vi siano almeno 15 cm di spazio sopra e lungo i lati dell'apparecchio

PRESENTAZIONE DI NINJA FOOD POSSIBLECOOKER



PROGRAMMI DI COTTURA

SLOW COOK (COTTURA LENTA): per cuocere i cibi a bassa temperatura in tempi più lunghi.

STEAM (COTTURA A VAPORE): per cuocere a vapore cibi delicati come pesce e verdure.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): permette di usare l'unità come un fornello per rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO): riscalda o tiene al caldo i cibi cotti per lunghi periodi.

WHITE RICE (RISO BIANCO): per cuocere diverse varietà di riso bianco (a grano lungo, Jasmine, Basmati, Arborio ecc.)

NOTA: se entro 10 minuti non viene scelto nessun programma di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente.

BROWN RICE (RISO INTEGRALE): per preparare un riso integrale da leccarsi i baffi.

BRAISE (BRASATURA): ideale per tagli di carne più duri; rosolare prima a fuoco vivo (con olio) e poi far sobbollire a fuoco basso nel liquido di cottura.

PASTA: per preparare la pasta secca senza bisogno di scolarla.

PULSANTI OPERATIVI

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

Frecce FUNCTION (PROGRAMMA): usare le frecce su/giù per selezionare un programma di cottura.

Frecce TEMP (TEMPERATURA): usare le frecce su/giù sul lato sinistro del display per regolare la temperatura di cottura.

Frecce TIME (TEMPO): usare le frecce su/giù sul lato destro del display per impostare il tempo di cottura.

Pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO): premere questo pulsante per iniziare la cottura. Premendo START/STOP (AVVIO/ARRESTO) durante la cottura si arresterà il programma in corso.

UTILIZZO DI NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Cottura lenta

- 1 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare SLOW COOK (COTTURA LENTA).
- 2 Con le frecce TEMP (TEMPERATURA), selezionare HI (ALTA) o LO (BASSA).
- 3 Usare le frecce TIME (TEMPO) per selezionare un tempo compreso tra 3 e 12 ore con incrementi di 15 minuti.

NOTA: il tempo del programma SLOW COOK LO (COTTURA LENTA A BASSA TEMPERATURA) può essere impostato da 6 a 12 ore. Il tempo del programma SLOW COOK HI (COTTURA LENTA AD ALTA TEMPERATURA) può essere impostato da 2 a 12 ore.

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 5 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento in modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

Brasatura

- 1 Cuocere gli ingredienti nella casseruola seguendo le istruzioni per il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA).
- 2 Al termine, sfumare con vino o brodo.
- 3 Aggiungere il liquido di cottura e gli ingredienti rimanenti nella casseruola.
- 4 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare BRAISE (BRASATURA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita.
- 5 Usare le frecce TIME (TEMPO) per selezionare il tempo in incrementi di 15 minuti.
- 6 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

UTILIZZO DI NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - CONT.

Scottatura/Cottura saltata

- 1 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA).
- 2 Con le frecce TEMP (TEMPERATURA), selezionare HI (ALTA), MED (MEDIA) o LO (BASSA).

NOTA: non è possibile regolare il tempo durante l'utilizzo del programma Sear/Sauté (Scottatura/Cottura saltata).

NOTA: si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti.

- 3 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.
- 4 Premere il pulsante START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per interrompere il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA) al termine della cottura.

NOTA: NON usare utensili in metallo poiché potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente della casseruola.

NOTA: questa funzione può essere utilizzata sia con il coperchio sia senza.

Mantenimento al caldo

- 1 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO). La temperatura verrà impostata automaticamente e partirà il timer.
- 2 Usare le frecce TIME (TEMPO) per selezionare il tempo fino a 1 ora in incrementi di 1 minuto o fino a 6 ore in incrementi di 5 minuti.

Riso bianco

- 1 Aggiungere la quantità di riso desiderata.
- 2 Aggiungere acqua nella casseruola fino all'apposita linea e mettere il coperchio sulla casseruola.
- 3 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare WHITE RICE (RISO BIANCO).

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma White Rice (Riso bianco).

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Durante la cottura verrà visualizzato un segnale di conferma.

NOTA: per risultati migliori, non rimuovere il coperchio durante la cottura.

- 5 Una volta terminata la cottura del riso, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento in modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

Riso integrale

- 1 Aggiungere la quantità di riso desiderata.
- 2 Aggiungere acqua nella casseruola fino all'apposita linea.

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma Brown Rice (Riso integrale).

- 3 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare BROWN RICE (RISO INTEGRALE).
- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Durante la cottura verrà visualizzato un segnale di conferma.

NOTA: per risultati migliori, non rimuovere il coperchio durante la cottura.

- 5 Una volta terminata la cottura del riso, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento in modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

Brasatura

- 1 Cuocere gli ingredienti nella casseruola seguendo le istruzioni per il programma SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA).
- 2 Al termine, sfumare con vino o brodo.

NOTA: per sfumare, versare 1 tazza di liquido nella casseruola. Scrostare il fondo della casseruola rimuovendo i residui e mescolarli al liquido di cottura.

- 3 Aggiungere il liquido di cottura e gli ingredienti rimanenti nella casseruola.
- 4 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare BRAISE (BRASATURA). Verrà visualizzata l'impostazione di temperatura predefinita.
- 5 Usare le frecce TIME (TEMPO) per selezionare il tempo in incrementi di 15 minuti.
- 6 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura.

Pasta

- 1 Aggiungere la quantità desiderata di pasta secca nella casseruola.
- 2 Aggiungere la quantità di acqua consigliata.
- 3 Usare le frecce FUNCTION (PROGRAMMA) per selezionare PASTA.

NOTA: non è possibile regolare il tempo e la temperatura durante l'utilizzo del programma Pasta.

- 4 Premere START/STOP (AVVIO/ARRESTO) per avviare la cottura. Durante la cottura verrà visualizzato un segnale di conferma.

NOTA: per risultati migliori, non rimuovere il coperchio durante la cottura.

- 5 Una volta terminata la cottura della pasta, l'unità emetterà un segnale acustico, passerà automaticamente alla modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) e avvierà il timer.

NOTA: l'unità si spegne automaticamente dopo 12 ore di funzionamento in modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO).

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano

L'unità deve essere pulita a fondo dopo ogni utilizzo

- 1 Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'unità dalla presa elettrica.
- 2 Per pulire l'alloggiamento di base e il pannello di controllo, utilizzare un panno umido.
- 3 La casseruola e il coperchio in vetro possono essere lavati in lavastoviglie.

- 4 Se nella casseruola sono rimasti attaccati dei residui di cibo, riempirla con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di procedere con il lavaggio. Per rimuovere eventuali residui incrostati sul coperchio in vetro o sul mestolo in silicone, utilizzare un detergente non abrasivo. **NON** utilizzare spugne abrasive. Se è necessario strofinare, usare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spazzola o spugna in nylon.
- 5 Lasciare asciugare all'aria le parti dopo ogni utilizzo.

NOTA: non lavare **MAI** l'alloggiamento di base nella lavastoviglie né immergerlo in acqua o in altri liquidi.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'unità non si accende.

- Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito correttamente nella presa di corrente.
- Provare a inserire il cavo in un'altra presa.
- Se necessario, controllare l'interruttore generale.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore "ADD POT" (Aggiungere casseruola).

- La casseruola non si trova all'interno dell'alloggiamento base. La casseruola è richiesta per tutte le funzioni.

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.

L'unità esegue un conteggio del tempo invece del conto alla rovescia.

- Il programma Slow Cook (Cottura lenta) è terminato e l'unità si trova in modalità Keep Warm (Mantenimento al caldo).

"E1", "E2"

- L'unità non funziona correttamente. Contattare il Servizio clienti. Per consentirci di offrire una migliore assistenza, sarà necessario registrare il prodotto online all'indirizzo registeryourninja.com e tenerlo a portata di mano durante la chiamata.

Perché l'unità si è spenta?

- Se non si sceglie un programma di cottura entro 10 minuti dall'accensione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

CONSIGLI UTILI

- 1 La casseruola interna è adatta a temperature fino a 240 °C.
- 2 Usare la modalità KEEP WARM (MANTENIMENTO AL CALDO) per mantenere il cibo a una temperatura calda e adeguata dopo la cottura.
- 3 Non rimuovere il coperchio durante la cottura.
- 4 La casseruola **NON** può essere utilizzata sul piano cottura.
- 5 Il coperchio in vetro può essere lavato in lavastoviglie.
- 6 Il tempo di preriscaldamento varia a seconda della quantità e della temperatura degli ingredienti.
- 7 Usare **SEMPRE** guanti da forno per rimuovere la casseruola dall'unità base.
- 8 Conservare gli alimenti in eccesso in contenitori sigillati e adatti al congelamento.

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Quando un consumatore acquista un prodotto in Europa beneficia dei diritti legali relativi alla qualità del prodotto (i diritti di legge). Il cliente può far valere tali diritti nei confronti del proprio rivenditore. Tuttavia, Ninja® ripone una tale fiducia nella qualità dei propri prodotti da offrire al cliente una garanzia del produttore supplementare della durata di due anni. Questi termini e condizioni riguardano esclusivamente la garanzia del produttore, lasciando inalterati i diritti di legge del cliente.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione della nostra garanzia. Non alterano in alcun modo i diritti di legge o gli obblighi di legge del rivenditore né il contratto del cliente con lo stesso.

Garanzie Ninja®

Un prodotto Ninja è un vero investimento che deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia fornita è un aspetto importante e riflette la fiducia che il produttore ripone nella qualità del proprio prodotto e del processo di produzione.

Ogni prodotto Ninja è provvisto di una garanzia gratuita relativa a ricambi e manodopera. È anche possibile ricevere assistenza online visitando il sito ninjakitchen.it.

Come si registra la Garanzia Ninja?

È possibile registrare la propria garanzia online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, avrai bisogno delle seguenti informazioni relative al tuo prodotto:

- Data di acquisto dell'unità (scontrino fiscale o bolla di consegna).

Per la registrazione online visitare il sito ninjakitchen.it.

IMPORTANTE

- La garanzia copre il prodotto solo a partire dalla data di acquisto.
- Conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Se si desidera far uso della propria garanzia, sarà necessario lo scontrino fiscale per verificare che le informazioni fornite siano corrette. Qualora non sia possibile fornire uno scontrino fiscale valido, la garanzia può essere invalidata.

Quali sono i vantaggi offerti dalla registrazione della garanzia gratuita Ninja?

Registrando la garanzia, il cliente metterà a disposizione dell'azienda i propri dati per eventuali necessità di contatto e assistenza. L'utente potrà inoltre ricevere suggerimenti e consigli su come sfruttare tutte le potenzialità dell'unità Ninja e conoscere le ultime notizie sulle nuove tecnologie e i lanci di nuovi prodotti Ninja®. Registrando la garanzia online, il cliente riceverà una conferma immediata della ricezione dei dati da parte di Ninja.

Che durata ha la garanzia dei nuovi prodotti Ninja?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, i prodotti Ninja sono garantiti per un totale di due anni.

Che cosa copre la garanzia gratuita Ninja?

La riparazione o la sostituzione dell'apparecchio Ninja (a discrezione di Ninja), inclusi tutti i ricambi e la manodopera. La garanzia Ninja va ad aggiungersi ai diritti legali dell'utente come consumatore.

Che cosa non copre la garanzia gratuita Ninja?

- 1 Usura normale e rottura delle parti indossabili (come gli accessori). I componenti sostitutivi possono essere acquistati sul sito ninjakitchen.it.
- 2 Danni causati da uso non conforme, improprio, negligente nonché da una mancata manutenzione o danni causati da una manipolazione scorretta durante il trasporto.
- 3 Danni causati da manutenzione non autorizzata da Ninja.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

I ricambi e gli accessori Ninja sono sviluppati dagli stessi ingegneri che hanno sviluppato il tuo prodotto. È possibile trovare una gamma completa di pezzi di ricambio e accessori per tutte le apparecchiature Ninja sul sito ninjakitchen.it.

Si ricorda che i danni causati dall'uso di parti di ricambio non originali potrebbero non essere coperti dalla garanzia.

HARTELIJK DANK voor het kopen van de **Ninja Foodi PossibleCooker**

SCHRIJF DEZE INFORMATIE OP

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(bewaar de kassabon)

Winkel waar u het product hebt gekocht:

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Vermogen: 1400 watt



Deze markering geeft aan dat dit product niet bij het overige huisvuil mag worden weggegooid. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens door ongecontroleerd weggooien van afval te voorkomen, moet u het afval op een verantwoordelijke manier recycleren om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen kunt u gebruikmaken van het retour- en inzamelsysteem of contact opnemen met de winkelier waar u dit product heeft gekocht. Zij kunnen dit product milieuvriendelijk laten recycleren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES



Lees en bekijk de instructies 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.



Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd beschermende handschoenen om brandwonden te voorkomen.



Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

⚠ WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

- 1 Gooi alle verpakkingsmaterialen onmiddellijk na het uitpakken weg om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen.
- 2 Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits deze personen het apparaat onder toezicht gebruiken en instructies hebben gekregen over het veilig gebruik ervan en zij begrijpen welke gevaren ermee gepaard gaan.
- 3 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Laat kinderen het apparaat **NIET** gebruiken of ermee spelen. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 4 Gebruik een kort stroomsnoer om het risico te verminderen dat kinderen het snoer grijpen, erin verstrikt raken of erover struikelen. Gebruik **GEEN** verlengsnoer bij dit product.
- 5 Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- 6 Om het risico op brand te beperken, mag u het apparaat **NIET** op een kookplaat, warme ondergrond of in een warme oven plaatsen.
- 7 Gebruik het apparaat **NIET** zonder dat de kookpan is geïnstalleerd.
- 8 **WAARSCHUWING:** Een verhitte pan kan het aanrecht of de tafel beschadigen. Als u de hete pan uit de multicooker haalt, zet hem dan **NIET** direct op een onbeschermde oppervlak. Zet de hete kookpan **ALTIJD** op een standaard of een rek.
- 9 Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de multicooker niet in water of in een andere vloeistof onderdompelen. Als de behuizing in de vloeistof valt, haal het snoer dan direct uit het stopcontact. Raak de vloeistof **NIET** aan.
- 10 Zorg voordat u de verwijderbare kookpan op de basis plaatst, dat de pan en de basis schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
- 11 Verwarm een lege kookpan **NIET** langer dan 10 minuten. Om beschadiging van het kookoppervlak te voorkomen.
- 12 Gebruik dit apparaat **NIET** om te frituren.
- 13 **LET OP:** Bij Aanbraden/Sauteren bereikt uw apparaat hoge temperaturen. Als er geen toezicht is, dan kan het eten verbranden bij deze instelling. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen. Gebruik het deksel niet en laat de cooker niet onbewaakt achter als u de functie Aanbraden/Sauteren gebruikt.
- 14 Vermijd plotsse temperatuurveranderingen, zoals koud eten in een verwarmde pan doen.
- 15 **LET OP:** De kookpan en het deksel worden erg heet als u de functie Smoren gebruikt. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen.
- 16 Voorzichtigheid is geboden bij het aanbraden van vlees en sauteren. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
- 17 Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik dit apparaat **NIET** voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld. Gebruik het apparaat **NIET** in bewegende voertuigen of op boten. Gebruik het apparaat **NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 18 Alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. Zet het apparaat terwijl het in gebruik is **NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK • LEES VÓÓR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

WAARSCHUWING

Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of schade aan eigendommen te beperken, dient u altijd basisveiligheidsmaatregelen te nemen, waaronder het volgen van de volgende genummerde waarschuwingen en verdere instructies. Gebruik dit apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

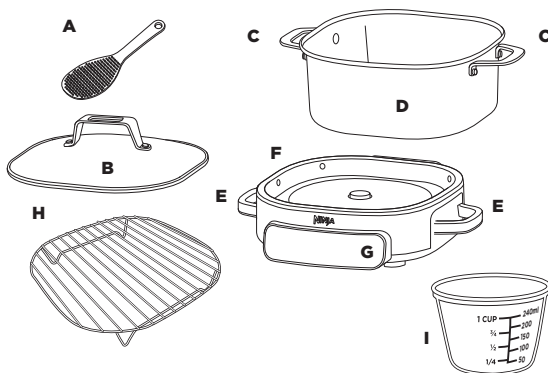
- 19** Gebruik het apparaat **NIET** indien het netsnoer of de stekker is beschadigd. Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 20** Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (de ene pen is breder dan de andere). Om het risico op elektrische schokken te verkleinen, past deze stekker maar op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact past, draai hem dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektromonteur. Probeer **NOOIT** de stekker aan te passen.
- 21** Controleer **ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 22** Gebruik **GEEN** 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.
- 23** Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en rondom het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie.
- 24** Gebruik uw apparaat **NIET** in een garage of onder een bovenkastje. Wanneer u uw apparaat opbergt in een apparatenkast, moet u het apparaat altijd van de stroom afhalen. Anders loopt u het risico op brand, vooral wanneer het apparaat in aanraking komt met kastdelen of de kastdeur wanneer deze gesloten wordt.
- 25** Houd u **ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.
- 26** Plaats de eenheid tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.
- 27** Gebruik **NOOIT** de Slow Cooking-instelling zonder eten en vocht in de verwijderbare kookpan.
- 28** **WAARSCHUWING:** De kookpan en het deksel worden erg heet als u de functies Slow Cooking en Smoren gebruikt. Wees voorzichtig bij het aanraken van de hete oppervlakken en bij het verwijderen van eten om brandwonden te voorkomen.
- 29** Verplaats het apparaat **NIET** terwijl het in gebruik is.
- 30** Let erop dat het eten niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. Plaats **NIET** te veel eten in de kookpan. 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.
- 31** Gebruik dit apparaat **NIET** om snelkookrijst te bereiden.
- 32** Stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties en warmteafgifte van uw product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw eten op de aanbevolen temperatuur bereid is.
- 33** Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit het apparaat komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt voordat u de kookpan verwijdt.
- 34** 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.
- 35** U moet extreem voorzichtig zijn bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen zoals ernstige brandwonden veroorzaken.
- 36** Als het apparaat in werking is, kan er hete lucht vrijkomen via het stoomgat in het deksel. Plaats het apparaat zo, dat het stoomgat niet gericht is op stopcontacten, keukenkastjes of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het stoomgat.
- 37** Als u de SLOW COOK-instelling gebruikt, hou het deksel dan **ALTIJD** gesloten.
- 38** De basis, de uitneembare kookpan en het glazen deksel worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht als u de uitneembare kookpan en het glazen deksel van de basis haalt. Plaats de lade of plaat **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak na verwijdering. Raak **GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.
- 39** Til het deksel **ALLEEN** op aan de handgreep aan de voorkant van het apparaat. Til het deksel **NIET** aan de zijkanten op waar kokend stoom vrijkomt.

- 40 De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.
- 41 Raak accessoires, inclusief de thermometer (niet beschikbaar bij alle modellen) **NIET** aan tijdens of direct na het koken, want deze worden extreem heet tijdens het kookproces. Om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen **ALTIJD** voorzichtig zijn bij het gebruik van het product. Gebruik langwerpig keukengerie en beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenhandschoenen.
- 42 Schoonmaken en onderhouden mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 43 Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, er onderdelen op aanbrengt of uit verwijderd of het opbergt.
- 44 Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u het schoonmaakt.
- 45 **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsje kunnen afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op een elektrische schok ontstaat.
- 46 Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.
- 47 Laat het netsnoer **NIET** over de rand van een tafel of aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken. Gebruik **NOOIT** stopcontacten onder het aanrecht.
- 48 Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN

- A Rijstlepel
- B Glazen deksel
- C Handgrepen van de pan
- D 6 liter kookpan
- E Handgrepen hoofdunit
- F Hoofdunit
- G Bedieningspaneel
- H Stoomrek
- I Rijstkop

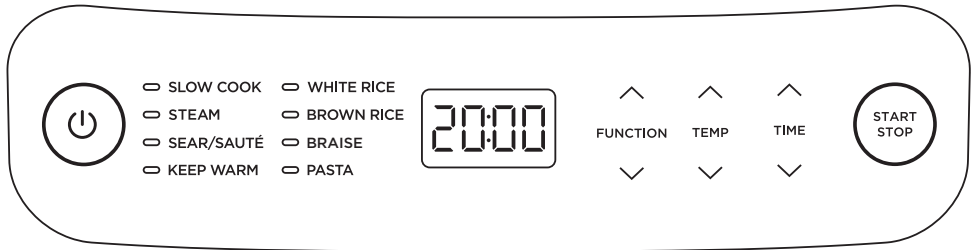


VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- 2 Verwijder alle accessoires uit de verpakking en neem deze handleiding zorgvuldig door. Lees met name de bedieningsinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- 3 Was de hoofdunit, de binnenste kookpot, het glazen deksel en de lepelhouder met een vochtig sopje. Spoel ze daarna af met een schone, vochtige doek en droog ze goed af. **NOOIT** de hoofdunit in water onderdompelen.
- 4 We raden aan het apparaat aan te zetten en 10 minuten te laten werken zonder eten toe te voegen. Zorg dat de ruimte goed geventileerd is. Hierdoor worden eventuele verpakkingsresten en geursporen verwijderd. Dit is volkomen veilig en niet schadelijk voor de prestaties van de PossibleCooker™ Pro.

Waarschuwing: Zorg bij gebruik van dit apparaat voor minstens 15 cm ruimte boven en rondom het apparaat ten behoeve van de luchtcirculatie

GEBRUIKSAANWIJZING NINJA FOOD POSSIBLECOOKER



KOOKFUNCTIES

SLOW COOK: Bereid eten voor een langere periode op een lagere temperatuur.

STOOM: Kook fijn eten zoals vis en groente langzaam gaar met stoom.

DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN: Gebruik het apparaat voor het aanbraden van vlees, sauteren van groenten, sudderen van sauzen en meer.

WARM HOUDEN: Warm eten dat al eerder is verwarmd opnieuw op of hou het een langere tijd warm.

WITTE RIJST: Kook een verscheidenheid aan witte rijst - langkorrelige, jasmijn, basmati, arborio, enz.

OPMERKING: Als er geen kookfunctie is gekozen binnen 10 minuten, dan gaat het apparaat uit.

BRUINE RIJST: Kook perfecte rijst.

SMOREN: Bak taaiere stukken vlees eerst op hoge temperatuur aan (met een beetje olie) en laat vervolgens garen op een lage temperatuur.

PASTA: Droge pasta koken zonder het water af te gieten.

BEDIENINGSKNOPPEN

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

FUNCTIE-pijlen: Gebruik de pijlen omhoog/omlaag om een kookfunctie te selecteren.

TEMP-pijlen: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag links van het display om de kooktemperatuur aan te passen.

TIME-pijlen: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag rechts van het display om de kooktijd aan te passen.

START/STOP-knop: Druk op deze knop om het kookproces te starten. Op START/STOP drukken tijdens het koken stopt de kookfunctie.

GEBRUIKSAANWIJZING NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cooking

- 1 Gebruik de FUNCTIE-pijlen om SLOW COOKING te selecteren.
- 2 Gebruik de TEMP-pijlen om HI of LO te selecteren.
- 3 Gebruik de TIJD-pijlen om een tijd te selecteren tussen 3 en 12 uur in stappen van 15 minuten.

OPMERKING: De SLOW COOKING LO (langzame kooktijdstelling laag) kan worden aangepast tussen 6 en 12 uur. De SLOW COOKING HI (langzame kooktijdstelling hoog) kan worden ingesteld tussen 2 en 12 uur.

- 4 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.
- 5 Als de kooktijd voltooid is, gaat het apparaat piepen en schakelt het automatisch over naar de WARMHOUD-stand en begint het op te tellen.

OPMERKING: Het apparaat schakelt automatisch uit na 12 uur in de WARMHOUD-stand.

Smoren

- 1 Braad ingrediënten in de pan aan met behulp van de Aanbraden/Sauteren-instructies.
- 2 Blus vervolgens af met wijn of bouillon.
- 3 Voeg het resterende kookvocht en de ingrediënten toe aan de pan.
- 4 Gebruik de FUNCTIE-pijlen om AANBRADEN te selecteren. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display.
- 5 Gebruik de TIJD-pijlen om een tijd in te selecteren in stappen van 15 minuten.
- 6 Druk op START/STOP om te beginnen met koken.

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 cookerbasis en het bedieningspaneel met een vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- 3 De kookpan en het glazen deksel kunnen in de afwasmachine.
- 4 Vul de kookpan met water en laat eventueel aangekoekt eten even weken voordat u de pan schoonmaakt. Verwijder aangekoekt eten op het glazen deksel of de siliconen lepelhouder met een niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik **GEEN** pannenspons. Gebruik als dat nodig is voor het schrobben een niet-schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
- 5 Alle onderdelen na ieder gebruik aan de lucht laten drogen.

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

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Het apparaat gaat niet aan.

- Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Probeer het snoer in een ander stopcontact te steken.
- Schakel de aardlekschakelaar zo nodig opnieuw in.

"ADD POT" foutmelding verschijnt op het display.

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

Waarom telt de tijd zo langzaam af?

- Misschien is de tijd 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 1 minuut.

Het apparaat telt op in plaats van af.

- De Slow Cook-cyclus is voltooid en het apparaat staat in de Warmhoud-stand.

"E1", "E2"

- Het apparaat werkt niet goed. Neem contact op met de klantenservice. Om u beter van dienst te kunnen zijn, vragen we u om uw product online te registreren via registryourinja.com en het product bij de hand te hebben als u belt.

Waarom is het apparaat uitgegaan?

- Als een kookfunctie niet binnen 10 minuten na het inschakelen van het apparaat gekozen wordt, dan gaat hij automatisch uit.

NUTTIGE TIPS

- 1 Binnenste kookpan is ovenbestendig tot 240 °C.
- 2 Gebruik de Keep Warm-stand om eten na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur.
- 3 Verwijder het deksel niet tijdens een kookcyclus.
- 4 De kookpan is **NIET** kookplaatbestendig.
- 5 Het glazen deksel kan in de afwasmachine.
- 6 De tijd om voor te verwarmen varieert afhankelijk van de hoeveelheid en de temperatuur van de ingrediënten.
- 7 Gebruik **ALTIJD** ovenhandschoenen als u de kookpan uit de basis haalt.
- 8 Bewaar resten in vriezerbestendige bakken die goed afsluitbaar zijn.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als een klant een product in Europa koopt, kan hij/zij aanspraak maken op juridische rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw juridische rechten). U kunt uw winkelier aan deze rechten houden. Bij Ninja® hebben wij echter zoveel vertrouwen in de kwaliteit van onze producten, dat wij u een extra fabrieksgarantie van twee jaar geven. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze fabrieksgarantie - uw wettelijke rechten blijven onaangetast.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van onze garantie. Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hen.

Ninja®-garanties

Uw Ninja-apparaat vergt een flinke investering. Uw nieuwe product 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 in de kwaliteit hiervan.

Ieder product van Ninja wordt geleverd met garantie op de onderdelen en werkzaamheden. U vindt ook online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn Ninja-garantie?

U kunt uw garantie binnen 28 dagen na aankoop online registreren. Om tijd te besparen heeft u de volgende informatie over uw product nodig:

- Datum van aankoop van het apparaat (aankoopbewijs).

Ga om online te registreren naar ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw product vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij uw aankoopbewijs nodig om te controleren of de door u verstrekte informatie aan ons correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt voorleggen, kan uw garantie vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn gratis Ninja-garantie?

Als u uw garantie registreert, hebben wij uw gegevens bij de hand, in het geval wij contact met u op moeten nemen. U kunt ook tips en adviezen krijgen over hoe u alles uit uw Ninja-apparaat kunt halen en u zult op de hoogte worden gehouden over nieuwe Ninja®-technologieën en productlanceringen. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Hoe lang krijg ik garantie op een nieuw product van Ninja?

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 nieuw Ninja-product.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Ninja-apparaat (naar eigen goeddunken van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid. De garantie van Ninja is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat wordt er door de gratis garantie van Ninja niet gedekt?

- 1 Normale slijtage van aan slijtage onderhevige onderdelen (zoals accessoires). Vervangingsonderdelen zijn te koop via ninjakitchen.eu.
- 2 Schade veroorzaakt door foutief gebruik, misbruik, achteloos handelen, het niet uitvoeren van het vereiste onderhoud of schade door een onjuiste behandeling tijdens het transport.
- 3 Schade veroorzaakt door niet door Ninja geautoriseerd onderhoud.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja product ontwierpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-reserve- en vervangingsonderdelen/accessoires voor alle apparaten van Ninja op ninjakitchen.eu.

Houd er rekening mee dat schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele Ninja-reserveonderdelen mogelijk niet door uw garantie wordt gedekt.

ARKIVER DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____

(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte varen i: _____

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

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

Kraft: 1400 Watt



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall. For å forhindre potensiell miljø- eller helseskade fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere en brukt enhet, bruk systemene for retur- og innsamling, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot og resirkulere produktet på en miljømessig trygg måte.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN FOR HUSHOLDNING • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK



Les og gå gjennom instruksjonene 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.



Unngå kontakt med varme overflater. Beskytt alltid hendene for å unngå brannskader.



Kun til bruk innendørs og i husholdninger.

⚠ ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

- 1 For å eliminere en kvelningsfare for små barn, kast alle emballasjematerialer umiddelbart ved utpakking.
- 2 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 3 Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn. **IKKE** la barn bruke eller leke med apparatet. Vær ekstra oppmerksom når apparatet brukes i nærheten av barn.
- 4 En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn griper tak i den, vikler seg inn i eller snubler over en lengre ledning. **IKKE** bruk en skjøteledning med dette produktet.
- 5 Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger.
- 6 For å redusere risikoen for brann må du **IKKE** plassere apparatet på platetopper eller andre varme overflater eller i en oppvarmet ovn.
- 7 **IKKE** bruk apparatet uten at gryten er installert.
- 8 **FORSIKTIG:** En oppvarmet gryte kan skade kjøkkenbenker eller bord. Når du fjerner den varme gryten fra Multicookeren, må du **IKKE** sette den direkte på en ubeskyttet overflate. Sett **ALLTID** den varme gryten på et gryteunderlag eller en rist.
- 9 For å beskytte mot fare for elektrisk støt må du ikke senke Multicooker-huset i vann eller annen væske. Hvis huset faller i vann må du koble fra strømledningen umiddelbart. **IKKE** putt hendene i væsken.
- 10 Før du setter den avtakbare gryten ned i grytesokkelen, sørg for at gryten og grytesokkelen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.
- 11 **IKKE** varm opp med tom gryte i mer enn 10 minutter. Det vil medføre skade på tilberedningsoverflaten.
- 12 **IKKE** bruk dette apparatet til frityrsteking.
- 13 **FORSIKTIG:** Sear/Sauté (bruning/sautéring) når høye temperaturer. Hvis den ikke overvåkes, kan maten brenne seg på denne innstillingen. Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader. Ikke bruk lokket og ikke la komfyren være uten tilsyn mens du bruker Sear/Sauté.
- 14 Unngå plutselige temperaturendringer, for eksempel å legge nedkjølt mat i en oppvarmet gryte.
- 15 **FORSIKTIG:** Gryten og lokket blir veldig varme mens du bruker Braise (Brasere). Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader.
- 16 Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.
- 17 Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. **IKKE** bruk dette apparatet til noe annet enn tilsiktet bruk. **IKKE** for bruk i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** for bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 18 Kun tiltenkt bruk på kjøkkenbenken. Kontroller at underlaget er jevnt, rent og tørt. **IKKE** plasser enheten nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

KUN FOR HUSHOLDNING • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

ADVARSEL

For å redusere risikoen for personskade, brann, elektrisk støt og skade på eiendom må grunnleggende sikkerhetsforholdsregler alltid følges, inkludert å ta hensyn til alle advarsler og etterfølgende instruksjoner. Ikke bruk dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk.

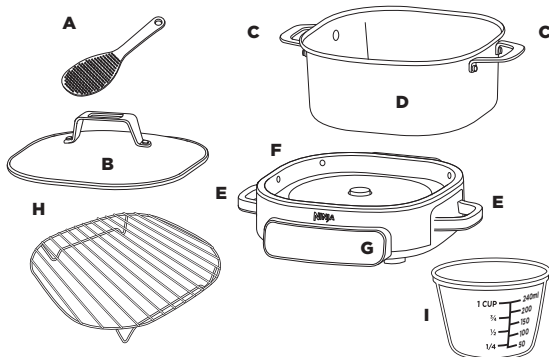
- 19** IKKE bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Inspiser apparatet og strømledningen regelmessig. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke den umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 20** Dette apparatet er utstyrt med et polarisert støpselet (den ene utstikkeren er bredere enn den andre). For å redusere risikoen for elektrisk støt er denne støpselet kun beregnet på å passe inn i en polarisert stikkontakt på én måte. Vend om støpselet dersom støpselet ikke passer helt i stikkontakten. Ta kontakt med en kvalifisert elektriker hvis det fortsatt ikke passer. IKKE forsøk å modifisere støpselet på noen måte.
- 21** ALLTID kontroller at apparatet er montert riktig før bruk.
- 22** IKKE bruk tilbehør som ikke er anbefalt av eller solgt av SharkNinja. IKKE sett tilbehør i mikroovner, brødrister, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruken av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 23** Sørg for at det er minst 15,25 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luftsirkulasjon.
- 24** IKKE bruk apparatet ditt i en garasje eller under et veggskap. Ved lagring i en garasje må man alltid koble enheten fra stikkontakten. Hvis du ikke gjør dette, kan det oppstå brannfare, spesielt hvis apparatet kommer i berøring med garasjeveggene eller porten kommer i berøring med enheten når den lukkes.
- 25** ALLTID følg angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.
- 26** Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.
- 27** ALDRI bruk Slow Cook-innstillingen uten mat og væske i den avtakbare gryten.
- 28** FORSIKTIG: Gryten og lokket blir veldig varme mens du bruker Slow Cook og Braise. Vær forsiktig når du berører varme overflater og når du tar ut mat for å unngå brannskader.
- 29** IKKE flytt apparatet under bruk.
- 30** Pass på at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. IKKE overfyll gryten. For mye mat i enheten kan forårsake skader på personer eller gjenstander eller gjøre apparatet utrygt å bruke.
- 31** IKKE bruk dette apparatet til å tilberede hurtigris.
- 32** Spenningen i stikkontakter kan variere, noe som påvirker produktets varmeeffekt. Bruk et termometer og kontroller at maten er oppvarmet til anbefalt temperatur for å forebygge sykdom.
- 33** Dersom apparatet avgir svart røyk, må du koble det fra omgående og vente til røyken forsvinner før du fjerner gryten.
- 34** IKKE berør varme overflater. Enhets overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk ALLTID varmeisolerende puter eller forede grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 35** Det må utvises ekstrem forsiktighet ved flytting av et apparat som inneholder varm olje eller andre varme væsker. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade, somalvorlige brannskader.
- 36** Når enheten er i drift, kan varm damp slippes ut via damphullet på toppen av lokket. Plasser enheten slik at damphullet ikke står rettet mot stikkontakter, skap eller andre apparater. Hold hender og ansikt i trygg avstand fra damphullet.
- 37** Ved bruk av SLOW COOK-innstillingen, må lokket ALLTID holdes lukket.
- 38** Sokkelenheten, den avtakbare gryten og glasslokket blir ekstremt varme under tilberedningsprosessen. Unngå varm damp og luft når du fjerner den indre gryten og glasslokket fra sokkelenheten. Sett dem ALLTID på en varmefast overflate etter at de er tatt ut. IKKE berør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 39** Lokket må KUN løftes fra håndtaket foran på enheten. IKKE løft lokket fra sideområdet, da skåldende damp vil bli sluppet ut.

- 40** Den avtakbare indre gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra grytesokkelen.
- 41** IKKE berør tilbehør, inkludert termometeret (ikke tilgjengelig på alle modeller) under eller umiddelbart etter tilberedning, da de blir ekstremt varme under tilberedningsprosessen. For å forhindre forbrenninger og personskader må du **ALLTID** være forsiktig når du håndterer produktet. Vi anbefaler deg å bruke lange kjøkkenredskaper og beskyttende varmeisolerende grytekluter eller forede grytevotter.
- 42** Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn.
- 43** La enheten kjøles ned før rengjøring, demontering, innsetting av eller uttak av deler og før oppbevaring.
- 44** Når enheten ikke er i bruk, slå den av og trekk ut støpselet for å koble den fra.
- 45** IKKE rengjør med metallbaserte skuresvamber. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 46** Referer til «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av apparatet.
- 47** IKKE la ledningen henge utenfor kanten av bord eller benker, eller berøre varme overflater. **ALDRI** bruk kontakter under benken.
- 48** Apparatet er ikke ment å skulle betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

DELER

- A** Risskje
- B** Glasslokk
- C** Sidehåndtak på gryten
- D** 6 l gryte
- E** Håndtak på hovedenhet
- F** Hovedenhet
- G** Kontrollpanel
- H** Damprist
- I** Riskopp

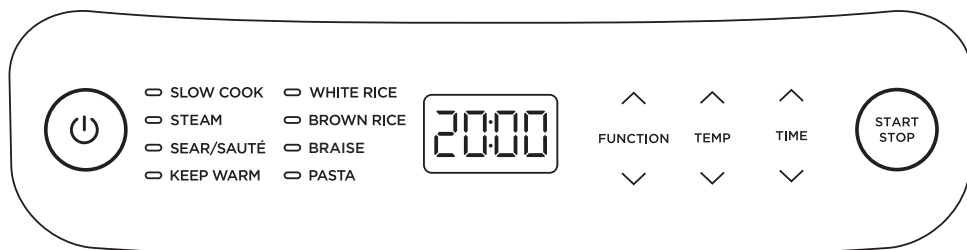


FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

- 1** Fjern og kasser emballasje, klistremerker og teip fra enheten.
- 2** Ta alt tilbehøret ut av emballasjen og les denne håndboken nøye. Sørg for å følge anvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3** Vask hovedsokkelenheten, den indre gryten, glasslokket og øsen med en fuktig klut med såpe, og skyll deretter av med en ren fuktig klut og tørk grundig. Senk **ALDRI** grytesokkelen ned i vann.
- 4** Vi anbefaler å slå på enheten og kjøre den i 10 minutter uten å tilsette mat. Sørg for at området er godt ventilert. Dette fjerner eventuelle rester av emballasje og luktspor som kan være til stede. Dette er helt trygt og ikke skadelig for ytelsen til PossibleCooker™ Pro.

Advarsel: Sørg for at det er minst 15 cm med plass både over og rundt apparatet når det er i bruk for tilstrekkelig luft sirkulasjon.

BLI KJENT MED NINJA FOOD POSSIBLECOOKER



TILBEREDNINGSFUNKSJONER

SLOW COOK (langsom tilberedning): Tilbered mat ved lavere temperatur over lengre tid.

STEAM (damping): Tilbered forsiktig delikat mat, som fisk og grønnsaker, med damp.

SEAR/SAUTÉ (bruning/sautéring): Bruk enheten som ovnsplate til bruning av kjøtt, sautéring av grønnsaker, småkoking av sauser og mer.

KEEP WARM (holde varm): Varm opp på nytt eller hold tilberedt mat varm i lengre perioder.

WHITE RICE (hvit ris): Tilbered et utvalg av hvit ris – langkornt, jasmin, basmati, arborio osv.

MERK: Hvis ingen tilberedningsfunksjon er valgt innen 10 minutter, vil enheten slå seg av.

BROWN RICE (brun ris): Tilbered perfekt brun ris.

BRAISE (brasere): Forvandle tøffere kjøttstykker ved først å brune på høy varme (med olje) og deretter småkoke i væske på lav varme.

PASTA: Tilbered tørr pasta uten å måtte tømme ut vannet.

DRIFTSKNAPPER

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

FUNKSJON-piler: Bruk opp/ned-pilene for å velge en tilberedningsfunksjon.

TEMP-piler: Bruk opp/ned-pilene til venstre for displayet for å justere tilberedningstemperaturen.

TIME-piler: Bruk pilene opp/ned til høyre for displayet for å justere tilberedningstiden.

START/STOP-knapp: Trykk på denne knappen for å starte tilberedning. Hvis du trykker på START/STOP under en tilberedning, stopper den gjeldende funksjonen.

BRUKE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook

- 1 Bruk $\wedge \vee$ FUNKSJON-pilene for å velge SLOW COOK.
- 2 Bruk $\wedge \vee$ TEMP-pilene for å velge HI eller LO.
- 3 Bruk $\wedge \vee$ TIME-pilene for å velge en tid mellom 3 og 12 timer i 15 minutters trinn.

MERK: SLOW COOK LO-tiden kan justeres mellom 6 og 12 timer. SLOW COOK HI-tiden kan justeres mellom 2 og 12 timer.

- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 5 Når nedtellingen når null, piper enheten og bytter automatisk til KEEP WARM, før den begynner å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM.

Braise

- 1 Brun ingrediensene i gryten ved å bruke SEAR/SAUTÉ-instruksjonene.
- 2 Når de er ferdige, deglaserer du med vin eller kraft.
- 3 Tilsett gjenværende tilberedningsvæske og ingredienser i gryten.
- 4 Bruk $\wedge \vee$ FUNKSJON-pilene for å velge BRAISE. Standardtemperaturinnstillingen vil vises.
- 5 Bruk $\wedge \vee$ TIME-pilene for å velge en tid i 15-minutters trinn.
- 6 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.

BRUKE NINJA FOODI POSSIBLECOOKER – FORTS.

Sear/Sauté

- 1 Bruk  FUNKSJON-pilene for å velge SEAR/SAUTÉ.
- 2 Bruk  TEMP-pilene for å velge HI, MED eller LO.

MERK: Tid kan ikke justeres når Sear/Sauté-funksjonen brukes.

MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten.

- 3 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen.
- 4 Trykk på START/STOP for å slå av SEAR/SAUTÉ-funksjonen når tilberedningen er fullført.

MERK: IKKE bruk kjøkkenredskaper av metall, da dette skrapet opp grytens slippbelegg.

MERK: Du kan bruke denne funksjonen med eller uten lokk på gryten.

Keep Warm

- 1 Bruk  FUNKSJON-pilene for å velge KEEP WARM. Temperaturen vil gå til standard og enheten vil starte å telle oppover.
- 2 Bruk  TIME-pilene til å velge en tid i 1 minutters trinn opptil 1 time eller i 5 minutters trinn opptil 6 timer.

White rice

- 1 Tilsett ønsket mengde ris.
- 2 Tilsett vann til den korresponderende streken på gryten og plasser lokket på gryten.
- 3 Bruk  FUNKSJON-pilene for å velge WHITE RICE.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når White Rice-funksjonen brukes.

- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. En animasjon vil vises under tilberedning.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for de beste resultatene.

- 5 Når risen er ferdig kokt, piper enheten, bytter automatisk til KEEP WARM og begynner å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM.

Brown Rice

- 1 Tilsett ønsket mengde ris.
- 2 Tilsett vann til den korresponderende streken på gryten.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når Brown Rice-funksjonen brukes.

- 3 Bruk  FUNKSJON-pilene for å velge BROWNRICE.
- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. En animasjon vil vises under tilberedning.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for de beste resultatene.

- 5 Når risen er ferdig kokt, piper enheten, bytter automatisk til KEEP WARM og begynner å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM.

Braise

- 1 Brun ingrediensene i gryten ved å bruke SEAR/SAUTÉ-instruksjonene.
- 2 Når den er ferdig, deglaserer du med vin eller kraft.

MERK: For å deglasere, hell 1 kopp med væske i gryten. Skrap brune biter fra bunnen av gryten og bland inn i tilberedningsvæske.

- 3 Tilsett gjenværende tilberedningsvæske og ingredienser i gryten.
- 4 Bruk FUNKSJON-pilene for å velge BRAISE. Standardtemperaturen vises på displayet.
- 5 Bruk TIME-pilene for å velge en tid i 15-minutters trinn.
- 6 Trykk på START/STOP for å begynne matlagingen.

Pasta

- 1 Tilsett ønsket mengde tørket pasta i gryten.
- 2 Tilsett anbefalt mengde vann.
- 3 Bruk  FUNKSJON-pilene for å velge PASTA.

MERK: Tid og temperatur kan ikke justeres når Pasta-funksjonen brukes.

- 4 Trykk på START/STOP for å begynne tilberedningen. En animasjon vil vises under tilberedning.

MERK: Ha lokket på under tilberedning for de beste resultatene.

- 5 Når pastaen er ferdig kokt, piper enheten, bytter automatisk til KEEP WARM og begynner å telle oppover.

MERK: Enheten vil automatisk slå seg av etter 12 timer på KEEP WARM.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask

Enheden bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra stikkontakten før rengjøring.
- 2 Tørk av grytesokkelen og kontrollpanelet med en fuktig klut for å rengjøre dem.
- 3 Gryten og glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- 4 Hvis det sitter fast matrester i gryten, fyll gryten med vann og la den stå litt før rengjøring. Hvis det sitter fast matrester på glasslokket eller øsen av silikon, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel. **IKKE** bruk skuresvamp. Hvis du må skrubbe, bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel eller flytende oppvaskmiddel med en nylonsvamp eller -kost.
- 5 Lufttørk alle delene etter hver bruk.

MERK: ALDRI sett grytesokkelen i oppvaskmaskin eller sett den i vann eller andre væsker.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Enheden slår seg ikke på.

- Sørg for at strømledningen er ordentlig koblet til stikkontakten.
- Prøv å koble ledningen til en annen stikkontakt.
- Tilbakestill kretsbyteren om nødvendig.

Feilmeldingen «ADD POT» vises på displayskjermen.

- Gryten er ikke i grytesokkelen. Gryten må brukes for alle funksjoner.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje du har 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.

Apparatet teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen Slow Cook er fullført og apparatet er i Keep Warm-modus.

«E1», «E2»

- Enheden fungerer ikke ordentlig. Ta kontakt med kundeservice. Vi ber deg om at du registrerer produktet ditt på nett på registryourninja.com og har produktet for hånden når du ringer, slik at vi kan hjelpe deg bedre.

Hvorfor slo enheten seg av?

- Hvis en tilberedningsfunksjon ikke velges innen 10 minutter etter at enheten er slått på, vil den automatisk slå seg av.

NYTTIGE TIPS

- 1 Den indre gryten er sikker i ovn opptil 240 °C.
- 2 Bruk Keep Warm-modus for å holde maten ved en varm temperatur som er trygg for mat etter tilberedning.
- 3 Unngå å ta av lokket under en tilberedningssyklus.
- 4 Gryten skal **IKKE** settes på platetopp.
- 5 Glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- 6 Forvarmingstiden vil variere avhengig av mengde og temperatur på ingrediensene.
- 7 ALLTID bruk grytekluter når du fjerner gryten fra sokkelenheten.
- 8 Oppbevar ekstra mat i lukkede, fryservennlige beholdere.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når forbrukere kjøper produkter i Europa, nyter de godt av lovbestemte rettigheter relatert til produktets kvalitet (dine lovfestede rettigheter). Du kan håndheve disse rettighetene hos forhandleren din. Hos Ninja® er vi imidlertid så sikre på kvaliteten på produktene våre at vi gir deg en ekstra produsentgaranti på to år. Disse vilkårene og betingelsene gjelder bare vår produsentgaranti – dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.

Betingelsene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantien vår. De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem.

Ninja®-garantier

Din Ninja-enhet utgjør en vesentlig investering. Ditt nye produkt 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.

Hvert Ninja-produkt leveres med en garanti på kostnadsfrie deler og reparasjonsarbeid. Du finner også online-støtte på ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg Ninja-garantien min?

Du kan registrere garantien din på nettet innen 28 dager etter kjøpet. For å spare tid trenger du følgende informasjon om produktet ditt:

- Kjøpsdato for enheten (kvittering eller følgeseddel).

For å registrere online, gå til ninjakitchen.eu

VIKTIG:

- Garantien dekker enheten din kun fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, må vi ha kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Manglende evne til å fremlegge en gyldig kvittering kan føre til at garantien ugyldiggjøres.

Hva er fordelene ved å registrere Ninja-garantien min?

Etter at du har registrert garantien din, har vi personopplysningene dine tilgjengelig hvis vi trenger å kontakte deg. Du kan også motta tips og råd om hvordan du best utnytter din Ninja-enhet og få oppdateringer om vår nye Ninja®-teknologi og nye lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nett, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt personopplysningene dine.

Hvor lenge har nye Ninja-produkter garanti?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at de nye Ninja-produktene dine er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av Ninja-garantien?

Reparasjon eller bytte av en Ninja-maskin (etter Ninjas eget skjønn), inkludert alle deler og arbeid. En Ninja-garanti kommer i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av Ninja-garantien?

- 1 Normal slitasje på bruksdeler (som for eksempel tilbehør). Erstatningsdeler er tilgjengelig for kjøp på ninjakitchen.eu
- 2 Skade som følge av forsømmelse, feil bruk, uforsiktig bruk, unnlatelse av å utføre påkrevd vedlikehold eller skader som følge av feil håndtering under transport.
- 3 Skade som følge av vedlikehold ikke autorisert av Ninja.

Hvor kan jeg kjøpe originale Ninja-reservedeler og -tilbehør?

Ninja-reservedeler og -tilbehør er utviklet av de samme ingeniørene som utviklet Ninja-produktet ditt. Du finner et komplett utvalg av Ninja-reservedeler og -tilbehør for alle Ninja-maskiner på ninjakitchen.eu

Husk at skade forårsaket av bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja, kanskje ikke dekkes av garantien din.

REGISTE ESTAS INFORMAÇÕES

Número do modelo: _____

Número de série: _____

Data da compra: _____
(Guarde o recibo)

Loja da compra: _____

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão: 220-240 V - 50-60 Hz

Energia: 1400 Watts



Este símbolo indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com o restante lixo doméstico. Para evitar possíveis danos para o ambiente ou para a saúde humana devido à eliminação não controlada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos materiais de origem. Para devolver o seu aparelho usado, use os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Estes podem encaminhar o produto para uma reciclagem ecológica e segura.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR



Leia e reveja 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.



Evite o contacto com a superfície quente. Utilize sempre proteção nas mãos para evitar queimaduras.



Apenas para utilização doméstica interior.

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

- 1 Para eliminar o perigo de asfixia em crianças pequenas, elimine imediatamente todos os materiais de embalagem ao desembalar.
- 2 Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, caso tenham supervisão e tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.
- 3 Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. **NÃO** permita que o aparelho seja usado por crianças ou que estas brinquem com ele. É necessária uma supervisão atenta quando usado perto de crianças.
- 4 É utilizado um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ser agarrado por crianças, de ficar emaranhado ou de alguém tropeçar num cabo mais comprido. **NÃO** utilize cabos de extensão com este produto.
- 5 Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves.
- 6 Para reduzir o risco de incêndio, **NÃO** coloque o aparelho em cima de fogões ou outras superfícies quentes ou num forno aquecido.
- 7 **NÃO** utilize o aparelho sem a panela de cozedura colocada.
- 8 **CUIDADO:** Uma panela aquecida pode danificar bancadas ou mesas. Ao retirar a panela quente do aparelho de cozinha multifunções, **NÃO** a coloque diretamente sobre qualquer superfície não protegida. Pouse **SEMPRE** a panela quente num suporte ou numa base.
- 9 Para evitar o risco de choque elétrico, não mergulhe a caixa do aparelho de cozinha multifunções em água ou em qualquer outro líquido. Se a estrutura do aparelho cair num líquido, desligue imediatamente o cabo da tomada. **NÃO** coloque a mão no líquido.
- 10 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-as com um pano macio.
- 11 **NÃO** aqueça com o recipiente de cozedura vazio durante mais de 10 minutos. A superfície de cozedura ficará danificada.
- 12 **NÃO** utilize este aparelho para fritura por imersão.
- 13 **CUIDADO:** A função Sear/Sauté (tostar/saltear) atinge temperaturas elevadas. Sem monitorização, os alimentos podem queimar-se nesta definição. Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras. Não utilize a tampa e não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a utilizar a função Sear/Sauté (tostar/saltear).
- 14 Evite mudanças bruscas de temperatura, como adicionar alimentos refrigerados a uma panela aquecida.
- 15 **CUIDADO:** A panela de cozedura e a tampa ficam muito quentes quando se utiliza a função Braise (refogar). Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras.
- 16 É necessário ter cuidado ao tostar carnes e ao saltear. Mantenha as mãos e o rosto afastados da panela de cozedura amovível, especialmente ao adicionar novos ingredientes, pois pode haver salpicos de óleo quente.
- 17 Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não os previstos. **NÃO** utilize em veículos ou barcos em movimento. **NÃO** utilize no exterior. A utilização indevida pode causar ferimentos.
- 18 Para utilizar apenas na bancada. Certifique-se de que a superfície está nivelada, limpa e seca. **NÃO** coloque o aparelho próximo da extremidade de uma bancada durante o funcionamento.

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO • LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR

⚠️ AVISO

Para reduzir o risco de ferimentos, incêndio, choque elétrico ou danos materiais, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo os seguintes avisos numerados e instruções subsequentes. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.

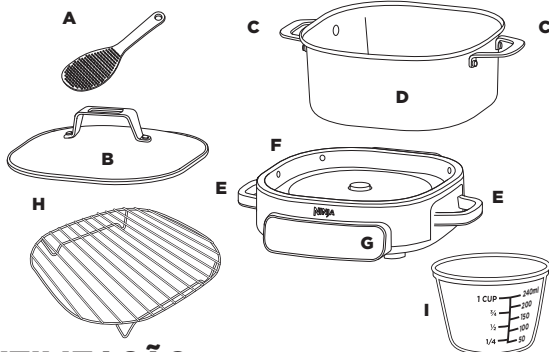
- 19 **NÃO** utilize o aparelho se existirem danos no cabo de alimentação ou na ficha. Verifique regularmente o aparelho e o cabo de alimentação. Se o aparelho não funcionar corretamente ou se tiver sido danificado de alguma maneira, pare de o utilizar e contacte a linha de Apoio ao Cliente.
- 20 Este aparelho tem uma ficha polarizada (um dos pinos é mais largo do que o outro). Para reduzir o risco de choque elétrico, esta ficha foi feita de modo a encaixar numa tomada polarizada numa única posição. Se a ficha não entrar completamente na tomada, vire a ficha ao contrário. Se ainda assim não couber, contacte um electricista qualificado. **NÃO** tente modificar a ficha de forma alguma.
- 21 Certifique-se **SEMPRE** de que o aparelho está montado corretamente antes da utilização.
- 22 **NÃO** utilize acessórios não recomendados ou que não sejam 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.
- 23 Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de, pelo menos, 15 cm (6 pol) por cima e em todos os lados para uma circulação de ar adequada.
- 24 **NÃO** utilize o seu aparelho dentro de um módulo de armário ou por baixo de um armário de parede. Quando guardar o aparelho dentro de um módulo de armário, desligue-o sempre da tomada de corrente. Se não o fizer, pode criar um risco de incêndio, especialmente se o aparelho tocar nas paredes do módulo ou se a porta tocar no aparelho quando se fecha.
- 25 Respeite **SEMPRE** as quantidades máximas e mínimas de líquido indicadas nas instruções e nas receitas.
- 26 Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho afastado de paredes e armários durante a utilização.
- 27 **NUNCA** utilize a definição Slow Cook (cozedura lenta) sem que haja alimentos e líquidos na panela de cozedura amovível.
- 28 **CUIDADO:** A panela de cozedura e a tampa ficam muito quentes quando utiliza a função Slow Cook (cozedura lenta) e Braise (refogar). Tenha cuidado ao tocar em superfícies quentes e ao retirar os alimentos para evitar queimaduras.
- 29 **NÃO** mova o aparelho quando estiver a ser utilizado.
- 30 Evite que os alimentos entrem em contacto com os elementos de aquecimento. **NÃO** encha demasiado a panela de cozedura. Encher demasiado pode causar ferimentos, danos materiais ou afetar a utilização segura do aparelho.
- 31 **NÃO** utilize este aparelho para cozinhar arroz instantâneo.
- 32 A tensão das tomadas elétricas pode variar, afetando o desempenho e a produção de calor do seu aparelho. Para evitar possíveis doenças, utilize um termómetro para verificar que a sua comida é cozinhada às temperaturas recomendadas.
- 33 Se o aparelho emitir fumo negro, desligue imediatamente a ficha da tomada e espere que o fumo pare antes de retirar a panela de cozedura.
- 34 **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies dos aparelhos ficam 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.
- 35 Deve ter o máximo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. Autilização indevida, incluindo mover o robô, pode resultar em ferimentos pessoais, como queimaduras graves.
- 36 Quando o aparelho está em funcionamento, o vapor quente pode ser libertado para o ar através do orifício de vapor na parte superior da tampa. Coloque o aparelho de modo a que o orifício de vapor não fique virado para tomadas elétricas, armários ou outros aparelhos. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do orifício de vapor.
- 37 Quando utilizar a definição SLOW COOK (cozedura lenta), mantenha **SEMPRE** a tampa fechada.
- 38 A unidade base, a panela de cozedura interior e a tampa de vidro ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Evite o vapor e o ar quente quando retirar a panela de cozedura interior e a tampa de vidro da unidade base. Coloque-as **SEMPRE** numa superfície resistente ao calor depois de as remover. **NÃO** toque nos acessórios durante a cozedura ou imediatamente após a cozedura.

- 39** Levante a tampa **APENAS** pela pega existente na parte da frente do aparelho. **NÃO** levante a tampa pelos lados, porque será libertado vapor escaldante.
- 40** A panela de cozedura interior amovível pode ser extremamente pesada quando está cheia de ingredientes. Deve ter cuidado ao levantar a panela da base do robô.
- 41** **NÃO** toque nos acessórios, incluindo o termómetro (não disponível em todos os modelos), durante ou imediatamente após a cozedura, pois estes ficam extremamente quentes durante o processo de cozedura. Para evitar queimaduras ou danos pessoais, tenha **SEMPRE** cuidado ao manusear o produto. Utilize utensílios de cabo longo e pegas protetoras ou luvas de forno isolantes.
- 42** A limpeza e manutenção não podem ser realizadas por crianças.
- 43** Deixe o aparelho arrefecer antes de limpar, desmontar, colocar ou retirar peças e guardar.
- 44** Quando o aparelho não estiver a ser usado e antes da limpeza, desligue-o e depois retire a ficha da tomada.
- 45** **NÃO** limpe com esfregões metálicos. Podem libertar-se fragmentos do esfregão que poderão entrar em contacto com as peças elétricas e criar um risco de choque elétrico.
- 46** Consulte a secção de Limpeza e Manutenção para efetuar a manutenção regular do aparelho.
- 47** **NÃO** deixe o cabo de alimentação pendurado nas extremidades de mesas ou da bancada ou a tocar em superfícies quentes. **NUNCA** use tomadas situadas por baixo da bancada.
- 48** O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PEÇAS

- A** Colher de arroz
B Tampa de vidro
C Pegas laterais da panela
D Panela de cozedura de 6 litros
E Pegas da unidade principal
F Unidade principal
G Painel de controlo
H Grelha de vapor
I Copo medidor de arroz

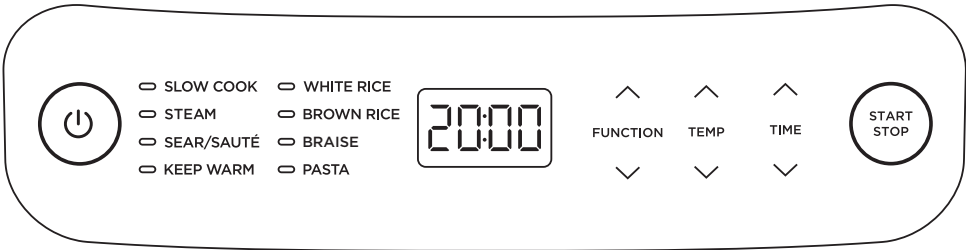


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 1 Remova e elimine qualquer material de embalagem, etiquetas e fita adesiva do aparelho.
- 2 Retire todos os acessórios da embalagem e leia este manual cuidadosamente. Tenha especial atenção a instruções de funcionamento, avisos e salvaguardas importantes para evitar ferimentos e danos materiais.
- 3 Lave a unidade base principal, a panela de cozedura interior, a tampa de vidro e o porta-colher com um pano húmido e detergente, depois passe-lhes um pano limpo e húmido e seque-os bem. **NUNCA** submerja a unidade principal em água.
- 4 Recomendamos que ligue o aparelho e o coloque a funcionar durante 10 minutos sem adicionar alimentos. Verifique se a área está bem ventilada. Isto elimina qualquer resíduo de embalagens e vestígios de odores que possam existir. Isto é completamente seguro e não prejudica o desempenho do PossibleCooker™ Pro.

Aviso: Quando utilizar este aparelho, certifique-se de que existe um espaço de pelo menos 15 cm por cima e em todos os lados, para uma circulação de ar adequada

CONHEÇA O NINJA POSSIBLECOOKER



FUNÇÕES DE COZEDURA

SLOW COOK (cozedura lenta): Cozinhe os alimentos com uma temperatura mais baixa durante períodos de tempo mais longos.

STEAM (vapor): Cozinhe suavemente alimentos delicados, como peixe e legumes, utilizando vapor.

SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear): Utilize o aparelho como um fogão para dourar carnes, saltear vegetais, apurar molhos e muito mais.

KEEP WARM (manter quente): Reaquecer ou manter quentes os alimentos cozinhados durante períodos de tempo mais longos.

WHITE RICE (arroz branco): Cozinhe vários tipos de arroz branco: carolino, agulha, jasmim, basmati, árabe, etc.

BROWN RICE (arroz integral): Cozinhe um arroz integral perfeito.

NOTA: Se não for escolhida nenhuma função de cozedura dentro de 10 minutos, o aparelho irá desligar-se.

BRAISE (refogar): Transforme os cortes de carne mais duros, alourando-os primeiro em lume forte (com um pouco de óleo) e depois fervendo-os em líquido em lume brando.

PASTA (massa): Cozinhe massa seca sem precisar de escorrer a água.

BOTÕES DE OPERAÇÕES

POWER (ligar/desligar): O botão de ligar/desligar desliga o aparelho e interrompe todos os modos de cozedura.

Setas com a indicação FUNCTION (função): Utilize as setas para cima/para baixo para selecionar uma função de cozedura.

Setas com a indicação TEMP (temperatura): Use as setas para cima e para baixo à esquerda do visor para ajustar a temperatura de cozedura.

Setas com a indicação TIME (tempo): Use as setas para cima e para baixo à direita do visor para ajustar o tempo de cozedura.

Botão START/STOP (iniciar/parar): Prima este botão para começar a cozinhar. Ao premir START/STOP (iniciar/parar) durante a cozedura, a função que está ativa nesse momento é interrompida.

UTILIZAR O NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Cozedura lenta

- 1 Use as setas de FUNCTION (função) para selecionar SLOW COOK (cozedura lenta).
- 2 Use as setas com a indicação TEMP (temperatura) para selecionar HI (alta) ou LO (baixa).
- 3 Use as setas com a indicação TIME (tempo) para selecionar um período entre 3 e 12 horas em incrementos de 15 minutos.

NOTA: O tempo de SLOW COOK LO (cozedura lenta baixa) pode ser ajustado entre 6 e 12 horas. O tempo de SLOW COOK HI (cozedura lenta alta) pode ser ajustado entre 2 e 12 horas.

- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura.
- 5 Quando o tempo de cozedura chegar a zero, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (manter quente) e começará a contagem crescente.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (manter quente).

Refogar

- 1 Salteie os ingredientes na panela utilizando as instruções para SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear).
- 2 Quando terminar, pode deglazear com vinho ou caldo de carne.
- 3 Adicione o restante líquido de cozedura e os ingredientes à panela.
- 4 Use as setas com a indicação FUNCTION (função) para selecionar BRAISE (refogar). Será apresentada a temperatura predefinida.
- 5 Use as setas com a indicação TIME (tempo) para selecionar um período de tempo em incrementos de 15 minutos.
- 6 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura.

UTILIZAR O NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - CONT.

Tostar/Saltear

- 1 Use as setas de   FUNCTION (função) para selecionar SEAR/SAUTÉ (TOSTAR/SALTEAR).
- 2 Use as setas com a indicação   TEMP (temperatura) para selecionar HI (alta), MED (média) ou LO (baixa).

NOTA: O tempo não é ajustável quando utiliza a função Sear/Sauté (tostar/saltear).

NOTA: Recomenda-se que deixe o aparelho aquecer durante 5 minutos antes de adicionar os ingredientes.

- 3 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura.
- 4 Prima o botão START/STOP (iniciar/parar) para desligar a função SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear).

NOTA: NÃO utilize utensílios de metal, pois podem riscar o revestimento antiaderente da panela.

NOTA: Esta função pode ser utilizada com ou sem a tampa colocada na panela.

Manter quente

- 1 Use as setas de   FUNCTION (função) para selecionar KEEP WARM (manter quente). A temperatura será predefinida e a unidade iniciará a contagem crescente.
- 2 Utilize as   setas com a indicação TIME para selecionar um período de tempo em incrementos de 1 minuto até 1 hora ou em incrementos de 5 minutos até 6 horas.

Arroz branco

- 1 Adicione a quantidade de arroz desejada.
- 2 Adicione água até à linha correspondente na panela e tampe-a.
- 3 Use as setas de   FUNCTION (função) para selecionar WHITE RICE (arroz branco).

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando utiliza a função White Rice (arroz branco).

- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura. Durante a cozedura, é apresentada uma animação.

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

- 5 Quando o arroz estiver cozinhado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (manter quente) e começará a contagem crescente.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (manter quente).

Arroz integral

- 1 Adicione a quantidade de arroz desejada.
- 2 Adicione água à linha correspondente na panela.

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando utiliza a função Brown Rice (arroz integral).

- 3 Use as setas de   FUNCTION (função) para selecionar BROWN RICE (ARROZ INTEGRAL).
- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura. Durante a cozedura, é apresentada uma animação.

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

- 5 Quando o arroz estiver cozinhado, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (manter quente) e começará a contagem crescente.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (manter quente).

Refogar

- 1 Salteie os ingredientes na panela utilizando as instruções para SEAR/SAUTÉ (tostar/saltear).
- 2 Quando terminar, pode deglacear com vinho ou caldo.

NOTA: Para deglacear, deite 1 copo de líquido na panela. Raspe os pedaços castanhos do fundo da panela e misture-os no líquido de cozedura.

- 3 Adicione o restante líquido de cozedura e os ingredientes à panela.
- 4 Use as setas com a indicação FUNCTION (função) para selecionar BRAISE (refogar). Será apresentada a temperatura predefinida.
- 5 Use as setas com a indicação TIME (tempo) para selecionar um período de tempo em incrementos de 15 minutos.
- 6 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura.

Massa

- 1 Adicione a quantidade desejada de massa crua à panela de cozedura.
- 2 Adicione a quantidade de água recomendada.
- 3 Use as setas de   FUNCTION (função) para selecionar PASTA (MASSA).

NOTA: O tempo e a temperatura não são ajustáveis quando utiliza a função Pasta (massa).

- 4 Prima START/STOP (iniciar/parar) para começar a cozedura. Durante a cozedura, é apresentada uma animação.

NOTA: Para obter melhores resultados, mantenha a tampa colocada durante a cozedura.

- 5 Quando a massa estiver cozinhada, o aparelho emitirá um sinal sonoro, mudará automaticamente para o modo KEEP WARM (manter quente) e começará a contagem crescente.

NOTA: O aparelho irá desligar-se automaticamente após 12 horas no modo KEEP WARM (manter quente).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza: Lavagem na máquina de lavar louça e à mão

O aparelho deve ser cuidadosamente limpo após cada utilização

- 1 Desligue o aparelho da tomada antes de limpar.
- 2 Para limpar a base do robô e o painel de controlo, utilize um pano húmido.
- 3 A panela de cozedura e a tampa de vidro podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- 4 Se ficarem resíduos de alimentos grudados na panela de cozedura, encha-a com água e deixe-a de molho antes de a lavar. Se ficarem resíduos de alimentos grudados na tampa de vidro ou no porta-colher de silicone, utilize um produto de limpeza não abrasivo. **NÃO** utilize esfregões. Se for necessário esfregar, utilize um produto de limpeza não abrasivo ou detergente de louça líquido com um esfregão ou uma escova de nylon.
- 5 Deixe secar ao ar todas as peças após cada utilização.

NOTA: NUNCA coloque a base do robô na máquina de lavar louça nem a mergulhe em água ou noutro líquido.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O aparelho não se liga.

- Certifique-se de que o cabo de alimentação está firmemente inserido na tomada.
- Tente ligar o cabo a uma tomada diferente.
- Reinicialize o disjuntor, se necessário.

A mensagem de erro “ADD POT” (“adicionar panela”) aparece no ecrã.

- A panela de cozedura não está dentro da base do robô. A panela de cozedura é necessária para todas as funções.

Porque é que a contagem decrescente está tão lenta?

- Pode ter definido horas em vez de minutos. Ao definir o tempo, o visor apresentará HH:MM e o tempo irá aumentar/diminuir em incrementos de 1 minuto.

O aparelho está numa contagem crescente em vez de estar numa contagem decrescente.

- O ciclo de cozedura lenta está concluído e o aparelho está no modo Keep Warm (manter quente).

“E1”, “E2”

- O aparelho não está a funcionar corretamente. Contacte o Apoio ao Cliente. Pedimos-lhe que registe o seu produto online em registryourninja.com e que tenha o produto à mão quando nos telefonar, para que possamos prestar a melhor assistência possível.

Porque é que o aparelho se desligou?

- Se não for selecionada uma função de cozedura nos 10 minutos seguintes à ligação do aparelho, este desliga-se automaticamente.

DICAS ÚTEIS

- 1 A panela de cozedura interior pode ir ao forno até 240 °C.
- 2 Utilize o modo Keep Warm (manter quente) para manter os alimentos quentes a uma temperatura segura depois de os cozinhar.
- 3 Não retire a tampa durante um ciclo de cozedura.
- 4 A panela de cozedura **NÃO** é segura para usar no fogão.
- 5 A tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- 6 O tempo de pré-aquecimento varia consoante a quantidade e a temperatura dos ingredientes.
- 7 Use **SEMPRE** luvas de forno ao retirar a panela de cozedura da unidade base.
- 8 Guarde os alimentos excedentes em recipientes selados próprios para congelação.

GARANTIA LIMITADA DE DOIS (2) ANOS

Quando um consumidor compra um produto na Europa, obtém o benefício dos direitos legais relacionados com a qualidade do produto (os seus direitos legais). Pode exigir o cumprimento destes direitos pelo seu revendedor. No entanto, na Ninja®, temos tanta confiança na qualidade dos nossos produtos que disponibilizamos uma garantia adicional do fabricante de até dois anos. Estes termos e condições referem-se apenas à nossa garantia de fabricante – os seus direitos legais permanecem inalterados.

As condições abaixo descrevem os pré-requisitos e a abrangência da nossa garantia. Não afetam os seus direitos legais, nem as obrigações do seu revendedor, nem o seu contrato com o mesmo.

Garantias Ninja®

A sua unidade Ninja é um investimento relativamente importante. O seu novo aparelho tem de trabalhar corretamente, o máximo de tempo possível. A garantia que o acompanha é um aspeto importante a considerar – e reflete a confiança que o fabricante tem no seu produto e na qualidade de fabrico.

Cada produto Ninja inclui uma garantia gratuita para peças e mão-de-obra. Também encontrará apoio online em ninjakitchen.eu.

Como posso registar a minha garantia Ninja?

Pode registar a garantia online até 28 dias após a compra. Para poupar tempo, precisará das seguintes informações sobre o seu produto:

- Data da compra do aparelho (recibo ou nota de entrega).

Para se registar online, visite ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- A garantia só cobrirá o seu produto a partir da data de compra.
- Guarde sempre o seu recibo. Caso tenha de utilizar a sua garantia, vamos precisar do recibo para verificar se as informações que nos disponibilizou estão corretas. A não apresentação de um recibo válido pode invalidar a sua garantia.

Quais são os benefícios de registar a minha garantia Ninja gratuita?

Quando registar a sua garantia, teremos os seus dados disponíveis se necessitarmos de entrar em contacto consigo. Também pode receber dicas e conselhos sobre como aproveitar ao máximo o seu aparelho Ninja e conhecer as últimas novidades sobre lançamentos e novas tecnologias Ninja®. Se registar a sua garantia online, receberá uma confirmação instantânea de que recebemos os seus dados.

Qual é o prazo de garantia dos novos produtos Ninja?

A confiança que temos na nossa conceção e no controlo de qualidade implica que a sua nova unidade Ninja tenha uma garantia total de dois anos.

O que está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

Reparação ou substituição do seu aparelho Ninja (sob critério da Ninja), incluindo todas as peças e mão-de-obra. Uma garantia Ninja é um complemento aos seus direitos legais enquanto consumidor.

O que não está abrangido pela garantia Ninja gratuita?

- 1 O desgaste normal das peças suscetíveis de desgaste (tais como acessórios). As peças de substituição estão disponíveis para compra em ninjakitchen.eu.
- 2 Danos causados por má utilização, abuso, manuseamento negligente, não realização da manutenção necessária ou danos devidos a mau manuseamento em trânsito.
- 3 Danos causados por manutenção não autorizada pela Ninja.

Onde posso comprar peças sobresselentes e acessórios genuínos Ninja?

As peças sobresselentes e os acessórios Ninja são concebidos pelos mesmos engenheiros que conceberam o seu produto Ninja. Encontrará uma gama completa de peças sobresselentes Ninja e peças/acessórios de substituição para todas as máquinas Ninja em ninjakitchen.eu.

Lembre-se de que os danos causados pela utilização de peças sobresselentes que não sejam da marca Ninja podem não estar cobertos pela sua garantia.

KIRJAA MUISTIIN SEURAAVAT TIEDOT

Mallinnumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostoliike: _____

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Teho: 1 400 W



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei pidä hävittää kotitalousjätteen mukana. Valvomattoman jätteen hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite on kierrätettävä vastuullisesti kestävän materiaaliresurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätettäisiin ympäristölle turvallisella tavalla.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ



Lue ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



Ilmoittaa vaarasta, joka voi aiheuttaa loukkaantumisen, kuoleman tai huomattavia omaisuusvahinkoja, jos tähän symboliin sisältyvä varoitus jätetään huomioimatta.



Varo kuuman pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttääksesi palovammoilta.



Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisen, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niitä seuraavat ohjeet. Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

- Pienten lasten tukehtumisvaaran välttämiseksi hävitä kaikki pakkausmateriaalit heti, kun olet purkanut laitteen pakkauksesta.
- Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja heille annetaan laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita ja he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Pidä laite ja sen johdot lasten ulottumattomissa. **ÄLÄ** anna lasten leikkiä laitteella tai käyttää sitä. Tarkka valvonta on välttämätöntä, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- Lyhyen virtajohtoon tarkoituksena on pienentää riskiä siitä, että lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että he kompastuvat siihen. **ÄLÄ** käytä tämän laitteen kanssa jatkojohtoja.
- Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja.
- Tulipalon vaaran välttämiseksi **ÄLÄ** aseta laitetta liedelle, muille kuumille pinnoille tai kuumennettuun uuniin.
- ÄLÄ** käytä laitetta, ellei kattila ole paikallaan.
- VAROITUS:** Kuuma kattila voi vahingoittaa työtason tai pöydän pintaa. Kun irrotat kattilan monitoimikeittimestä, **ÄLÄ** älä laske sitä suoraan suojaamattomalle pinnalle. Aseta **AINA** kuuma kattila pannunaluselle tai ritilälle.
- Monitoimikeitintä ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Tällainen aiheuttaa sähköiskun vaaran. Jos kotelo putoaa nesteeseen, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi. **ÄLÄ** kosketa nesteeseen.
- Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen jalustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen jalusta puhtaisiksi ja kuiviksi.
- ÄLÄ** kuumenna tyhjää kattilaa yli 10 minuuttia. Se vahingoittaa kattilan pintaa.
- ÄLÄ** käytä tätä laitetta uppoaistamiseen.
- VAROITUS:** Sear/Sauté-asetuksen (ruskistus/kuullotus) aikana lämpötila on korkea. Jos ruoka jää tässä asetuksessa valvomatta, se voi palaa. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa. Älä käytä kantta äläkä jätä keitintä valvomatta, kun käytät Sear/Sauté-asetusta (ruskistus/kuullotus).
- Vältä äkkinäisiä lämpötilan muutoksia. Älä esimerkiksi lisää kuumaan kattilaan ruokaa suoraan jääkaapista.
- VAROITUS:** Kattila ja kansi tulevat erittäin kuumiksi Braise-asetuksen (muhennos) aikana. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa.
- Ole varovainen, kun ruskistat lihaa tai kuullotat kasviksia. Pidä kädet ja kasvat etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin suunniteltuun käyttötarkoitukseensa. **ÄLÄ** käytä liikkuvassa ajoneuvossa tai veneessä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

VAROITUS

Perusturvallisuusohjeita täytyy aina noudattaa loukkaantumisien, tulipalon, sähköiskun tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi. Tällaisiin ohjeisiin sisältyvät myös seuraavat numeroidut varoitukset ja niiltä seuraavat ohjeet. **ÄLÄ** käytä laitetta muuhun kuin käyttötarkoitustaan vastaavaan käyttöön.

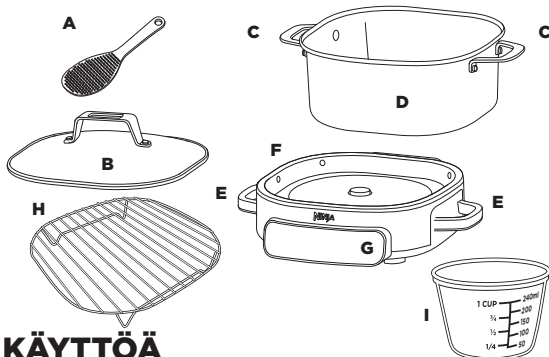
- 18 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 19 **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut. Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vahingoittunut, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 20 Tässä laitteessa on polarisoitu pistoke (toinen piikki on toista leveämpi). Sähköiskun vaaran vähentämiseksi tämä pistoke on suunniteltu sopimaan polarisoituun pistorasiaan vain yhdellä tavalla. Jos pistoke ei sovi täysin pistorasiaan, käännä pistoke ympäri. Jos se ei edelleenkaan sovi, ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan.
ÄLÄ yritä muuttaa pistoketta millään tavalla.
- 21 Varmista **AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 22 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia ja myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahdettuuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrilliin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 23 Varmista tätä laitetta käytettäessä, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15,25 cm (6 tuumaa) tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 24 **ÄLÄ** käytä laitetta laitelokerossa tai keittiökaapin alla. Kun säilytät laitetta laitelokerossa, kytke se aina irti pistorasiasta. Mikäli laitetta ei kytketä irti pistorasiasta, syntyy tulipaloriski, erityisesti jos laite koskettaa lokeron seinää tai suljettu lokeron ovi koskettaa laitetta.
- 25 Noudata **AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteiden enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 26 Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 27 **ÄLÄ KOSKAAN** käytä Slow Cook (haudutus) -asetusta ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 28 **VAROITUS:** Kattila ja kansi tulevat erittäin kuumiksi käytettäessä Slow Cook (haudutus) -asetusta ja Braise (muhennos) -asetusta. Palovammojen välttämiseksi ole varovainen koskettaessasi kuumia pintoja ja ottaessasi ruokaa.
- 29 **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 30 Älä päästä ruokaa kosketuksiin lämmityselementtien kanssa. **ÄLÄ** täytä kattilaa liian täyteen. Liikatäytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 31 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsentämiseen.
- 32 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn ja lämmöntuottoon. Säilyttämisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyy suositusten mukaisiin lämpötiloihin.
- 33 Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan.
- 34 **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.
- 35 Ole erittäin varovainen siirtäessäsi laitetta, jossa on kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja, esimerkiksi vakavia palovammoja.
- 36 Kun laite on toiminnassa, kannen höyryaukosta voi tulla kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei höyryaukko ole suunnattu pistorasioita, kaappeja tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä höyryaukosta.
- 37 Kun käytät SLOW COOK -asetusta (haudutus), pidä kansi **AINA** suljettuna.
- 38 Laite, sisempi kattila ja lasikansi tulevat erittäin kuumiksi kypsennyksen aikana. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa, kun poistat sisempää kattilaa ja lasikantta laitteesta. Aseta ne **AINA** kuumuutta kestäväälle alustalle otettuasi ne laitteesta. **ÄLÄ** koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

- 39** Nosta kantta **AINOASTAAN** laitteen etuosassa olevasta kädensijasta. **ÄLÄ** nosta kantta sivusta, sillä tällöin vapautuu tulikuumaa höyryä.
- 40** Irrotettava sisempi kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattila on irrotettava keittimen jalustasta varoen.
- 41** **ÄLÄ** koske varusteisiin, kuten lämpömittariin (ei kaikissa malleissa), kypsennyksen aikana tai välittömästi sen jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti kypsennyksen aikana. Tuotetta käsitellessäsi ole **AINA** varovainen välttääksesi palo- ja henkilövammat. Käytä pitkäkahvaisia välineitä ja suojaavia patalappuja tai eristäviä unukintaita.
- 42** Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tätä laitetta.
- 43** Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista sekä osien irrottamista ja varastointia.
- 44** Kytke virta pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä ja ennen puhdistusta.
- 45** **ÄLÄ** Puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköisiä osia aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 46** Katso laitteen huolto-ohjeet kohdasta Puhdistus ja huolto.
- 47** **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumiin pintoihin. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- 48** Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT

- A** Riisilusikka
B Lasikansi
C Kattilan kahvat
D Kattila, 6 l
E Perusyksikön kahvat
F Perusyksikkö
G Ohjauspaneeli
H Höyryritilä
I Riisin mittakuppi

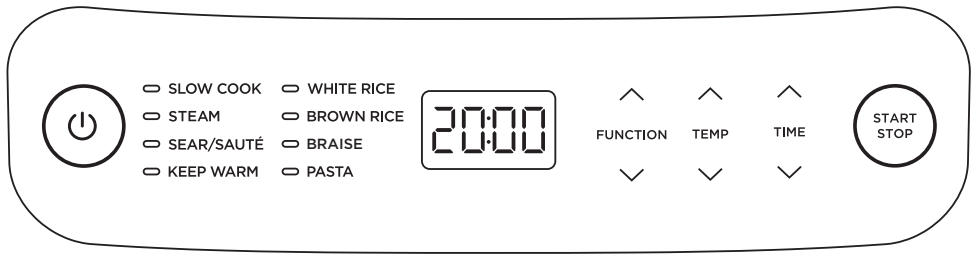


ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- 1 Poista ja hävitä pakkausmateriaalit, tarrat ja teipit tuotteesta.
- 2 Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- 3 Pyyhi laite, sisempi kattila, lasikansi ja kauha saippuaveteen kastetulla liinalla. Pyyhi ne sitten puhtaalla kostealla liinalla ja anna kuivua täysin. **ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen.
- 4 Suosittelemme kytkemään laitteen päälle ja antamaan sen olla päällä 10 minuutin ajan lisäämättä laitteeseen ruokaa. Varmista, että huoneessa on hyvä ilmanvaihto. Tämä poistaa mahdolliset pakkausjäämät ja hajut, joita varusteissa saattaa olla. Tämä on täysin turvallista eikä heikennä PossibleCooker™ Pron suorituskykyä.

Varoitus: Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää vähintään 15 cm tilaa riittävää ilmanvaihtoa varten.

TUTUSTU NINJA FOOD POSSIBLECOOKER -KEITTIMEEN



KYPSENNYSTOIMINNOT

SLOW COOK (haudutus): Kypsennä ruokaa alhaisemmillä lämpötiloilla pidempään.

STEAM (höyrytys): Kypsennä herkkiä ruokia, kuten kalaa ja vihanneksia, hellävaraisesti höyryllä

SEAR/SAUTÉ (ruskistus/kuullotus): Käytä laitetta kuten keittotasoa lihojen ruskistamiseen, kasvien kuullottamiseen, kastikkeiden hauduttamiseen jne.

KEEP WARM (lämpimänä pitäminen): Lämmitä ruokaa uudelleen tai pidä ruoka lämpimänä pidemmän aikaa.

WHITE RICE (valkoinen riisi): Kypsennä erilaisia valkoisia riisejä – pitkäjyväistä riisiä, jasmiiniriisiä, basmatiriisiä, arborioriisiä jne.

BROWN RICE (ruskea riisi): Kypsennä täydellistä ruskeaa riisiä.

HUOMAUTUS: Jos et ole valinnut kypsennys-toimintoa 10 minuutin kuluessa, laite sammuu.

BRAISE (muhennos): Valmista mureaa lihaa myös sitkeämmistä paloista ruskistamalla sitä ensin korkeassa lämmössä (lisäämällä hieman öljyä) ja antamalla sitten kiehua hiljaa nesteessä matalalla lämmöllä.

PASTA: Voit keittää kuivapastaa ilman veden valuttamista.

KÄYTTÖPAINIKKEET

⏻ (VIRTA): Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

FUNCTION-toimintonuolet: Käytä ylös- ja alaspäin osoittavia nuolia kypsennystoiminnon valitsemiseen.

TEMP-nuolet: Käytä näytön vasemmalla puolella olevia ylä-/alanuolia kypsennyslämpötilan säätöön.

TIME-nuolet: Käytä näytön oikealla puolella olevia ylä- ja alanuolia kypsennysajan säätöön.

START/STOP-painike (käynnistys/pysäytys): Aloita kypsennys painamalla tätä painiketta. START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painikkeen painaminen kypsennyksen aikana pysäyttää käynnissä olevan toiminnon.

NINJA FOODI POSSIBLECOOKER -KEITTIMEN KÄYTTÖ

Haudutus

- 1 Valitse FUNCTION-TOIMINTONUOLILLA SLOW COOK (haudutus).
- 2 Valitse TEMP-nuolilla lämpötilaksi HI (korkea) tai LO (matala).
- 3 Valitse TIME-nuolilla ajaksi 3-12 tuntia 15 minuutin tarkkuudella.

HUOMAUTUS: SLOW COOK LO (haudutus, matala) -aika voidaan säätää 6-12 tuntiin. SLOW COOK HI (haudutus, korkea) -aika voidaan säätää 2-12 tuntiin.

- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 5 Kun kypsennysaika saavuttaa nollan, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Laite sammuu automaattisesti, kun KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) on jatkunut 12 tuntia.

Braise (muhennos)

- 1 Ruskista aineksia kattilassa SEAR/SAUTÉ-asetuksen (ruskistus/kuullotus) ohjeiden mukaan.
- 2 Kun ruskistus on valmis, lisää viiniä tailientä.
- 3 Lisää kattilaan jäljellä oleva neste tai ainekset.
- 4 Valitse FUNCTION-toimintonuolilla BRAISE-toiminto (muhennos). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus.
- 5 Valitse TIME-nuolilla aika 15 minuutin tarkkuudella.
- 6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

NINJA FOODI POSSIBLECOOKER -KEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus)

- 1 Valitse  FUNCTION-toimintonuolilla SEAR/SAUTÉ (RUSKISTUS/KUULLOTUS).
- 2 Valitse  TEMP-nuolilla lämpötilaksi HI (korkea), MED (keskitaso) tai LO (matala).

HUOMAUTUS: Aikaa ei voi säätää Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) -toimintoa käytettäessä.

HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen aineiden lisäämistä.

- 3 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.
- 4 Kun kypsennys on valmis, kytke SEAR/SAUTÉ-toiminto (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta.

HUOMAUTUS: ÄLÄ käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pintoja.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa kannen kanssa tai ilman kantta.

Keep Warm (lämpimänä pitäminen)

- 1 Valitse  FUNCTION-toimintonuolilla KEEP WARM (lämpimänä pitäminen). Laite siirtyy oletuslämpötilaan ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.
- 2 Aseta  TIME-nuolilla enintään 1 tunnin aika 1 minuutin tarkkuudella tai enintään 6 tunnin aika 5 minuutin tarkkuudella.

White rice (valkoinen riisi)

- 1 Kaada kattilaan haluamasi määrä riisiä.
- 2 Kaada vettä haluttuun viivaan saakka riisin määrän mukaisesti ja sulje kattilan kansi.
- 3 Valitse  FUNCTION-toimintonuolilla WHITE RICE (valkoinen riisi).

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää White Rice (valkoinen riisi) -toimintoa käytettäessä.

- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Kypsennyksen aikana näytöllä näkyy tilaa osoittava animaatio.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

- 5 Kun riisi on kypsentyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Laite sammuu automaattisesti, kun KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) on jatkunut 12 tuntia.

Brown rice (ruskea riisi)

- 1 Kaada kattilaan haluamasi määrä riisiä.
- 2 Lisää vettä haluttuun viivaan asti riisin määrän mukaisesti.

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää Brown Rice (ruskea riisi) -toimintoa käytettäessä.

- 3 Valitse  FUNCTION-toimintonuolilla BROWN RICE (RUSKEA RIISI).
- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Kypsennyksen aikana näytöllä näkyy tilaa osoittava animaatio.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

- 5 Kun riisi on kypsentyt, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Laite sammuu automaattisesti, kun KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) on jatkunut 12 tuntia.

Braise (muhennos)

- 1 Ruskista aineksia kattilassa SEAR/SAUTÉ-asetuksen (ruskistus/kuullotus) ohjeiden mukaan.
- 2 Kun ruskistus on valmis, lisää viiniä tailientä.

HUOMAUTUS: Ota maut talteen kaatamalla kattilaan 1 kupillinen (n. 2,4 dl) nestettä. Kaavi varovasti ruskistuneet palat kattilan pohjasta ja sekoita ne kypsennysnesteeseen.

- 3 Lisää kattilaan jäljellä oleva neste tai ainekset.
- 4 Valitse FUNCTION-toimintonuolilla BRAISE-toiminto (muhennos). Näyttöön tulee oletuslämpötila-asetus.
- 5 Valitse TIME-nuolilla aika 15 minuutin tarkkuudella.
- 6 Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta (käynnistä/pysäytä).

Pasta

- 1 Lisää kattilaan haluamasi määrä kuivaa pastaa.
- 2 Kaada kattilaan suositeltu määrä vettä.
- 3 Valitse  FUNCTION-toimintonuolilla PASTA.

HUOMAUTUS: Aikaa ja lämpötilaa ei voi säätää Pasta-toimintoa käytettäessä.

- 4 Aloita kypsennys painamalla START/STOP (käynnistä/pysäytä) -painiketta. Kypsennyksen aikana näytöllä näkyy tilaa osoittava animaatio.

HUOMAUTUS: Saat parhaat tulokset, kun pidät kattilan kannen suljettuna kypsennyksen aikana.

- 5 Kun pasta on kypsä, laitteesta kuuluu äänimerkki, se siirtyy automaattisesti KEEP WARM -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.

HUOMAUTUS: Laite sammuu automaattisesti, kun KEEP WARM (lämpimänä pitäminen) on jatkunut 12 tuntia.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu

Laitte täytyy puhdistaa perusteellisesti jokaisen käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 Puhdista keittimen jalusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 3 Kattila ja lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa.

- 4 Jos kattilaan tarttuu ruokajäämiä, täytä se vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. Jos lasikanteen tai silikonikauhaan on tarttunut ruokajäämiä, voit käyttää hankaamatonta puhdistusainetta. **ÄLÄ** käytä keittiösiäniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
- 5 Anna kaikkien osien kuivua aina käytön jälkeen.

HUOMAUTUS: ÄLÄ koskaan pane keittimen jalustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Laitte ei mene päälle.

- Varmista, että virtajohto on tiukasti paikallaan pistorasiassa.
- Kokeile liittää virtajohto toiseen pistorasiaan.
- Käännä suojakatkaisin tarvittaessa pois päältä ja takaisin päälle.

ADD POT -virheilmoitus (Lisää kattila) tulee näyttöön.

- Kattila ei ole keittimen jalustan sisällä. Kaikkiin toimintoihin tarvitaan kattila.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?

- Olet saattanut asettaa laitteeseen tunteja minuuttien sijaan. Aikaa asetettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM, ja aika lisääntyy/vähenee minuutin tarkkuudella.

Laitte laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Slow Cook -haudutus on valmis, ja laite on lämpimänä pitäminen -tilassa.

"E1", "E2"

- Laitte ei toimi asianmukaisesti. Ota yhteyttä asiakaspalveluun. Pyydämme sinua rekisteröimään tuotteesi osoitteessa registeryourninja.com ja pitämään tuotteen käden ulottuvilla soittaessasi, jotta pystymme auttamaan sinua paremmin.

Miksi laite sammui?

- Jos kypsennysasetusta ei valita 10 minuutin kuluessa laitteen kytkemisestä päälle, se sammuu automaattisesti.

VINKKEJÄ

- 1 Sisempi kattila kestää uunissa jopa 240°C:n lämpötilan.
- 2 Käytä Keep Warm -toimintoa (lämpimänä pitäminen) kypsentämisen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa.
- 3 Vältä kannen pois ottamista kypsennyksen aikana.
- 4 Kattilaa **EI** voi käyttää liedellä/keittotasolla.
- 5 Lasikansi voidaan pestä astianpesukoneessa.
- 6 Esikuumentemisaika vaihtelee ainesten määrän ja lämpötilan mukaan.
- 7 Käytä **AINA** uunikintaita ottaessasi kattilan pois laitteesta.
- 8 Säilytä yli jäänyt ruoka tiiviissä pakastusrasioissa.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun asiakas ostaa tuotteen Euroopassa, hänellä on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet (lakisääteiset oikeudet). Voit käyttää näitä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Ninja® on kuitenkin niin varma tuotteidensa laadusta, että se myöntää tuotteelle kahden vuoden valmistajan lisätakuun. Nämä ehdot liittyvät vain valmistajan takuuseen – ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

Alla esitetyissä ehdoissa kuvataan myöntämämme takuun edellytykset ja laajuus. Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai oman jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen.

Ninja®-takuun sisältö

Ninja-laitteesi on merkittävä sijoitus. Uuden tuotteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia ja kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Jokainen Ninja-tuote sisältää maksuttoman varaosa- ja korjaustyötakuun. Saat palvelua myös verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

Miten rekisteröin Ninja-takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot tuotteestasi:

- Laitteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähety ilmoituksesta).

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu.

TÄRKEÄÄ

- Takuu kattaa tuotteen vain sen ostopäivämäärästä.
- Säilytä kuitti aina tallessa. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitenkin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Asianmukaisen kuitin puuttuminen saattaa mitätöidä takuun.

Mitä etua on maksuttoman Ninja-takuun rekisteröinnistä?

Rekisteröityäsi takuusi meillä on yhteystietosi siltä varalta, että joudumme jostain syystä ottamaan sinuun yhteyttä. Lisäksi voit saada vinkkejä ja neuvoja siitä, miten voit hyödyntää Ninja-laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla, ja saat tietoja uusista Ninja®-tekniikoista ja -tuotteista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Miten pitkä on uusien Ninja-tuotteiden takuu?

Koska luotamme suunnitteluamme ja laadunvalvontaamme, myönnämme uudelle Ninja-tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä maksuton Ninja-takuu kattaa?

Ninja-laitteen korjaus tai vaihto (Ninjan harkinnan mukaisesti) mukaan lukien kaikki osat ja työ. Ninja-takuu on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä maksuton Ninja-takuu ei kata?

- 1 Normaalia käyttötarvikkeiden kulumista (esim. lisätarvikkeiden). Varaosia voi ostaa osoitteesta ninjakitchen.eu.
- 2 Väärinkäytöstä, huolimattomasta käsittelystä, vaadittavan huollon suorittamatta jättämisestä tai väärästä käsittelystä kuljetuksen aikana aiheutuvaa vauriota.
- 3 Ninjan valtuuttamattoman huollon aiheuttamaa vikaa.

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen asiantuntijoiden kehittämiä kuin Ninja-tuotteesikin. Kaikki Ninja-varaosat sekä kaikkien Ninja-laitteiden vaihto-osat ja lisävarusteet ovat saatavilla osoitteessa ninjakitchen.eu.

Huomioi, että takuu ei välttämättä kata muiden kuin Ninja-varaosien käytöstä aiheutuneita vahinkoja.

TACK för att du köpte Ninja Foodi PossibleCooker

NOTERA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsställe: _____

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 220-240 V~, 50-60 Hz

Effekt: 1 400 Watt



Denna märkning anger att produkten inte får bortskaffas med annat hushållsavfall. För att förhindra miljöbelastning eller skador på människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska den återvinnas på ett ansvarsfullt sätt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING



Läs och granska alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Anger risk som kan orsaka personskada, dödsfall eller anseelig 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 hushållsanvändning inomhus.

⚠ VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller materiella skador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till någonting annat än det avsedda ändamålet.

- 1 För att eliminera kvävningsrisken för små barn ska allt förpackningsmaterial kasseras direkt efter att produkten packats upp.
- 2 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap, och som har fått instruktioner om säker användning av produkten och förstår möjliga risker och faror.
- 3 Förvara apparat och nätsladd oåtkomligt för barn. Låt **INTE** barn använda eller leka med apparaten. Noggrann övervakning krävs när apparaten används i närheten av barn.
- 4 En kort nätsladd är avsedd att minska risken för att barn tar tag i den, trasslar in sig i eller snubblar över en längre sladd. Använd **INTE** förlängningssladdar till denna produkt.
- 5 Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador.
- 6 För att minska brandrisken ska apparaten **INTE** placeras på spishällar eller andra heta ytor eller i en uppvärmd ugn.
- 7 Använd **INTE** apparaten utan att tillagningsgrytan har monterats.
- 8 **WARNING!** En uppvärmd gryta kan skada bänkskivor eller bord. När du tar bort den varma grytan från din multikokare, placera den **INTE** direkt på en oskyddad yta. Sätt **ALLTID** den varma grytan på ett underlägg eller ett galler.
- 9 För att undvika elektriska stötar ska du inte sänka ner multikokaren i vatten eller någon annan vätska. Om höljiet faller ner i vätska ska du omedelbart dra ur sladden från uttaget. Stoppa **INTE** ner händerna i vätskan.
- 10 Innan du placerar den avtagbara tillagningsgrytan i basenheten ska du se till att grytan och basenheten är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
- 11 Värm **INTE** med tom gryta i mer än tio minuter. Det kan skada kokyten.
- 12 Använd **INTE** apparaten för fritering.
- 13 **WARNING!** Sear/Sauté (steka/sautera) når höga temperaturer. Om du inte håller uppsikt över tillagningen kan det hända att maten bränns vid på denna inställning. Var försiktig när du rör vid heta ytor och när du tar bort mat för att undvika brännskador. Använd inte locket och lämna inte din kokare utan tillsyn när du använder Sear/Sauté (steka/sautera).
- 14 Undvik plötsliga temperaturskiftningar som kan uppstå när man lägger i kyld mat i en uppvärmd gryta.
- 15 **WARNING!** Tillagningsgrytan och locket blir väldigt varma när Braise (bräsera) används. Var försiktig när du rör vid heta ytor och när du tar bort mat för att undvika brännskador.
- 16 Var försiktig vid bryning av kött eller sautering i het olja. Håll händer och ansikte borta från den avtagbara tillagningsgrytan, speciellt vid påfyllning av nya ingredienser, eftersom den heta oljan kan stänka upp.
- 17 Den här apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd **INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. Apparaten får **INTE** användas i fordon eller båt i rörelse. Använd **INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

VARNING

För att minska risken för personskador, brand, elektriska stötar eller materiella skador, måste grundläggande försiktighetsåtgärder alltid följas, inklusive nedan numrerade varningstexter och efterföljande anvisningar. Använd inte den här apparaten till något annat än det avsedda ändamålet.

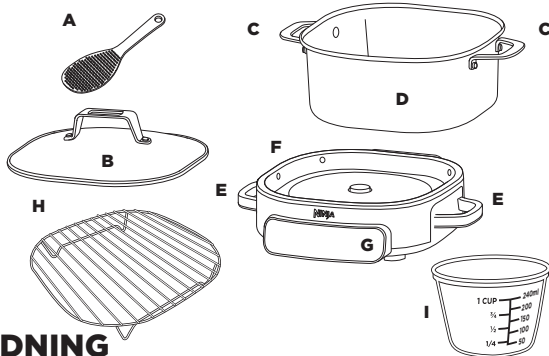
- 18** Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att arbetsytan är jämn, ren och torr. Placera **INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva vid användning.
- 19** Använd **INTE** apparaten om sladden eller stickkontakten har skadats. Kontrollera apparaten och sladden med jämna mellanrum. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundtjänst.
- 20** Apparaten har en polariserad kontakt (ett stift är bredare än det andra). För att minska risken för elektriska stötar passar kontakten endast åt ett håll i ett polariserat uttag. Om kontakten inte passar i uttaget, vänd på den. Kontakta en elektriker om den fortfarande inte passar. Modifiera **INTE** kontakten på något sätt.
- 21** Se **ALLTID** till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- 22** Använd **INTE** tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av SharkNinja. Placera **INTE** tillbehören i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn, konventionell ugn eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsåda, elektrisk stöt eller skador.
- 23** Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.
- 24** Använd **INTE** apparaten i ett instängt utrymme eller under ett väggskåp. Dra alltid ur stickkontakten från vägguttaget vid förvaring i instängt utrymme. Annars uppstår en brandrisk, särskilt om apparaten vidrör väggarna i utrymmet eller om luckan kommer i kontakt med enheten när den stängs.
- 25** Följ **ALLTID** anvisningarna för maximal och minimal vätskemängd som anges i instruktioner och recept.
- 26** Placera enheten på avstånd från väggar och skåp under användning för att undvika eventuella ångskador.
- 27** Använd **ALDRIG** Slow Cook-funktionen utan mat och vätska i den avtagbara tillagningsgrytan.
- 28** **VARNING!** Tillagningsgrytan och locket blir väldigt varma när funktionerna Slow Cook (långkoka) och Braise (bräsera) används. Var försiktig när du rör vid heta ytor och när du tar bort mat för att undvika brännskador.
- 29** Flytta **INTE** apparaten under användning.
- 30** Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll **INTE** på för mycket i grytan. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 31** Använd **INTE** denna enhet för att tillaga förkokt ris.
- 32** Spänningen i eluttag kan variera, vilket påverkar produktens prestanda och värmeeffekt. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 33** Om det kommer svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du avlägsnar grytan.
- 34** Vidrör **INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytlappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 35** Iaktta extrem försiktighet när du flyttar på en apparat som innehåller varm olja eller andra varma vätskor. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskador som allvarliga brännskador.
- 36** När enheten används kan varm ånga släppas ut i luften via ånghålet högst upp på locket. Placera apparaten så att ånghålet inte är riktat mot eluttag, skåp eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ånghålet.
- 37** Se **ALLTID** till att locket är stängt när inställningen SLOW COOK (LÅNGKOKA) används.
- 38** Basenheten, den inre tillagningsgrytan och glaslocket blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik varm ånga och luft när du tar bort de inre tillagningsgrytan och glaslocket från basenheten. Placera dem **ALLTID** på en värmebeständig yta när de har avlägsnats. Rör **INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.

- 39** Lyft **ENDAST** locket med handtaget på enhetens framsida. Lyft **INTE** locket från sidan eftersom skällande ånga då frigörs.
- 40** Den avtagbara inre tillagningsgrytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Försiktighet bör iaktas när grytan lyfts från tillagningsbasen.
- 41** Rör **INTE** tillbehören, inklusive termometern (inte tillgänglig på alla modeller), under eller omedelbart efter tillagningen, eftersom de blir extremt varma under tillagningsprocessen. För att undvika bränn- eller personskador ska du **ALLTID** vara försiktig när du använder produkten. Redskap med långa skaft och grytlappar eller isolerande ugnsvantar rekommenderas.
- 42** Låt inte barn utföra rengöring och underhåll.
- 43** Låt enheten svalna före rengöring, nedmontering, innan du sätter i eller plockar bort delar och före förvaring.
- 44** Stäng av och koppla bort enheten från eluttaget när den inte används och före rengöring.
- 45** Rengör **INTE** med stålull. Delar från stålullen kan lossna och komma i kontakt med strömledande delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.
- 46** Se avsnittet Rengöring och underhåll för regelbunden skötsel av apparaten.
- 47** Låt **INTE** sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor. Använd **ALDRIG** uttag under bänkskivan.
- 48** Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

DELAR

- A** Rissked
- B** Glaslock
- C** Sidohandtag för grytan
- D** Tillagningsgryta på 6 liter
- E** Handtag för huvudenheten
- F** Huvudenhet
- G** Kontrollpanel
- H** Ångställ
- I** Risbägere

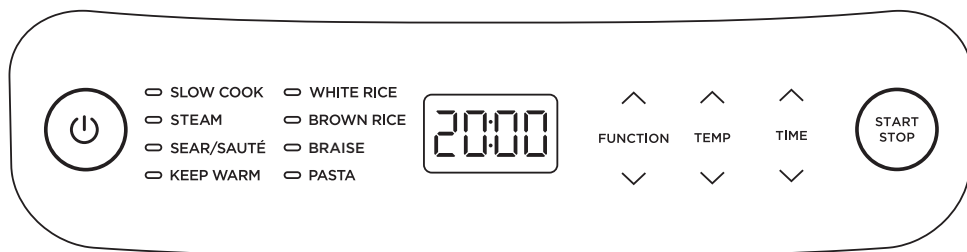


FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- 1** Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial, etiketter och tejp från enheten.
- 2** Avlägsna alla tillbehör från förpackningen och läs noggrant igenom denna bruksanvisning. Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller skador på egendom.
- 3** Diska basenheten, den inre tillagningsgrytan, glaslocket och skedhållaren med en fuktig trasa med tvålatten, skölj sedan med en ren, fuktig trasa och torka noga. Sänk **ALDRIG** ner huvudenheten i vatten.
- 4** Vi rekommenderar att enheten får stå påslagen i tio minuter innan du lägger i mat. Använd apparaten på en väl ventilerad plats. Detta tar bort eventuella rester och lukt av förpackningsmaterial som kan finnas kvar. Detta är helt säkert och påverkar inte prestandan hos PossibleCooker™ Pro.

Varning: Se till att apparaten är placerad med minst 15 cm fritt utrymme ovanför och på alla sidor så att luftcirkulationen inte hindras under användning.

LÄRA KÄNNA NINJA POSSIBLECOOKER



TILLAGNINGSFUNKTIONER

SLOW COOK (LÅNGKOKA): Tillaga mat med lägre temperatur under längre tid.

STEAM (ÅNGA): Tillaga ömtåliga livsmedel, som fisk och grönsaker, med hjälp av ånga.

SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA): Använd enheten som värmekälla för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser med mera.

KEEP WARM (VARMHÅLLNING): Värm upp eller håll tillagad mat varm under en längre tid.

WHITE RICE (VITT RIS): Koka olika sorters vitt ris som långkornigt, jasmin, basmati, arborio m.m.

OBS! Om ingen tillagningsfunktion väljs inom tio minuter stängs enheten av.

BROWN RICE (RÅRIS): Laga perfekt råris.

BRAISE (BRÄSERA): Förvandla segare köttbitar genom att först bryna på hög värme (med olja) och sedan sjuda det i vätska på låg temperatur.

PASTA: Tillaga torr pasta utan att behöva hålla av vattnet.

DRIFTSKNAPPAR

⏻ (POWER (STRÖM)): Strömknappen används för att stänga av apparaten och avsluta alla tillagningslägen.

FUNCTION (FUNKTIONS)-pilar: Använd upp/ner-pilarna för att välja en tillagningsfunktion.

TEMP-pilar: Använd upp/ner-pilarna till vänster om displayen för att justera tillagningstemperaturen.

TIME (TID)-pilar: Använd upp/ner-pilarna till höger om displayen för att justera tillagningstiden.

START/STOP (START/STOPP)-knapp: Tryck på knappen för att starta tillagningen. Om du trycker på START/STOP (START/STOPP) under tillagningen avbryts den aktuella funktionen.

ANVÄNDNING AV NINJA FOODI POSSIBLECOOKER

Slow Cook (långkoka)

- 1 Använd FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja SLOW COOK (LÅNGKOKA).
- 2 Tryck på TEMP-pilarna (temperaturpilarna) för att välja HI (hög) eller LO (låg).
- 3 Använd TIME-pilarna (tidspilarna) för att välja en tid mellan 3 och 12 timmar i steg om 15 minuter.

OBS! Tidsinställningen för SLOW COOK LO (LÅNGKOKA LÅG) kan justeras mellan 6 och 12 timmar. SLOW COOK HI (LÅNGKOKA HÖG) kan justeras mellan 2 och 12 timmar.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 5 När tillagningen har avslutats piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (VARMHÅLLNING) och börjar räkna uppåt.

OBS! Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (VARMHÅLLNING).

Braise (bräsera)

- 1 Fräs ingredienserna i grytan enligt anvisningarna för SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA).
- 2 Smaksätt med vin eller fond när du är klar.
- 3 Tillsätt resterande matlagningssvetska och ingredienser i grytan.
- 4 Använd FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja BRAISE (BRÄSERA). Den förvalda temperaturinställningen visas.
- 5 Använd TIME-pilarna (tidspilarna) för att välja tid i steg om 15 minuter.
- 6 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.

ANVÄNDNING AV NINJA FOODI POSSIBLECOOKER - FORTS.

Sear/Sauté (steka/sautera)

- 1 Använd  FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA).
- 2 Använd  TEMP-pilarna (temperaturpilarna) för att välja HI (hög), MED (medelhög) eller LO (låg).

OBS! Tiden kan inte justeras vid användning av funktionen Sear/Sauté (steka/sautera).

OBS! Du rekommenderas att låta enheten värmas upp i fem minuter innan du tillsätter några ingredienser.

- 3 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att stänga av SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA)-funktionen när tillagningen är klar.

OBS! Använd **INTE** metallredskap, eftersom de repar nonstickbeläggningen på grytan.

OBS! Du kan använda denna funktion med eller utan locket på grytan.

Keep Warm (varmhållning)

- 1 Använd  FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja KEEP WARM (VARMHÅLLNING). Temperaturen blir förvald och enheten börjar räkna upp.
- 2 Använd  TIME-pilarna (tidspilarna) för att välja en tid i steg om 1 minut upp till 1 timme eller steg om 5 minuter upp till 6 timmar.

White Rice (vitt ris)

- 1 Lägg i önskad mängd ris.
- 2 Tillsätt vatten till motsvarande linje på grytan och lägg på locket.
- 3 Använd  FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja WHITE RICE (VITT RIS).

OBS! Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen White Rice (vitt ris) används.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen. En animering visas under tillagningen.

OBS! Behåll locket på under tillagningen för bästa resultat.

- 5 När riset är klart piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (VARMHÅLLNING) och börjar räkna uppåt.

OBS! Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (VARMHÅLLNING).

Brown Rice (råris)

- 1 Lägg i önskad mängd ris.
- 2 Tillsätt vatten till motsvarande linje på grytan.

OBS! Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen Brown Rice (råris) används.

- 3 Använd  FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja BROWNRICE (RÅRIS).
- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen. En animering visas under tillagningen.

OBS! Behåll locket på under tillagningen för bästa resultat.

- 5 När riset är klart piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (VARMHÅLLNING) och börjar räkna uppåt.

OBS! Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (VARMHÅLLNING).

Braise (bräsera)

- 1 Fräs ingredienserna i grytan enligt anvisningarna för SEAR/SAUTÉ (STEKA/SAUTERA).
- 2 Smaksätt med vin eller fond när du är klar.

OBS! Häll 125 ml vätska i grytan för att deglasera. Skrapa bort bruna bitar från botten av grytan och blanda i matlagningsvätskan.

- 3 Tillsätt resterande matlagningsvätska och ingredienser i grytan.
- 4 Använd FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja BRAISE (BRÄSERA). Den förvald temperaturinställningen visas.
- 5 Använd TIME-pilarna (tidspilarna) för att välja tid i steg om 15 minuter.
- 6 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen.

Pasta

- 1 Lägg i önskad mängd torkad pasta i grytan.
- 2 Tillsätt rekommenderad mängd vatten.
- 3 Använd  FUNCTION-pilarna (funktionspilarna) för att välja PASTA.

OBS! Tid och temperatur kan inte justeras när funktionen Pasta används.

- 4 Tryck på START/STOP (START/STOPP) för att starta tillagningen. En animering visas under tillagningen.

OBS! Behåll locket på under tillagningen för bästa resultat.

- 5 När pastan är klar piper enheten och växlar automatiskt till läget KEEP WARM (VARMHÅLLNING) och börjar räkna uppåt.

OBS! Enheten kommer att stängas av automatiskt efter 12 timmar på KEEP WARM (VARMHÅLLNING).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengöring: Diskmaskin och handtvätt

Enheten bör rengöras ordentligt efter varje användning

- 1 Dra ur enhetens kontakt från vägguttaget före rengöring.
- 2 Rengör tillagningsbasen och kontrollpanelen genom att torka av dem med en fuktig trasa.
- 3 Tillagningsgrytan och glaslocket kan diskas i diskmaskin.

- 4 Fyll tillagningsgrytan med vatten om matrester har fastnat på den och låt den ligga i blöt innan du rengör den. Använd ett icke-slipande rengöringsmedel om matrester har fastnat på glaslocket eller silikonskeden. Använd **INTE** skursvampar. Använd ett icke-slipande rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en nylonsvamp eller -borste om det är nödvändigt att skrubba.
- 5 Låt alla delar lufttorka efter varje användning.

OBS! Tillagningsbasen får **ALDRIG** diskas i diskmaskin eller nedsänkas i vatten eller annan vätska.

FELSÖKNING

Det går inte att sätta på enheten.

- Kontrollera att sladden är ordentligt ansluten till uttaget.
- Prova att sätta i sladden i ett annat uttag.
- Återställ krets brytaren vid behov.

Felmeddelandet "ADD POT" ("lägg till gryta") visas på skärmen.

- Tillagningsgrytan är inte inuti tillagningsenheten. Tillagningsgrytan krävs för alla funktioner.

Varför räknas tiden ner så långsamt?

- Du kan ha valt timmar i stället för minuter. När du ställer in tid visar displayen HH:MM (timmar och minuter) och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Programmet Slow Cook (långkoka) har avslutats och enheten står i läget Keep Warm (varmhållning).

"E1", "E2"

- Enheten fungerar inte som den ska. Kontakta kundtjänst. Vi ber dig också att registrera din produkt online på registeryourninja.com och ha produkten nära till hands när du ringer så att vi lättare kan hjälpa dig.

Varför stängdes enheten av?

- Om en tillagningsfunktion inte valdes inom tio minuter efter att enheten sattes på så kommer den att stängas av automatiskt.

ANVÄNDBARA TIPS

- 1 Den inre tillagningsgrytan är ugnssäker upp till 240 °C.
- 2 Använd Keep Warm-läget (varmhållning) för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagningen.
- 3 Undvik att avlägsna locket under tillagningen.
- 4 Tillagningsgrytan ska **INTE** användas på spishäll.
- 5 Glaslocket tål maskindisk.
- 6 Förvarmningstiden varierar beroende på ingrediensernas mängd och temperatur.
- 7 Använd **ALLTID** grytlappar när du tar bort grytan från basenheten.
- 8 Förvara matrester i förslutna, frysvänliga behållare.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När en kund köper en produkt i Europa får de fördelar av juridiska rättigheter som hänför sig till kvaliteten på produkten (dina lagstadgade rättigheter). Du kan hävda dessa rättigheter mot din återförsäljare. På Ninja® är vi dock så säkra på kvaliteten på våra produkter att vi ger dig en ytterligare tillverkargaranti på två år. Dessa villkor avser endast vår tillverkargaranti – dina lagstadgade rättigheter påverkas inte.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna för och omfattningen av vår garanti. De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ej heller ditt avtal med återförsäljaren.

Ninja®-garanti

Din Ninja-enhet utgör en stor investering. Din nya produkt behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin återspeglar tillverkarens förtroende för sin produkt- och tillverkningskvalitet.

Varje Ninja-produkt inkluderar garanti för delar och arbete. Du hittar även hjälp på vår webbplats **ninjakitchen.eu**.

Hur registrerar jag min Ninja-garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din produkt:

- Datum då du köpte enheten (kvitto eller leveranskvitto).

För registrering via internet, besök **ninjakitchen.eu**.

VIKTIGT:

- Garantin täcker endast din produkt från inköpsdatumet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information du ger oss är korrekt. Om du inte kan uppvisa ett giltigt kvitto kan garantin förverkas.

Vilka är fördelarna med att registrera den medföljande Ninja-garantin?

När du registrerar din garanti har vi dina uppgifter till hands om vi behöver ta kontakt. Du kan också få tips och råd om hur du drar största möjliga nytta av din Ninja-enhet och de senaste nyheterna om nya produkter och lanseringar från Ninja®. Om du registrerar din garanti online, får du genast en bekräftelse om att vi har tagit emot dina uppgifter.

Hur länge gäller garantin för din nya Ninja-produkt?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya Ninja-produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av den medföljande Ninja-garantin?

Reparation eller byte av din Ninja-apparat (efter Ninjas eget gottfinnande), inklusive alla delar och arbete. En Ninja-garanti gäller utöver dina juridiska rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av den medföljande Ninja-garantin?

- 1 Normalt slitage på bärbara delar (t.ex. tillbehör). Reservdelar finns att köpa på **ninjakitchen.eu**.
- 2 Skada orsakad av felaktig eller olämplig användning, försumlig hantering, underlåtenhet att utföra nödvändigt underhåll eller skada orsakad av felaktig hantering under transport.
- 3 Skada orsakad av underhåll som inte är godkänd av Ninja.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-produkt. Ett fullständigt sortiment av reservdelar/tillbehör för alla Ninja-maskiner erbjuds på **ninjakitchen.eu**.

Kom ihåg att skador som orsakas av användning av reservdelar som inte kommer från Ninja inte med säkerhet täcks av din garanti.



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, NINJA og POSSIBLECOOKER er registrerede varemærker i den Europæiske Union tilhørende SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA und POSSIBLECOOKER sind in der Europäischen Union eingetragene Marken von SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA och POSSIBLECOOKER är registrerade varumärken i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA y POSSIBLECOOKER son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en la Unión Europea.

© 2024 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, NINJA, and POSSIBLECOOKER sont des marques déposées dans l'Union européenne de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA e POSSIBLECOOKER sono marchi registrati nell'Unione europea per SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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 en POSSIBLECOOKER zijn geregistreerde handelsmerken in de Europese Unie van SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA og POSSIBLECOOKER er registrerte varemærker i Den europeiske union, og tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUÊS

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

FOODI, NINJA e POSSIBLECOOKER são marcas registradas na União Europeia da SharkNinja Operating LLC.

© 2024 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, NINJA ja POSSIBLECOOKER ovat SharkNinja Operating LLC -yhtiön Euroopan unionissa rekisteröityjä tavaramerkkejä.

© 2024 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, NINJA och POSSIBLECOOKER är registrerade varumärken i Europeiska unionen för SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**

ninjakitchen.eu

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

ninjakitchen.eu