

NINJA® Foodi®

The pressure cooker
that crisps™

OP300EU
Series

**BRUGERVEJLEDNING
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
BRUKSANVISNING
OHJEET
INSTRUKTIONER**



TAK

fordi du har købt en Ninja® Foodi®



REGISTRER DIT KØB

ninjakitchen.eu

Scan QR-koden med en mobilenhed

GEM DENNE INFORMATION

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Købsdato: _____
(Gem kvittering)

Butik: _____

**DENNE VEJLEDNING OMFATTER
MODELNUMRENE:**
OP300EU

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding: 230 V- 50 Hz
Strøm: 1460W
Volumen: 6 l
Væskegruppe: 2

TIP: Du kan finde model- og serienumre på mærkaten med QR-koden, som sidder på bagsiden af apparatet ved siden af strømka-blet.



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

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

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger	2
Dele og tilbehør	6
Inden første brug	8
Funktionsknapper	8
Driftsknapper	8
Før første brug	9
Isætning af kondensopsamlere	9
Fjernelse og genisættelse anti-tilstopningshætten	9
Brug af din Ninja® Foodi® Tendercrisp™ trykkoger	10
Hvorfor to låg	10
Brug af sprødlåget	10
Brug af kogefunktionerne sammen med sprødlåget	10
Luft-sprød	10
Bag/steg	11
Grill	12
Bliv bekendt med trykkogning	14
Naturlig trykfrigivelse vs. hurtig trykfrigivelse	15
Sætte under tryk	15
Påsætning og fjernelse af tryklåg	16
Brug af kogefunktionerne sammen med tryklåget	17
Trykkogning	17
Damp	18
Langtidstilberedning	19
Svitse/sautere	19
Rengøring og vedligeholdelse	20
Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden	20
Fjernelse og genplacering af silikoneringen	20
Tilbehør til køb	21
Vejledning til fejlfinding	22
Nyttige tips	24
Reserve dele	24
Registrering af produkt	24

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

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

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

⚠ ADVARSEL

- 1 Apparatet kan bruges af personer med fysisk, sansemæssig eller mentalt handicap eller manglende erfaring og viden, hvis der holdes opsyn med dem eller gives instruktioner med hensyn til brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår risiciene ved brug.
- 2 Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde for børn. Apparatet må IKKE bruges af børn. Omhyggeligt opsyn er nødvendigt ved brug nær børn.
- 3 For at undgå kvælningsfare for små børn, skal du fjerne og kassere beskyttelsesdækslet på apparatets stik.
- 4 Børn må ikke lege med dette apparat.
- 5 **Brug ALDRIG** stikkontakt under køkkenbordet.
- 6 **Du må ALDRIG** tilslutte apparatet til en ekstern timer-kontakt eller et separat fjernbetjeningsystem.
- 7 **Brug IKKE** en forlængerledning. Der bruges en kort strømledning for at undgå, at børn under 8 år kan tage fat i ledningen og blive viklet ind i den, og så ingen falder i en lang ledning.
- 8 For at undgå elektrisk stød må du **IKKE** nedsænke ledning, stik eller apparatet i vand eller anden væske. Brug kun den medfølgende gryde eller en beholder anbefalet af SharkNinja, som kan placeres i den medfølgende gryde.
- 9 Inspicer apparatet og ledningen regelmæssigt. **Brug IKKE** apparatet, hvis der er skader på ledningen eller stikket. Hvis apparatet har en funktionsfejl eller er skadet på nogen måde, skal du slukke det med det samme og ringe til kundeservice.
- 10 **Sørg ALTID** for, at apparatet er samlet korrekt før brug.
- 11 Tjek **ALTID** trykkudligningsventilen og den røde flydeventil for tilstopning eller blokering før brug, og rengør dem om nødvendigt. Tjek for at sikre, at den røde flydeventil på tryklåget bevæger sig frit. Madvarer såsom æblesaft, tranebær, byggryn, havregrød eller andre kornprodukter, gule ærter, nudler, makaroni, rabarber eller spaghetti kan skumme op og sprutte, når de trykkes og tilstoppe trykkudligningsventilen. Disse og lignende udvidende fødevarer (såsom tørrede grøntsager, bønner, gryd og ris) må ikke tilberedes i en trykkoger, medmindre man følger en opskrift fra Ninja® Foodi™.
- 12 **Dæk IKKE** indsugningsventilen eller udluftningsventilen under tilberedning. Hvis du gør det, bliver maden ikke tilberedt ens, og apparatet kan blive beskadiget eller overophede.
- 13 Brug kun silikoneringer fra SharkNinja for at forebygge risiko for eksplosion og skade. **Brug IKKE**, hvis iturevet eller beskadiget. Erstat før brug.

- 14 Før du sætter gryden ind i apparatets base, skal du sørge for, at gryden og apparatets base er rene og tørre ved at aftørre med en blød klud.
- 15 Dette apparat er kun til privat brug. **Brug IKKE** apparatet til andet end det, det er beregnet til. **Brug IKKE** i biler eller både i bevægelse. **Må IKKE** bruges udendørs. Forkert brug kan resultere i personskader.
- 16 Kun tiltænkt til brug på køkkenbord. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. **Apparatet må IKKE** flyttes, mens det er i brug.
- 17 **Du må IKKE** anbringe apparatet på varme overflader eller i nærheden af gas eller elektriske brændere eller i en opvarmet ovn.
- 18 **Brug IKKE** udstyr, der ikke er anbefalet eller sælges af SharkNinja. **Brug IKKE** udstyret i en mikrobølgeovn, miniovn, varmluftsovn eller i en konventionel ovn. Brug heller ikke tilbehøret på keramiske kogeplader, elektriske spoler, gaskomfurer eller en på grill. Brug du udstyr, der ikke er anbefalet af SharkNinja, kan det medføre brand, elektrisk stød eller skader.
- 19 Når du bruger dette apparat, skal du sørge for, at der er god plads til alle sider, så luften kan cirkulere.
- 20 **Følg ALTID** maksimal og minimumsmængderne af væske som angivet i instruktioner og opskrifter.
- 21 **Brug ALDRIG** LANGTIDSTILBEREDNINGSFUNKTIONEN uden madvarer og væsker i den aftagelige gryde.
- 22 **Brug IKKE** apparatet, hvis den aftagelige gryde ikke er sat i.
- 23 **Brug IKKE** dette apparat til friturestegning.
- 24 **Dæk IKKE** trykventilerne.
- 25 **Sautér eller steg IKKE** med olie under trykkogning.
- 26 Undgå, at maden rører varmeelementerne. **Overfyld eller overskrid IKKE** MAKS.-niveauet under tilberedning. Hvis du fylder for meget i, kan det forårsage personskade eller andre skader, og det kan påvirke den sikre brug af apparatet.
- 27 Når du trykkoger madvarer, der udvider sig (såsom tørrede grøntsager, bønner, korn, ris, osv.), **må du IKKE** fylde gryden mere end halvvejs op eller som angivet i en opskrift fra Ninja® Foodi™.
- 28 **Brug IKKE** dette apparat til at tilberede lynris.
- 29 Overfyld **IKKE** Cook & Crisp™ Basket for at undgå kontakt mellem mad og varmeelementer.
- 30 Udvis ekstrem forsigtighed, når sprødlåget lukkes, og pas på, at intet fanges i eller klemmes af hængslet.
- 31 Stikkets spænding kan variere og kan påvirke apparatets ydeevne. For at undgå mulige sygdomme, skal du bruge termometret til at måle temperaturen i maden, så du er sikker på, at det har fået nok.
- 32 **Apparatet må IKKE** placeres i nærheden af en bordkant under brug.
- 33 For at undgå mulig dampskade skal apparatet placeres væk fra vægge og skabe under brug.

GEM DISSE ANVISNINGER

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

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

- 34** Skulle apparatet udgive sort røg, skal stikket trækkes ud øjeblikkeligt. Vent, indtil røgen stopper, før du fjerner gryden og Cook & Crisp™ Basket.
- 35 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.
- 36** Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når trykkogeren indeholder varm olie, varmt mad eller varme væsker, eller når trykkogeren er under tryk. Upassende brug, inklusive flytning af trykkogeren, kan resultere i personskade. Når apparatet bruges til trykkogning, skal du sikre, at låget er passende samlet og låst på plads før brug.
- 37** Der skal udvises forsigtighed, når kød svitses, og når der sautes i varm olie. Hold hænder og ansigt væk fra den aftagelige gryde, særligt når der tilsættes nye ingredienser, da den varme olie kan sprøjte.
- 38** Når apparatet er i brug, udgives der varm damp gennem udluftningsventilen. Placér apparatet således, at udluftningsventilen ikke er rettet direkte mod stikket, stikkontakter eller andre apparater. Hold dine hænder og ansigt på sikker afstand fra udluftningsventilen.
- 39 Forsøg IKKE** at åbne låget under eller efter trykkogning, indtil alt indre tryk er blevet udlignet gennem trykkudligningsventilen, og apparatet er kølet lidt af. **UNDLAD** at manipulere, adskille eller på anden vis fjerne den røde flydeventil eller trykkudligningssamlingen.
- 40** Når du bruger indstillingerne LANGTIDSTILBEREDNING eller SVITS/SAUTÉR, skal du **ALTID** holde tryklåget lukket og trykkudligningsventilen i UDLUFT-positionen. Hvis låget er lukket og trykkudligningsventilen er i FORSEGLET-position, vil du høre en alarm. Fejlkode "UDLUFT" vil vises på LED-displayet for at signalere behovet for at dreje trykkudligningsventilen til "UDLUFT"-positionen.
- 41** Når du bruger TRYKKOGNINGS-indstillingen, skal du **ALTID** holde tryklåget låst og trykkudligningsventilen drejet mod uret til FORSEGLET-positionen.
- 42** Hvis låget ikke kan drejes for at låse det op, betyder det, at apparatet stadig er under tryk. Ethvert tilbageværende tryk kan være farligt. Lad apparatet udligne trykket naturligt, eller drej trykkudligningsventilen langsomt til UDLUFT-positionen for at frigive damp. Vær omhyggelig med at undgå kontakt med frigivet damp for at undgå forbrændinger og personskade. Når dampen er helt frigivet, vil den røde flydeventil være i den lave position, og låget kan fjernes.
- 43** Spildt mad kan forårsage forbrændinger. Hold apparat og ledning uden for børns rækkevidde. **Lad ALDRIG** ledningen hænge ud over kanten af bordet eller røre ved varme overflader.
- 44** **Hold ALTID** hænder, ansigt og andre kropsdele væk fra trykkudligningsventilen inden eller under trykkudligning, og når du fjerner tryklåget efter tilberedning. Den indeholdte damp kan forårsage alvorlige forbrændinger. **Løft og tip ALTID** låget væk fra dig, når du fjerner det.

- 45** Når den aftagelige gryde er tom, må du **IKKE** opvarme den i mere end 10 minutter, da det vil beskadige tilberedningsoverfladen.
- 46** Gryden, Cook & Crisp™ Basket og den vendbare hylde bliver ekstremt varme under trykkogning. Undgå varm damp og luft, når du fjerner gryden og Cook & Crisp™ Basket fra apparatet, og placér dem **ALTID** på en varmeresistent overflade. **Rør IKKE** ved udstyr under eller lige efter brug.
- 47** Den aftagelige gryde kan være ekstremt tung, når den er fuld af ingredienser. Vær forsigtig, når du løfter gryden af apparatets base.
- 48** Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn under 8 år, medmindre de overvåges af en voksen.
- 49** Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter inden håndtering, rengøring eller opbevaring.
- 50** For at afbryde skal alle knapper være slukkede. Træk stikket ud, når apparatet ikke er i brug, samt før rengøring.
- 51 Rengør IKKE** med grydesvampe af metal. Det kan efterlade metalstykker, der kan røre elektroniske dele og forårsage elektrisk stød.
- 52** Se afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.



Indikerer at læse og gennemgå instruktioner for at forstå betjening og brug af produktet.



Indikerer tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig tingskade, hvis advarslen omfattet af dette symbol, ignoreres.



Sørg for at undgå kontakt med varme overflader. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå brændskader.

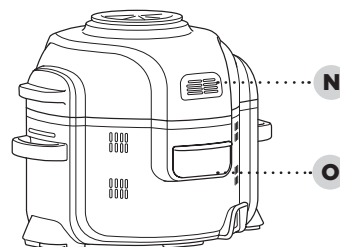
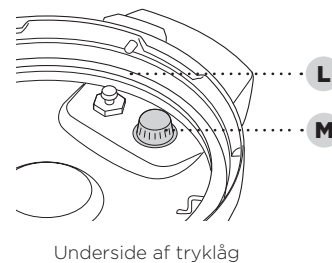
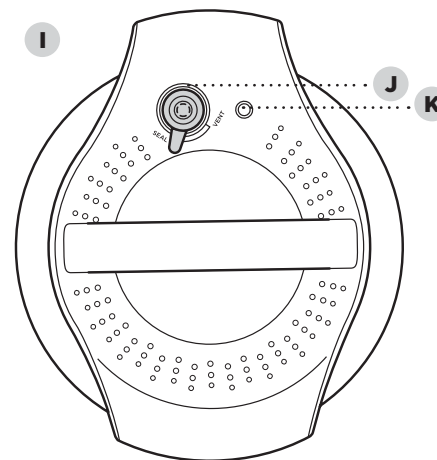
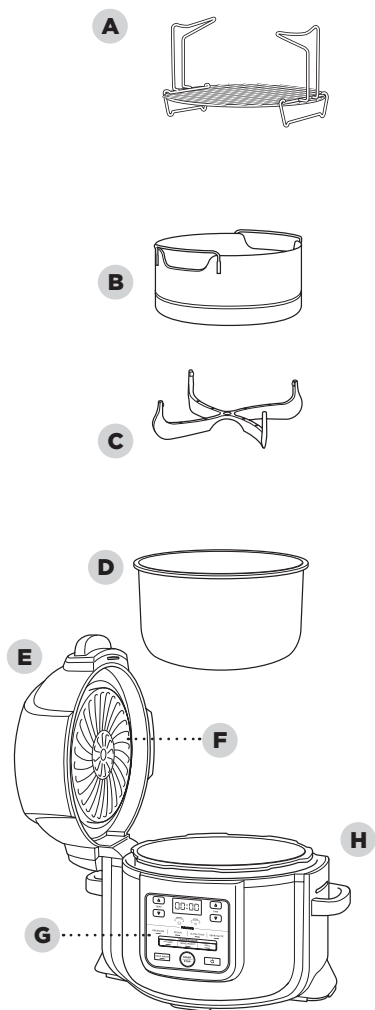


Udelukkende beregnet til indendørs husholdningsbrug.

GEM DISSE ANVISNINGER

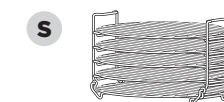
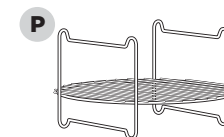
DELE

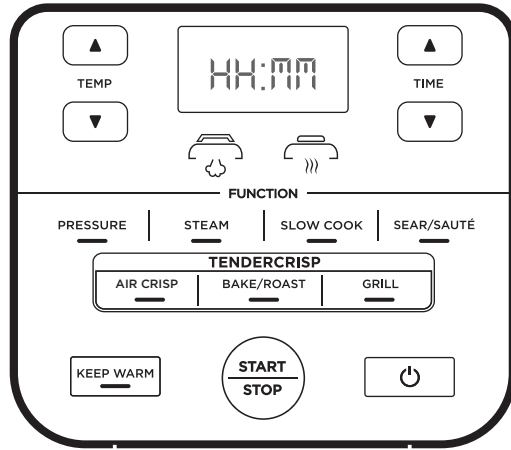
- A** Vendbar hylde
- B** Cook & Crisp™ Basket
- C** Aftagelig diffuser
- D** Aftagelig 6 l gryde
- E** Sprødlåg
- F** Varmeskjold
- G** Kontrolpanel
- H** Apparatets base
- I** Tryklåg
- J** Trykudligningsventil
- K** Flydeventil (rød)
- L** Silikonering
- M** Anti-tilstopningshætte
- N** Udluftningsventil
- O** Kondensindsamler



TILBEHØR (SÆLGES SEPARAT)

- P** Cook & Crisp™ lag-indsats
- Q** Universalpande
- R** Stegehyldeindsats
- S** Dehydreringshylde
- T** Brødform
- U** Sprødfrem





BEMÆRK: Kontrolpanel kan variere efter model.

FUNKTIONSKNAPPER

TRYK: Bruges til at tilberede mad hurtigt og fastholde mørhed.

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

LANGTIDSTILBEREDNING: Tilbered din mad ved en lav temperatur i længere perioder.

SVITS/SAUTÉR: Bruges til at brune kød, sautere grøntsager, simre saucer og mere.

LUFT-SPRØD: Bruges som en luft-sprøder til at gøre mad sprød og knasende med lidt eller ingen olie.

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

GRILL: Bruges til at karamellisere og brune din mad.

BETJENINGSKNAPPER

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

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

BEMÆRK: Brug op- og nedpilene til at justere temperatur eller tid under tilberedning. Apparatet vil derefter bruge disse indstillinger.

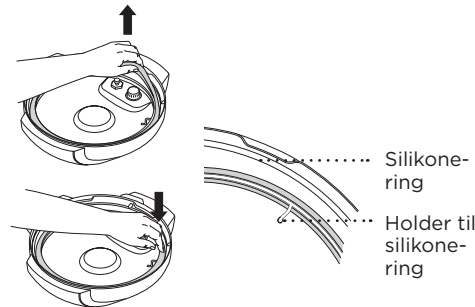
START/STOP-knap: Når du har valgt din kogetemperatur (eller tryk) og tilberedningstid, skal du trykke på START/STOP for at starte tilberedningen. Den kan stoppes ved at trykke på den programknap, som apparatet bruger.

HOLD VARM-knap: Efter trykkogning, dampning eller langtidstilberedning vil apparatet automatisk skifte til Hold varm-tilstand og begynde at tælle opad. Hold varm-tilstanden forbliver aktiv i 12 timer, eller du kan trykke på HOLD VARM for at slukke. Hold varm-tilstanden er ikke beregnet til at varme kold mad op, men at lade Foodi® Tendercrisp™ trykkogeren opbevare tilberedt mad ved en sikker temperatur.

AFBRYDER-knap: Afbryderen slukker apparatet og stopper al tilberedning.

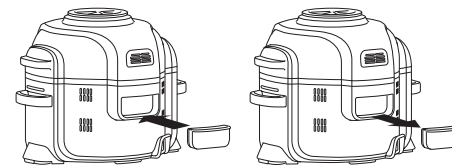
STANDBY-tilstand: Efter 10 minutter uden aktivitet på kontrolpanelet går apparatet i standby-tilstand.

- 1 Fjern og kassér alt indpakningsmateriale, mærkater og tape fra apparatet.
- 2 Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne manual omhyggeligt igennem. Vær særligt opmærksom på betjeningsvejledninger, advarsler og vigtige foranstaltninger, så du undgår skader på personer eller ting.
- 3 Vask tryklåget, silikoneringsen, den aftagelige gryde, Cook & Crisp™ Basket, den vendbare hylde og kondensindsamler i varmt vand med sæbe, og skyl og tør omhyggeligt.
- 4 **RENGØR ALDRIG** apparatets base eller tryklåg i opvaskemaskinen. Undersøg tryklåget for at sikre, at der ikke er noget snavs, der blokerer ventilerne.
- 5 Silikoneringsen er vendbar og kan indsættes med begge sider opad. Placer silikoneringsen rundt om den ydre kant af holderen til silikoneringsen på undersiden af låget. Sørg for, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringsen.



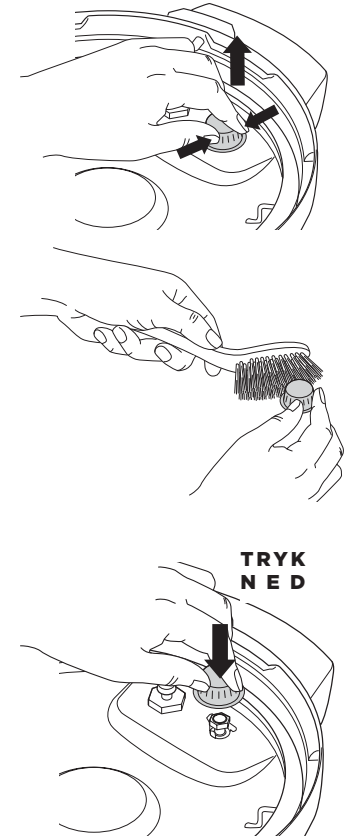
ISÆTNING AF KONDENSINDSAMLER

For at isætte kondensindsamleren skal du skubbe den ind i sprækken på apparatets base. Skub den ud for at vaske den i hånden efter hvert brug.



FJERNELSE OG GENISÆTTELSE ANTI-TILSTOPNINGSHÆTTEN

Sørg for, at din anti-tilstopningshætte er i den rigtige position, inden du bruger tryklåget. Anti-tilstopningshætten beskytter den indre ventil i tryklåget mod at blive tilstoppet og beskytter brugere mod potentielle sprøjt fra mad. Den skal **rengøres efter hver brug** med en rengøringsbørste. For at fjerne den skal du klemme og trække opad. For at genplacere den skal du sætte den på plads og trykke ned.



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

BRUG AF DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ TRYKKOGER

HVORFOR TO LÅG?

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

BRUG AF SPRØDLÅGET

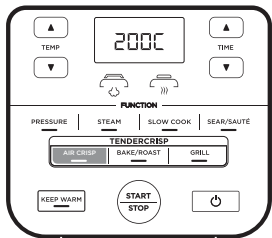
Sprødlåget er monteret på apparatet med et hængsel og har et åben-let-design. Låget kan åbnes under enhver konvektionstilberedningsfunktion, så du kan tjekke og tilgå ingredienserne. Når låget er åbent, vil tilberedningen stoppe, timeren vil sættes på pause, og varmeelementet i låget vil slukke. Når låget er lukket, vil tilberednings- og timerfunktionerne genoptages.

BRUG TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED SPRØDLÅGET

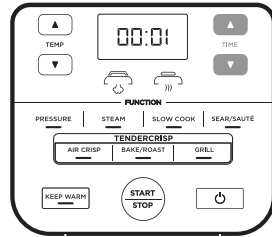
For at tænde apparatet skal du sætte stikket i en kontakt og trykke på afbryderknappen.

Luft-sprød

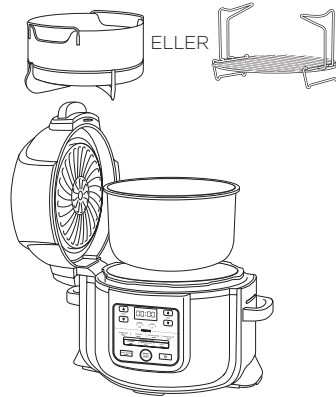
- 1 Tryk på Luft-sprød-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-pilene for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 200 °C.



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

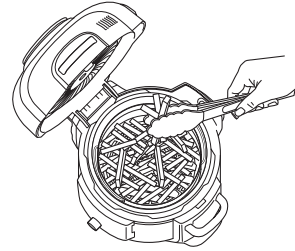


- 3 Når gryden er sat i, placeres enten Cook & Crisp™ Basket eller den vendbare hyld i gryden. Basket skal have diffuser tilsluttet.

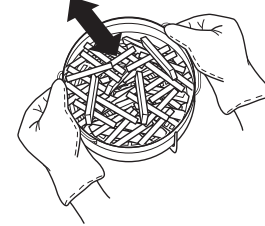


BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommer noget i. Under forvarmning, inden trin fire, skal du lukke låget og trykke på START/STOP-knappen for at begynde.

- 4 Tilføj ingredienserne i Cook & Crisp™ Basket eller den vendbare hyld. Luk låget og tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.



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

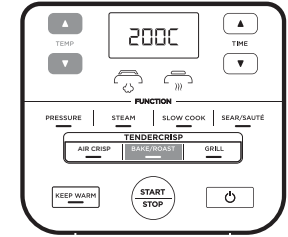


BEMÆRK: Hvis du trykker på STOP under Luft-sprød-tilstand, vil apparatet vente 10 sekunder, før det går i Standby-tilstand.

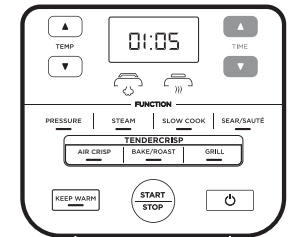
- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe.

Bag/steg

- 1 Tryk på BAG/STEG-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-pilene for at vælge en temperatur mellem 150 °C og 200 °C.



- 2 Brug op- og ned-TIME-knapperne for at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer.



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

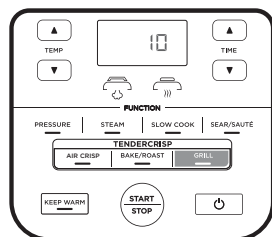
BEMÆRK: Det anbefales at opvarme apparatet i fem minutter, inden der kommer noget i. Hvis du forvarmer, inden trin tre, skal du lukke låget og trykke på START/STOP-knappen for at begynde.

- 3 Tilføj ingredienser sammen med eventuelt tilbehør iht. opskriften i gryden. Luk låget og tryk på START/STOP for at starte tilberedningen.
- 4 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe.

BRUG AF DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ TRYKKOGER - FORTSAT

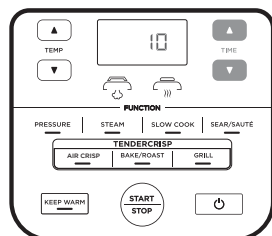
Grill

- 1 Tryk på GRILL-knappen.

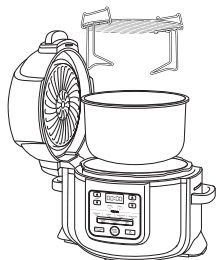


BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger grillfunktionen.

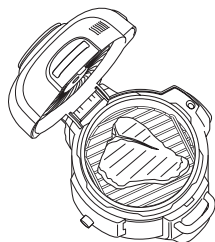
- 2 Brug op- og ned-TID-knapperne for at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til 30 minutter.



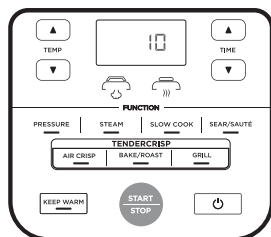
- 3 Placér den vendbare hylde i gryden i den øvre grillposition, eller følg instruktionerne i din opskrift.



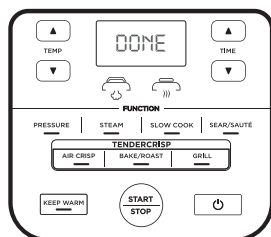
- 4 Placér ingredienserne på hylden, og luk låget.



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



- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe.

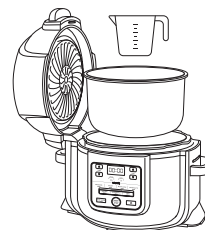


TRYKTEST

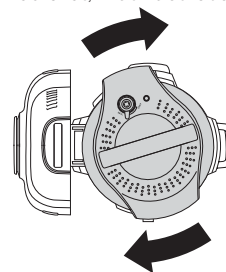
GØR DIG BEKENDT MED TRYKKOGNING

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

- 1 Placér gryden i apparatets base, og tilsæt 700 ml vand med stueteremperatur i gryden.



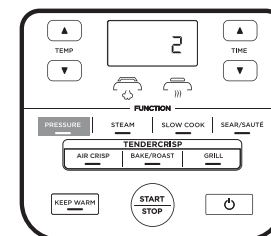
- 2 Sæt tryklåget på ved at sætte pilen på forsiden af låget på linje med pilen på forsiden af apparatets base. Drej derefter låget med uret, indtil det låser på plads.



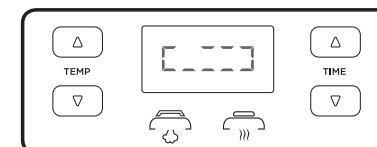
- 3 Sørg for, at trykkudligningsventilen på låget er i FORSEGLET-positionen.



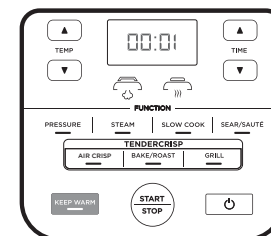
- 4 Tænd for apparatet. Tryk på TRYK-knappen, og apparatet vil automatisk skifte til høj (HI) tryk. Indstil timeren til højt (HI) tryk. Indstil timeren til minutter. Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.



- 5 Din Ninja® Foodi® Tendercrisp™ trykkoger vil begynde at opbygge tryk, som indikeret af det roterende lys. Apparatet vil begynde at tælle ned, når det er under fuldt tryk.



- 6 Når nedtællingen er færdig, vil Ninja® Foodi® Tendercrisp™ trykkoger bippe, automatisk skifte til Hold varm-tilstand og begynde at tælle op.



- 7 Drej trykkudligningsventilen til UDLUFT-positionen for hurtigt at frigive den tryksatte damp. Trykkudligningsventilen vil udsende en hurtig byge af damp. Når dampen er helt frigivet, er apparatet klar til at blive åbnet.



BEMÆRK: For at fastholde den hurtige dampfrigivelse vil ventilen låses på plads i UDLUFT-positionen.

BRUG AF DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ TRYKKOGER - FORTSAT

NATURLIG TRYKFRIGIVELSE VS. HURTIG TRYKFRIGIVELSE

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

Hurtig trykfrigivelse: Brug **KUN** denne funktion, hvis opskriften angiver det. Når trykkogningen er færdig, og HOLD VARM-lyset er tændt, skal du dreje trykudligningsventilen til UDLUFT-position for øjeblikkeligt at udligne trykket gennem ventilen.

Selv efter at have frigivet trykket naturligt eller ved hjælp af frigivelsesventilen vil noget damp forblive i apparatet og komme ud, når låget åbnes. Løft og tip det væk fra dig, og sørg for, at ingen kondensdråber drypper ned på apparatets base.

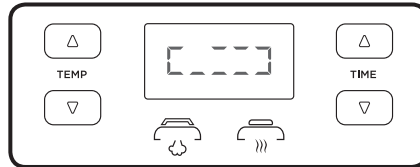


BEMÆRK: Du kan skifte til hurtig frigivelse når som helst under den naturlige frigivelsesproces ved at dreje trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.

ADVARSEL: Pas på, VARM damp frigives.

OPBYGNING AF TRYK

Mens der opbygges tryk i apparatet, vises der roterende lys på displayet. Tiden for opbygning af tryk varierer afhængigt af mængden af ingredienser og væske i gryden. Mens apparatet opbygger tryk, vil låget låses som en sikkerhedsforanstaltning, og det vil ikke låse op, før trykket er frigivet. Når apparatet har nået fuldt tryk, vil lågets tryk-ikon lyse kontinuerligt. Cyklussen for trykkogning vil begynde, og timeren vil starte en nedtælling.

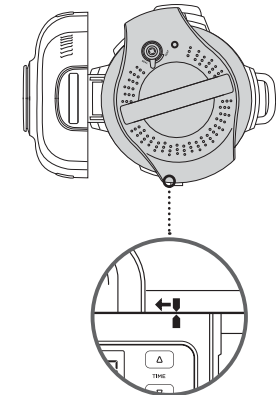
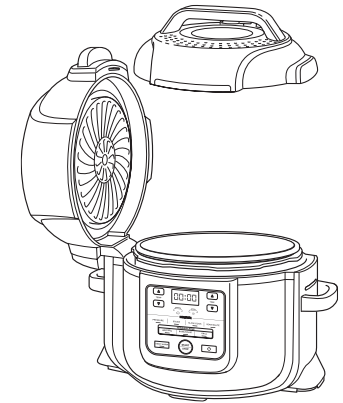


PÅSÆTNING OG FJERNELSE AF TRYKLÅGET

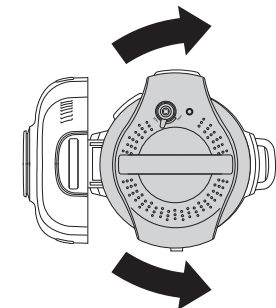
Placer tryklåget oven på apparatet, og sæt det på låget på linje med  på basen. Drej låget med uret, indtil det låser på plads.

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

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



SÆT PÅ



FJERN

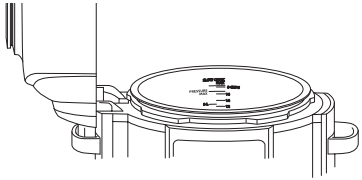
BRUG AF DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ TRYKKOGER - FORTSAT

BRUG AF TILBEREDNINGSFUNKTIONER SAMMEN MED TRYKLÅGET

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

Trykkogning

- 1 Placér ingredienser og mindst 200 ml væske i gryden, inklusive tilbehør, hvis din opskrift angiver det. **Overskrid IKKE** linjen markeret MAKS. TRYK, når du trykkoger.

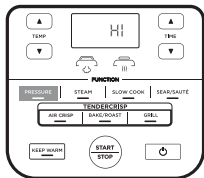


BEMÆRK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser, der udvider sig, må du **IKKE** fylde gryden mere end halvvejs op.

- 2 Følg trinnene på side 16 for at påsætte tryklåget. Drej trykudligningsventilen til FORSEGLET-positionen.

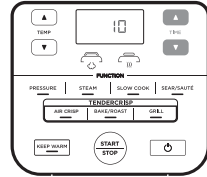


- 3 Tryk på TRYK-knappen. Standard trykket vil blive vist. Brug op- og ned-TEMP-knapperne for at vælge enten HØJ eller LAV.

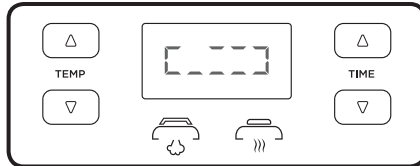


BEMÆRK: Hvis apparatet kører én time eller mindre, vil uret tælle ned med minutter og sekunder. Hvis det kører én time eller mere, vil uret kun tælle ned med minutter.

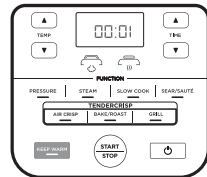
- 4 Brug op- og ned-TID-knapperne til at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til én time og i fem minutters intervaller fra én time til fire timer.



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



- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe, automatisk skifte til Hold varm-tilstand og starte med at tælle op fra 00:00.



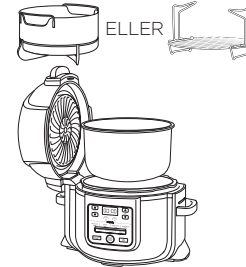
BEMÆRK: Når trykkogning er færdig, kan du trykke på HOLD VARM-knappen for at tænde for Hold varm-tilstanden.

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

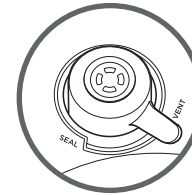


Damp

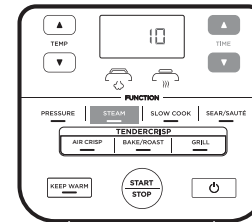
- 1 Tilføj 240 ml væske (eller den mængde væske, som opskriften angiver) i gryden, og placér derpå den vendbare hylde eller Cook & Crisp™ Basket med ingredienser i gryden.



- 2 Følg trinnene ovenfor på side 16 for at sætte tryklåget på. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.

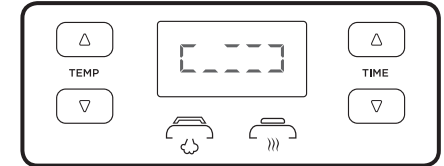


- 3 Tryk på DAMP-knappen. Brug op- og ned-TID-knapperne for at indstille tilberedningstiden i minutintervaller op til 30 minutter.

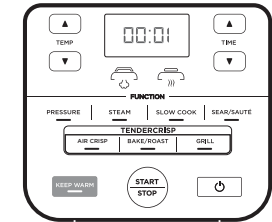


BEMÆRK: Der er ingen temperaturindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger dampfunktionen.

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



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



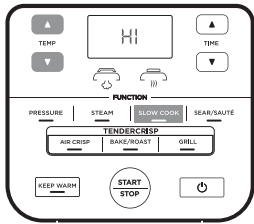
BEMÆRK: Når damptilberedning er færdig kan du trykke på HOLD VARM-knappen for at tænde for Hold varm-tilstanden.

Langtidstilberedning

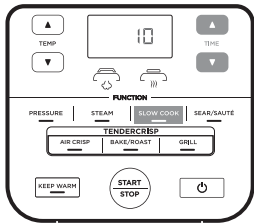
- 1 Kom ingredienserne i gryden. **Overskrid IKKE** linjen markeret MAKS., når du langtidstilbereder.
- 2 Følg trinnene ovenfor for at sætte tryklåget på. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen.



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



- 4 Bryg op- og ned-TID-pilene for at indstille tilberedningstiden i 15 minutters intervaller op til 12 timer.



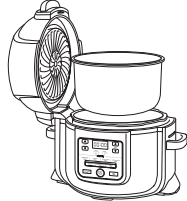
- 5 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.

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

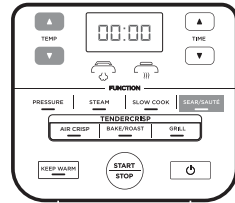
- 6 Når tilberedningen er færdig, vil apparatet bippe og automatisk skifte til Hold varmtilstand.

Svitse/sautere

- 1 Isæt gryden.



- 2 Tryk på SVITS/SAUTÉR-knappen. Standardtemperaturen vises. Brug op- og ned-TEMP-pilene for at vælge én af indstillingerne (lav, medium-lav, medium, medium-høj eller høj).

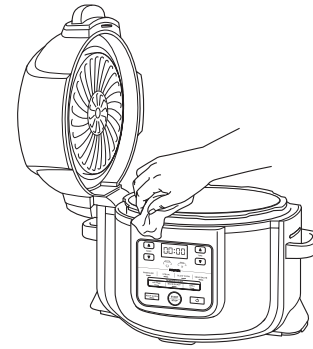


BEMÆRK: Der er ingen tidsindstilling tilgængelig eller nødvendig, når du bruger svitse/sautér-funktionen.

- 3 Tryk på START/STOP-knappen for at begynde tilberedning.
- 4 For at slukke svitse/sautér-funktionen skal du trykke på START/STOP-knappen. For at skifte til en anden tilberedningsfunktion skal du trykke på den tilsvarende funktionsknop.

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

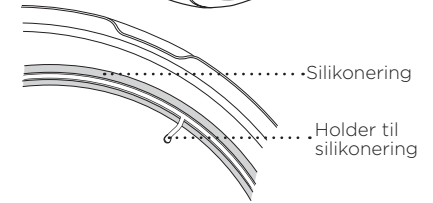
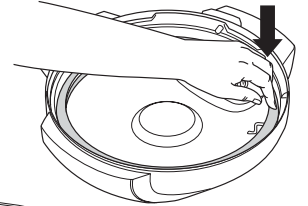
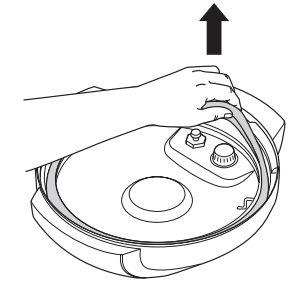
BEMÆRK: Brug **ALTID** nonstick-redskaber i gryden. Brug **IKKE** metalredskaber, da de vil ridse nonstick-overfladen i gryden.



Rengøring: Opvaskemaskine og opvask i hånden

Apparatet skal altid rengøres efter brug.

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, før du rengør det.
- 2 **SÆT ALDRIG** apparatets base i opvaskemaskinen eller nedsænk den i vand eller anden væske.
- 3 Brug en fugtig klud til at rengøre apparatets base og kontrolpanelet.
- 4 Gryden, silikoneringen, den vendbare hylde, Cook & Crisp™ Basket og den aftagelige diffuser kan vaskes i opvaskemaskinen.
- 5 Tryklåget, inklusive trykudligningsventilen og anti-tilstopningshætten, kan vaskes med vand og opvaskemiddel. **Vask IKKE** tryklåget eller nogen af dets komponenter i opvaskemaskinen, og **FJERN IKKE** trykudligningsventilen eller den røde flydeventil.
- 6 For at rengøre sprødlåget skal du aftørre det med en våd klud eller papirserviet, når varmeskjoldet er kølet af.
- 7 Hvis der sidder madrester fast i gryden, den vendbare hylde eller i Cook & Crisp™ Basket, skal gryden fyldes med vand og stå i blød før rengøring. **Brug IKKE** en grydesvamp. Hvis det er nødvendigt at skrubbe, skal du bruge rengøringsmiddel, der ikke ridser, eller flydende rengøringsmiddel med en nylonsvamp eller -børste.
- 8 Lufttør eller aftør alle dele med et blødt, tørt håndklæde efter brug.



Fjernelse og genplacering af silikoneringen

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

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

Hold silikoneringen ren for at undgå lugt.

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

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

TILBEHØR DER KAN KØBES

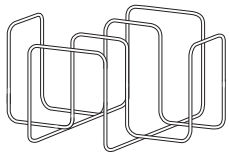
Vi tilbyder en række tilbehør, der er skræddersyet til din Ninja® Foodi® Tendercrisp™ trykkoger. Besøg ninjakitchen.eu for at udvide dine evner og bringe din madlavning op på næste niveau.

Universalpande



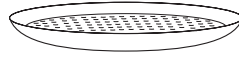
- Med denne pande kan du kreere boblende gryderetter, dips samt søde og krydrede tærter eller bage luftige, svampede kager med en gylden top til dessert.
- Dimensioner: 22 cm D x 6 cm H

Stegehyldeindsats



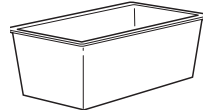
- Brug denne hylde i Cook & Crisp™ Basket for at få sprøde tirsdags-tacos, steg spareribs til søndagsfrokosten, eller rist hvidløgssbrødet til pastaen.

Sprødf orm



- Denne pande har huller til forbedret luftstrøm og er fantastisk til at tilberede sprøde og genopvarmede pizzaer, quesadillas og grøntsager.
- Dimensioner: 23 cm D x 2 cm H

Brødform



- Vores specialdesignede bageform har den perfekte størrelse til at bage forskellige brød, eksempelvis med banan eller squash.
- Dimensioner: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Ekstra pakke silikoneringe



- Sættet med to silikoneringe hjælper med at holde smagsindtrykkene adskilt fra hinanden, så du kan bruge én, når du tilbereder krydrede retter, og den anden, når du tilbereder søde retter.

FEJLFINDINGSGUIDE

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

- Tilberedningstid kan variere baseret på den valgte temperatur, nuværende temperatur i gryden samt temperatur og kvalitet af ingredienser.
- Tjek for at sikre, at din silikonering sidder rigtigt og flugter med låget. Hvis den er placeret rigtigt, bør du kunne trække let i ringen for at rotere den.
- Tjek at tryklåget er helt låst, og at trykudligningsventilen er i FORSEGLET-positionen, når du trykkoger.

Hvorfor tæller tiden så langsomt ned?

- Du kan have indstillet timer i stedet for minutter. Når du indstiller tiden, vil displayet vise TT:MM, og tiden vil øges/mindskes i minutintervaller.

Hvordan kan jeg vide, at apparatet har opbygget tryk?

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

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

- Dette indikerer, at apparatet opbygger tryk eller forvarmer, når du bruger DAMP eller TRYK. Når apparatet er færdig med at opbygge tryk, vil din indstillede tilberedningstid begynde at tælle ned.

Der kommer meget damp ud af mit apparat, når jeg bruger damp-funktionen.

- Det er normalt, at der udgives damp gennem trykudligningsventilen under tilberedning. Sæt trykudligningsventilen i UDLUFT-positionen for damp, langtidstilberedning og svits/sautér.

Hvorfor kan jeg ikke tage tryklåget af?

- Som en sikkerhedsforanstaltning vil tryklåget ikke låse op, før al tryk i apparatet er udlignet. Drej trykudligningsventilen til UDLUFT-positionen for hurtigt at frigive dampen fra trykket. Trykudligningsventilen vil udsende en hurtig byge af damp. Når dampen er helt frigivet, er apparatet klar til at blive åbnet. Drej tryklåget mod uret, og løft det derefter op og væk fra dig.

Er det meningen, at trykudligningsventilen skal være løs?

- Ja. Det er meningen, at trykudligningsventilen skal sidde løst; det gør det muligt at skifte hurtigt og let mellem FORSEGLET og UDLUFT og hjælper med at regulere trykket ved at frigive små mængder damp under tilberedning for at sikre gode resultater. Sørg for, at den er drejet så langt som muligt mod FORSEGLET-positionen, når du trykkoger, og så langt som muligt mod UDLUFT-positionen ved hurtig frigivelse.

Apparatet sprutter og opbygger ikke tryk.

- Sørg for, at trykudligningsventilen er drejet til FORSEGLET-positionen. Hvis du har gjort dette og stadig hører en høj sprutte-lyd, kan det skyldes, at din silikoneforsegling ikke er helt på plads. Tryk på START/STOP for at stoppe tilberedningen, UDLUFT efter behov, og fjern tryklåget. Tryk ned på silikoneringen for at sikre, at den er helt sat i og ligger fladt under holderen til silikoneringen. Når den er placeret korrekt, bør du kunne trække let i ringen for at rotere den.

Apparatet tæller op i stedet for at tælle ned.

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

Hvor længe tager det apparatet at udligne trykket?

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

Der vises en "GRYDE"-fejlmeldelse på displayet.

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

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

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

Der vises en "SLUK"-fejlmeldelse på displayet.

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

Der vises en "VENTILÉR"-fejlmeldelse på displayet.

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

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

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

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

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

Der vises en "VARM"-fejlmeldelse på displayet.

- Dette indikerer, at apparatet er overophedet. Lad apparatet køle af.
- Når apparatet er kølet ned, skal du sørge for, at der ikke er noget mad brændt fast på bunden af gryden, og at der er tilstrækkeligt med væske i gryden til den opskrift, du følger.

Der vises en "FEJL"-fejlmeldelse.

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

- 1 For at maden får en jævn brun farve, skal du sørge for, at ingredienserne ligger i jævnt fordelte lag på bunden af gryden. De må ikke ligge ovenpå hinanden. Hvis ingredienserne ligger ovenpå hinanden, skal du ryste gryden, når halvdelen af tiden er gået.
- 2 For mindre ingredienser, der kan falde gennem den vendbare hylde, anbefaler vi først at indpakke dem i pergamentpapir eller foliebakke.
- 3 Når du skifter fra trykkogning til at bruge sprødlåget, anbefales det at tømme gryden for enhver tilbageblivende væske for at få de bedste resultater.
- 4 Tryk og hold nede på op- eller ned-tidspilene for at gå hurtigere gennem tidsskærmen.
- 5 Brug Hold varm-tilstanden for at holde mad varm ved en sikker temperatur efter tilberedning. For at forhindre at mad tørrer ud, anbefaler vi at holde låget lukket og bruge denne funktion lige op til servering. For at genopvarme mad bruges luft-sprød-funktionen.
- 6 For at få dit apparat til at opbygge tryk hurtigere, sættes det til SVITS/SAUTÉR HØJ. Når du er klar til trykkogning, trykker du på TRYK-knappen og fortsætter, som du normalt ville gøre.

RESERVEDELE

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

TO (2) ÅRS BEGRÆNSET GARANTI

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

Vilkårene nedenunder beskriver betingelserne og omfanget af vores garantier, som gives af SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("os", "vores" eller "vi"). Den påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder eller din forhandlers forpligtelser og din kontrakt med dem. Det samme gælder, hvis du har købt produktet direkte hos Ninja.

Ninja®-garantier

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

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

Hvordan registrerer jeg min garanti?

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

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

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

VIGTIGT

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

Hvad er fordelene ved at registrere min garanti?

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

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

Hvor længe dækker garantien for vores produkter?

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

Hvad dækker garantien?

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

Hvad dækker garantien ikke?

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

Hvad sker der, når garantien udløber?

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

Hvor kan jeg købe originale Ninja-dele og tilbehør?

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

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



REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

- ninjakitchen.eu
- Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Kaufdatum: _____
(Beleg aufbewahren)
Geschäft: _____

DIESES BUCH BEHANDELT DIE MODELLNUMMER:
OP300EU

TECHNISCHE DATEN
Spannung: 230V~, 50Hz
Leistung: 1460 W
Volumen: 6 l
Fluidgruppe: 2

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



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

INHALT

- Wichtige Sicherheitsanweisungen** 28
- Teile und Zubehör** 32
- Benutzung Des Bedienfelds** 34
 - Funktionstasten 34
 - Bedientasten 34
- Vor der ersten Verwendung** 35
 - Installation des Kondensatbehälters 35
 - Entfernen und Wiedereinbau der verstopfungsschutzkappe . 35
- Verwendung Ihres Foodi Kochers** 36
 - Warum zwei deckel 36
 - Verwendung des Knusperdeckel 36
 - Anwendung der kochfunktionen mit dem knusperdeckel . . . 36
 - Heißluftfrittieren 36
 - Backen/Rösten 37
 - Grillen 38
 - Einführung in das Schnellkochen 39
 - Natürlicher Druckabbau vs. schneller Druckabbau 40
 - Druckbeaufschlagung 40
 - Aufsetzen und Entfernen des Druckdeckels 41
 - Anwendung der kochfunktionen mit dem druckdeckel 42
 - Schnellkochen 42
 - Dampfgaren 43
 - Langsames Garen 44
 - Anbraten/Sautieren 44
- Reinigung und Pflege** 45
 - Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche 45
 - Entfernen und Wiedereinbau des Silikonrings 45
- Kaufbares Zubehör** 46
- Anleitung zur Fehlerbehebung** 47
- Hilfreiche Tipps** 48
- Ersatzteile** 49
- Produktregistrierung** 50

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie Ihren Ninja® Foodi®.

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

⚠️ WARNUNG

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Das Gerät darf NICHT von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 3 Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder zu vermeiden, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung am Netzstecker dieses Gerätes.
- 4 Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 5 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. **NIEMALS** das Kabel über den Rand der Arbeitsplatte ziehen. **NIEMALS** Steckdosen unter der Arbeitsplatte verwenden. **NIEMALS** mit einem Verlängerungskabel verwenden.
- 6 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 7 **NIEMALS** mit einem Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Stromkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel ergreifen oder sich verfangen, oder dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 8 Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie das Kabel, die Stecker, den Kocherfuß oder den Knusperdeckel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Nur der abnehmbare Kochtopf ist für Lebensmittel oder Flüssigkeiten konzipiert.
- 9 Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 10 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.
- 11 **IMMER** das Druckablassventil und das rote Schwimmerventil auf Verstopfung oder Behinderung prüfen und ggf. reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das rote Schwimmerventil am Druckdeckel frei beweglich ist. Lebensmittel wie Apfelmus, Preiselbeeren, Perlgraupen, Haferflocken oder andere Getreidesorten sowie Erbsen, Nudeln, Makkaroni, Rhabarber oder Spaghetti können beim Kochen schäumen und spritzen, wodurch das Druckablassventil verstopft wird. Diese und ähnliche Lebensmittel, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide und Reis) sollten nur nach einem Rezept von Ninja Foodi in einem Schnellkochtopf zubereitet werden. Vor Gebrauch
- 12 **NICHT** das Lufteinlass- oder Luftauslassventil bei geschlossenem Knusperdeckel abdecken. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.

- 13 Um Explosions- und Verletzungsgefahr zu vermeiden, verwenden Sie nur Silikonringe von SharkNinja.
- 14 Bevor Sie den abnehmbaren Kochtopf in den Kochtopffuß stellen, trocknen Sie Topf und Kochtopffuß mit einem weichen Tuch ab.
- 15 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **NICHT** dieses Gerät für anderen als seinen vorgesehenen Verwendungszweck verwenden. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 16 Nur für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte bestimmt. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. **NICHT** das Gerät bewegen, wenn es in Gebrauch ist.
- 17 Das Gerät **NICHT** auf oder neben einen Heißgas- oder Elektrobrenner oder in einen beheizten Ofen stellen.
- 18 **KEIN** Zubehör verwenden, welches nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft wird. Stellen Sie Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Konvektionsofen, einen herkömmlichen Ofen, ein Cerankochfeld, eine elektrische Spule, einen Gasbrenner oder einen Grill. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von SharkNinja empfohlen oder verkauft werden, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- 19 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten genügend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 20 Befolgen Sie **IMMER** die maximalen und minimalen Flüssigkeitsmengen, wie in den Anweisungen und Rezepten angegeben.
- 21 **NIEMALS** die Einstellung LANGSAM GAREN ohne Essen und Flüssigkeiten im abnehmbaren Kochtopf verwenden.
- 22 Das Gerät **NICHT** verwenden, wenn der abnehmbare Kochtopf nicht installiert ist.
- 23 Dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren verwenden.
- 24 **NICHT** die Druckventile abdecken.
- 25 Beim Schnellkochen **NICHT** mit Öl sautieren oder braten.
- 26 Vermeiden Sie, dass Lebensmittel die Heizelemente berühren. **NICHT** überfüllen oder den MAX-Füllstand beim Kochen überschreiten. Beim Kochen **NICHT** überfüllen. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Gerätes beeinträchtigen.
- 27 Beim Schnellkochen von Lebensmitteln, die beim Kochen an Volumen zunehmen (z. B. Trockengemüse, Bohnen, Getreide, Reis usw.) **NICHT** den Topf mehr als bis zur Hälfte füllen oder andernfalls wie in einem Ninja® Foodi Rezept angegeben.
- 28 Dieses Gerät **NICHT** zum Kochen von Instant-Reis verwenden.
- 29 Seien Sie beim Schließen des Knusperdeckel äußerst vorsichtig und achten Sie darauf, dass nichts vom Scharnier eingeklemmt wird.
- 30 Die Ausgangsspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 31 Stellen Sie das Gerät während des Betriebes **NICHT** nahe der Kante einer Arbeitsplatte.
- 32 Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Betriebs nicht in unmittelbarer Nähe von Wänden und Schränken auf.

DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

- 33** Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis das Rauchen aufhört, bevor Sie den Kochtopf und den Cook & Crisp™-Korb entfernen.
- 34 KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 35** Extreme Vorsicht ist geboten, wenn der Kochtopf heißes Öl, heiße Speisen oder heiße Flüssigkeiten enthält oder wenn der Kochtopf unter Druck steht. Unsachgemäße Verwendung, einschließlich des Bewegens des Kochtopfes, kann zu Verletzungen führen. Wenn Sie dieses Gerät zum Schnellkochen verwenden, vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass der Deckel richtig montiert und verriegelt ist.
- 36** Vorsicht ist geboten beim Anbraten von Fleisch und beim Sautieren in heißem Öl. Halten Sie Hände und Gesicht vom abnehmbaren Kochtopf fern, besonders wenn Sie neue Zutaten hinzufügen, da heißes Öl spritzen kann.
- 37** Während des Betriebs des Geräts wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnung abgegeben. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Entlüftung nicht auf das Netzkabel, Steckdosen oder andere Geräte gerichtet ist. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand von der Lüftungsöffnung.
- 38 NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckentlastungsventil freigegeben wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht dreht, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht – den Deckel **NICHT** mit Gewalt öffnen. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen
- Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen Sie das Druckablassventil in die Entlüftungsstellung, um Dampf abzulassen. Achten Sie darauf, dass Sie keinen Kontakt mit dem freigegebenen Dampf haben, um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden. Wenn der Dampf vollständig abgelassen ist, befindet sich das rote Schwimmerventil in der unteren Position, sodass der Deckel entfernt werden kann. **NICHT** das rote Schwimmerventil oder die Druckentlastungsanordnung manipulieren, demontieren oder anderweitig entfernen.
- 39** Bei Verwendung der Einstellungen SLOW COOK (Langsames Garen) oder SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren) **IMMER** den Druckdeckel geschlossen und das Druckablassventil in der Position VENT (Lüften) halten. Wenn der Deckel geschlossen ist und sich das Druckablassventil in der Verschlussposition (SEAL) befindet, ertönt ein akustischer Alarm. Der Fehlercode „VENT“ (Lüften) erscheint auf der LED-Anzeige und signalisiert die Notwendigkeit, das Druckablassventil in die Position VENT (Lüften) zu drehen.
- 40** Bei Verwendung der Einstellung PRESSURE COOK (Schnellkochen) **IMMER** den Druckdeckel verschlossen halten und das Druckablassventil gegen den Uhrzeigersinn auf die Verschlussposition (SEAL) gedreht halten.
- 41 NICHT** versuchen, den Deckel während oder nach dem Schnellkochen zu öffnen. Warten Sie, bis der gesamte Innendruck durch das Druckentlastungsventil freigegeben wurde und das Gerät leicht abgekühlt ist. Wenn sich der Deckel beim Entriegeln nicht dreht, bedeutet dies, dass das Gerät immer noch unter Druck steht – den Deckel **NICHT** mit Gewalt öffnen. Der verbleibende Druck kann gefährlich sein. Lassen Sie das Gerät auf natürliche Weise Druck ablassen oder drehen

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

- 42** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. **NICHT** das Kabel über Kanten von Tischen oder Theken hängen lassen oder heiße Oberflächen berühren lassen.
- 43** Halten Sie **IMMER** Hände, Gesicht und andere Körperteile vor oder während der Druckentlastung vom Druckentlastungsventil fern. Beim Öffnen des Druckdeckels kann zusätzlicher Dampf entweichen.
- 44** Wenn der abnehmbare Kochtopf leer ist, erhitzen Sie ihn **MAXIMAL** 10 Minuten, da andernfalls die Kochfläche beschädigt werden kann.
- 45** Der Kochtopf, Cook & Crisp™-Korb und das Wendegestell werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie heißen Dampf und Luft, während Sie den Kochtopf und den Cook & Crisp™-Korb aus dem Gerät entfernen, und stellen Sie sie **IMMER** nach dem Entfernen auf eine hitzebeständige Oberfläche. **NICHT** das Zubehör während oder

unmittelbar nach dem Kochen anfassen.

- 46** Der abnehmbare Kochtopf kann extrem schwer sein, wenn er mit Zutaten gefüllt ist. Beim Anheben des Topfes vom Herdboden ist Vorsicht geboten.
- 47** Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden überwacht.
- 48** Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung, Reinigung oder Lagerung ca. 30 Minuten abkühlen.
- 49** Halten Sie Hände, Gesicht und andere Körperteile **IMMER** vor oder während der Druckentlastung vom Druckentlastungsventil fern und wenn Sie den Deckel nach dem Garen abnehmen. Durch den Dampf im Inneren können schwere Verbrennungen entstehen. Heben Sie den Deckel beim Abnehmen **IMMER** an und neigen Sie ihn von sich weg.
- 50** Um das Gerät auszuschalten, auf „Off“ schalten und es von der Stromquelle trennen.
- 51 NICHT** mit einem Scheuerschwamm aus Metall reinigen. Teile können abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.
- 52** Um den Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden, darf der Cook & Crisp™-Korb **NICHT** überfüllt werden.



Weist darauf hin, dass die Anleitungen gelesen und angeschaut werden müssen, um den Betrieb und die Nutzung des Gerätes zu verstehen.



Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, zum Tod oder zu erheblichen Sachschäden führen kann, wenn die in diesem Symbol enthaltene Warnung ignoriert wird.



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

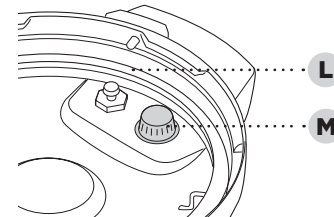
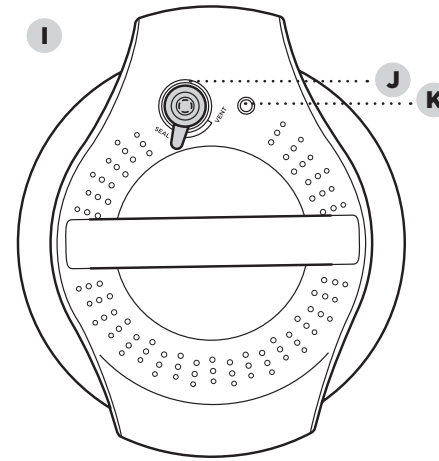
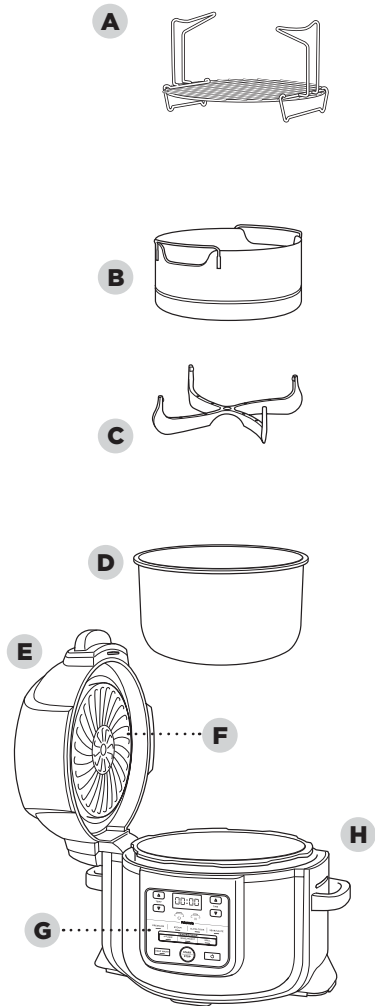


Nur für Innenräume und den Hausgebrauch vorgesehen.

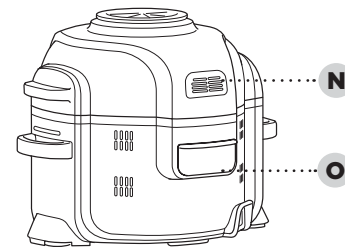
DIESE ANWEISUNGEN GUT AUFBEWAHREN

TEILE

- A** Wenderost
- B** Cook & Crisp™-Korb
- C** Abnehmbarer Diffusor
- D** Abnehmbarer 6-l-Kochtopf
- E** Knusperdeckel
- F** Hitzeschild
- G** Bedienfeld
- H** Kocheruntersatz
- I** Druckdeckel
- J** Druckventil
- K** Rotes Schwimmerventil
- L** Silikondichtung
- M** Verstopfungsschutzkappe
- N** Luftaustrittsöffnung
- O** Kondensatbehälter

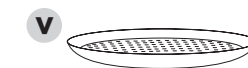
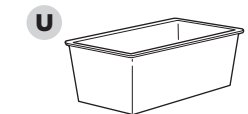
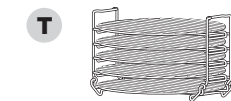
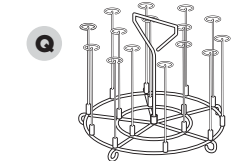
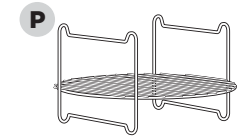


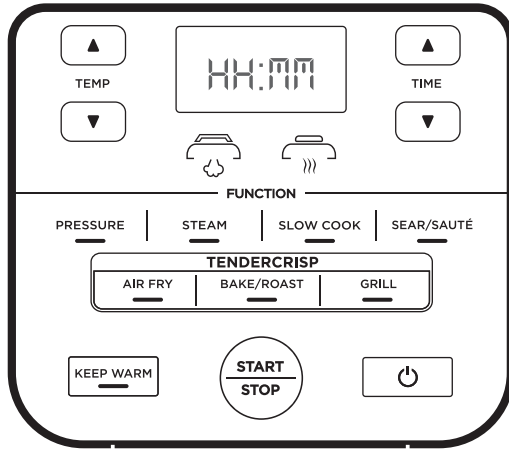
Unterseite des Druckdeckels



ZUBEHÖR (SEPARAT ERHÄLTlich)

- P** Cook & Crisp™-Schichteinlage
- Q** Spießständer
- R** Mehrzweckform
- S** Bratrosteinsatz
- T** Dehydriergestell
- U** Kastenform
- V** Knusperform





HINWEIS: Das Bedienfeld kann je nach Modell unterschiedlich ausfallen.

FUNKTIONSTASTEN

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

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

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

SEAR/SAUTÉ (Anbraten/Sautieren):

Zur Verwendung des Geräts zum Anbraten von Fleisch, Anschwitzen von Gemüse, Köcheln von Saucen und mehr.

AIR FRYING (HEISSLUFTFRITTIEREN):

Das Gerät als Heißluftfriteuse verwenden, um Speisen mit wenig oder gar keinem Öl knusprig und knackig zu machen.

BAKE/ROAST (Backen/Rösten): Verwendung des Geräts als Ofen für zartes Fleisch, gebackene Leckereien und mehr.

GRILL: Zum Karamellisieren und Bräunen Ihrer Speisen.

BEDIENTASTEN

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

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

HINWEIS: Verwenden Sie die Pfeiltasten, um während des Garvorgangs die Temperatur oder Garzeit zu verändern. Das Gerät übernimmt dann diese Einstellungen.

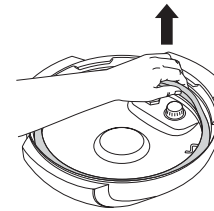
START/STOP-Taste: Nach der Einstellung der Gartemperatur (oder des Drucks) und der Garzeit. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten. Dieser kann durch Drücken der Taste beendet werden, während das Gerät in Betrieb ist.

KEEP WARM (Warmhalten)-Taste: Nach dem Schnellkochen, Dampfgaren oder langsamen Garen wechselt das Gerät automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt hochzuzählen. Die Warmhaltung bleibt 12 Stunden lang eingeschaltet, oder Sie drücken KEEP WARM, um diese auszuschalten. Der Warmhaltemodus ist nicht dazu gedacht, Lebensmittel aufzutauen, sondern um im Foodi gekochte Speisen auf einer für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten.

POWER-Taste: Die Netztaaste schaltet das Gerät aus und stoppt sämtliche Garvorgänge.

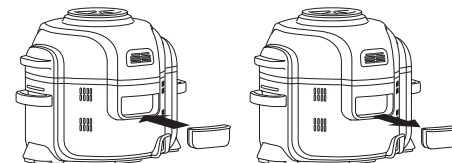
STANDBY-Modus: Nach 10 Minuten ohne Eingabe auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

- 1 Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
- 2 Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- 3 Waschen Sie den Druckdeckel, die Silikondichtung, den herausnehmbaren Kochtopf, den Cook & Crisp™-Korb, den Wenderost und den Kondensatbehälter mit heißem Seifenwasser und spülen Sie sie anschließend gründlich ab.
- 4 **NIEMALS** den Kocheruntersatz oder den Druckdeckel im Geschirrspüler reinigen. Den Druckdeckel untersuchen, um sicherzustellen, dass keine Rückstände die Ventile blockieren.
- 5 Die Silikondichtung ist doppelseitig verwendbar und kann in beide Richtungen eingesetzt werden. Legen Sie die Silikondichtung um die Außenkante der Dichtungshalterung an der Unterseite des Deckels. Überprüfen Sie, dass dieser vollständig eingesetzt ist und flach unter der Dichtungshalterung liegt.



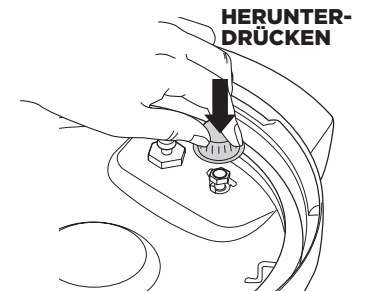
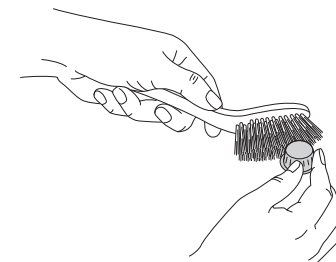
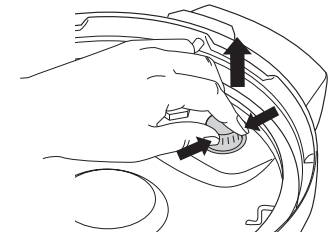
INSTALLATION DES KONDENSATBEHÄLTERS

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



ENTFERNEN UND WIEDEREINBAU DER VERSTOPFUNGSSCHUTZKAPPE

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



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

VERWENDUNG IHRES FOODI KOCHERS

WARUM ZWEI DECKEL?

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

VERWENDUNG DES KNUSPERDECKEL

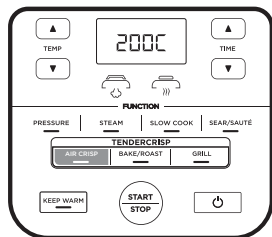
Der Knusperdeckel ist mit einem Scharnier am Gerät befestigt und lässt sich leicht öffnen. Der Deckel kann während jeder Konvektionsgarfunktion geöffnet werden, damit Sie die Zutaten prüfen und darauf zugreifen können. Wenn der Deckel geöffnet wird, stoppt der Garvorgang, der Timer hält an und das Heizelement im Deckel wird ausgeschaltet. Wird der Deckel geschlossen, werden die Gar- und Timer-Funktionen wieder aufgenommen.

ANWENDUNG DER KOCHFUNKTIONEN MIT DEM CRISPING-DECKEL

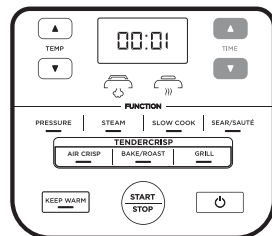
Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose und drücken Sie die Power-Taste.

Heißluftfrittieren

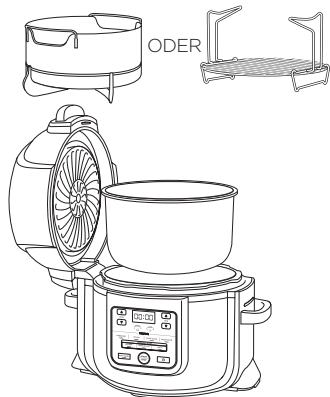
- 1 Drücken Sie die Air Frying-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 200 °C auszuwählen.



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

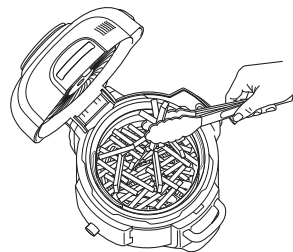


- 3 Platzieren Sie bei installiertem Topf entweder den Cook & Crisp™-Korb oder den Wenderost im Topf. Am Korb muss der Diffusor angebracht sein.

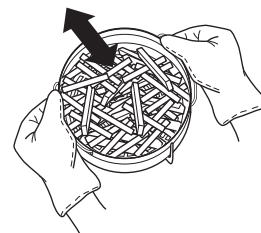


HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen von Zutaten 5 Minuten vorzuheizen. Schließen Sie zum Vorheizen – vor Schritt 4 – den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste.

- 4 Legen Sie die Zutaten in den Cook & Crisp™-Korb oder auf den Wenderost. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.



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

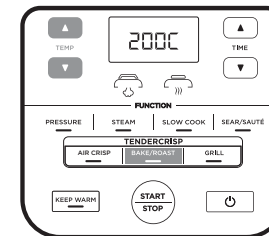


HINWEIS: Wenn Sie im Air Crisp-Modus auf STOP drücken, braucht das Gerät 10 Sekunden, bevor es in den Standby-Modus wechselt.

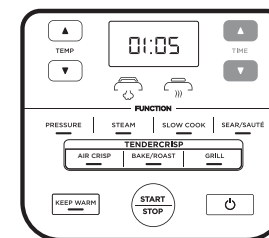
- 6 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

Backen/Rösten

- 1 Drücken Sie die BAKE/ROAST-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine Temperatur zwischen 150 °C und 200 °C auszuwählen.



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



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

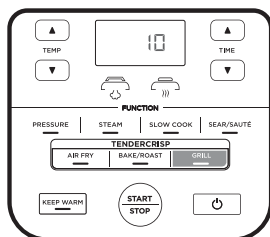
HINWEIS: Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Hinzufügen von Zutaten 5 Minuten vorzuheizen. Schließen Sie zum Vorheizen – vor Schritt 3 – den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste.

- 3 Geben Sie die Zutaten sowie das für Ihr Rezept benötigte Zubehör in den Topf. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.

VERWENDUNG IHRES FOODI KOCHERS - FORTGES.

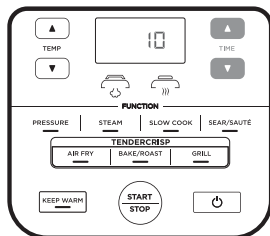
Grillen

- 1 Drücken Sie die GRILL-Taste.

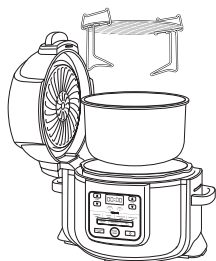


HINWEIS: Bei der Grillfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

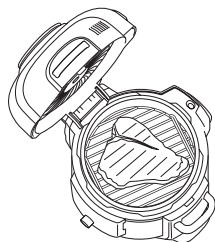
- 2 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einstellen.



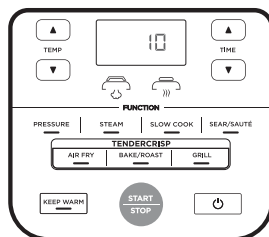
- 3 Legen Sie den Wenderost in die obere Grillposition oder befolgen Sie die Anweisungen im Rezept.



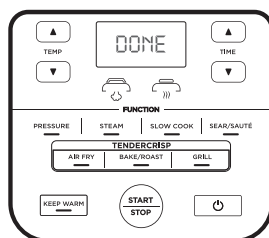
- 4 Legen Sie die Zutaten auf den Rost und schließen Sie den Deckel.



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



- 6 Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät.



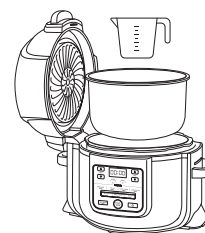
VERWENDUNG IHRES FOODI DRUCKKochERS - FORTGES.

DRUCKTEST

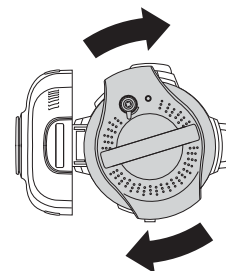
MACHEN SIE SICH MIT DEM SCHNELLKOCHEN VERTRAUT

Um sich mit der Schnellkochfunktion vertraut zu machen und mit dem Kochen zu beginnen, wird dringend empfohlen, dass man als Erstanwender zunächst einen ersten Durchlauf nur mit Wasser durchführt.

- 1 Stellen Sie den Topf in den Kocher und füllen Sie ihn mit 700 ml handwarmem Wasser.



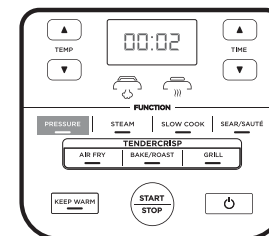
- 2 Installieren Sie den Druckdeckel, indem Sie den Pfeil auf der Vorderseite des Deckels mit dem Pfeil auf der Vorderseite des Kocheruntersatzes ausrichten. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



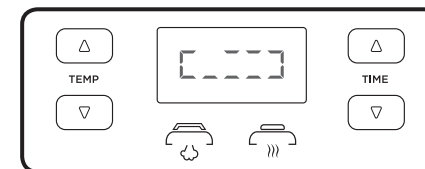
- 3 Stellen Sie sicher, dass sich das Druckventil in der Position SEAL befindet.



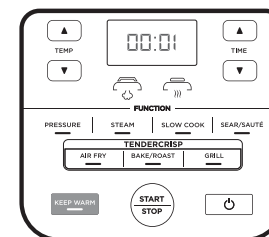
- 4 Drücken Sie die PRESSURE-Taste. Das Gerät verwendet standardmäßig hohen Druck (HIGH) und eine Zeiteinstellung von 2 Minuten. Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Vorgang zu starten.



- 5 Ihr Foodi baut nun Druck auf, der durch die rotierenden Lichter angezeigt wird. Das Gerät zählt abwärts, sobald es vollständig unter Druck steht.



- 6 Wenn das Herunterzählen abgelaufen ist, piept der Foodi, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt hochzuzählen.



- 7 Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT, um den unter Druck stehenden Dampf schnell abzulassen. Ein kurzer Dampfstoß sprüht nun aus dem Druckventil. Sobald der Dampf vollständig abgelassen ist, kann das Gerät geöffnet werden.

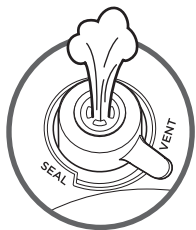


NATÜRLICHES DRUCKABLASSEN IM VERGLEICH ZUM SCHNELLEN DRUCKABLASSEN

Natürliches Druckablassen: Nach Beendigung des Schnellkochens gibt das Gerät beim Abkühlen auf natürliche Weise Dampf ab. Dies kann 20 Minuten oder länger dauern, abhängig von der Flüssigkeitsmenge und den Zutaten im Topf. Während dieser Zeit wechselt das Gerät in den Warmhaltemodus. Drücken Sie die KEEP WARM-Taste, wenn Sie den Warmhaltemodus ausschalten möchten. Wenn die natürliche Druckentlastung abgeschlossen ist, senkt sich das rote Schwimmentil.

Schnellen Druckablassen: NUR verwenden, falls das Rezept es verlangt. Wenn der Druckvorgang abgeschlossen ist und die Anzeige KEEP WARM leuchtet, drehen Sie das Druckventil in die Position VENT, um den Druck sofort durch das Ventil abzulassen.

Auch nachdem der Druck auf natürliche Weise abgelassen oder das Druckventil verwendet wurde, bleibt etwas Dampf im Gerät und entweicht, sobald der Deckel geöffnet wird. Heben Sie den Deckel von sich weggerichtet an. Achten Sie dabei darauf, dass kein Kondenswasser in den Kocheruntersatz tropft.

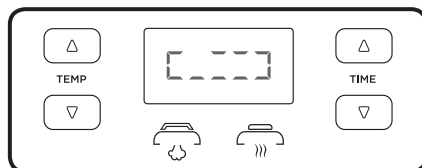


HINWEIS: Während des natürlichen Druckablassens können Sie jederzeit zum schnellen Druckablassen wechseln, indem Sie das Druckventil in die Stellung VENT drehen.

WARNUNG: Achtung, es wird heißer Dampf abgegeben.

UNTER DRUCK SETZEN

Während sich der Druck im Gerät aufbaut, zeigt das Bedienfeld rotierende Lichter an. Die Dauer des Druckaufbaus hängt von der Zutaten- und Flüssigkeitsmenge im Topf ab. Wenn das Gerät den Druck aufbaut, verriegelt sich der Deckel aus Sicherheitsgründen und wird erst wieder entriegelt, wenn der Druck abgelassen wurde. Sobald das Gerät den vollen Druck erreicht hat, leuchtet das Deckeldruck-Symbol konstant. Der Druckgarzyklus beginnt und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.



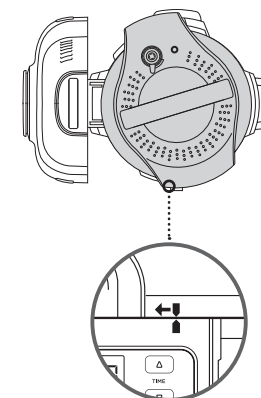
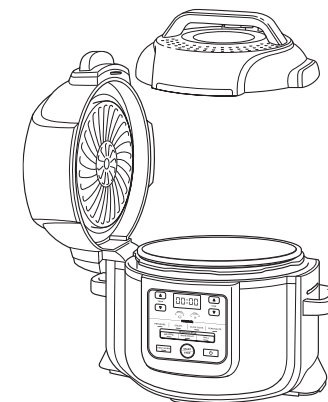
VERWENDUNG IHRES FOODI DRUCKKOCHERS - FORTGES.

Installieren und Entfernen des Druckdeckels

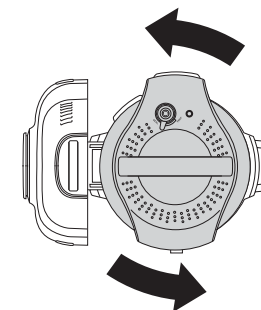
Setzen Sie den Druckdeckel auf das Gerät auf und achten Sie dabei darauf, dass der auf dem Deckel und der auf dem Untersatz aufeinander ausgerichtet sind. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

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

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



INSTALLIEREN



ENTFERNEN

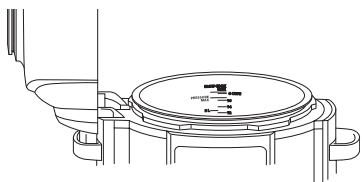
VERWENDUNG IHRES FOODI DRUCKKOCHERS - FORTGES.

ANWENDUNG DER KOCHFUNKTIONEN MIT DEM DRUCKDECKEL

Um das Gerät einzuschalten, stecken Sie das Netz Kabel in eine Steckdose und drücken Sie die Power-Taste.

Schnellkochen

- 1 Geben Sie Zutaten und mindestens 200 ml Flüssigkeit in den Topf, einschließlich dem für Ihr Rezept benötigten Zubehör. Überschreiten **SIE NICHT** die mit MAX markierte Linie beim Schnellkochen.

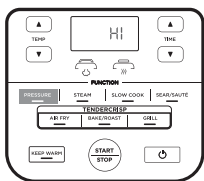


HINWEIS: Beim Kochen von Reis, Bohnen oder anderen Zutaten, die sich ausdehnen, füllen Sie den Topf **NIE** mehr als bis zur Hälfte.

- 2 Befolgen Sie die Schritte auf Seite 16, um den Druckdeckel zu installieren. Drehen Sie das Druckventil in die Position SEAL.

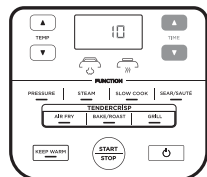


- 3 Drücken Sie die PRESSURE-Taste. Das Standarddruckniveau wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um entweder HIGH (hoch) oder LOW (niedrig) auszuwählen.

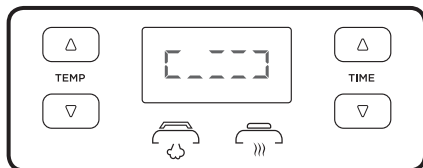


HINWEIS: Bei einer Betriebsdauer von 1 Stunde oder weniger zählt die Uhr in Minuten und Sekunden herunter. Bei einer Betriebsdauer von über 1 Stunde zählt die Uhr lediglich in Minuten herunter.

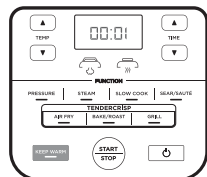
- 4 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 1 Stunde einstellen und in 5-Minutenschritten auf 1 bis 4 Stunden.



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



- 6 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät, wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und beginnt von 00:00 hochzuzählen.



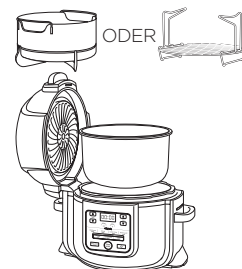
HINWEIS: Wenn der Schnellkochvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Warmhaltemodus durch Drücken der KEEP WARM-Taste ausschalten.

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

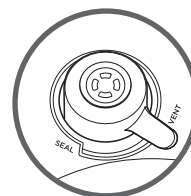


Dampfgaren

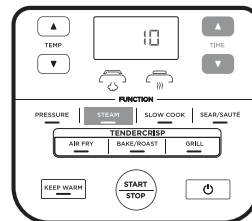
- 1 Geben Sie 240 ml Flüssigkeit (oder die vom Rezept angegebene Flüssigkeitsmenge) in den Topf, und platzieren Sie den Wenderost oder den Cook & Crisp™-Korb zusammen mit den Zutaten im Topf.



- 2 Befolgen Sie die obigen Schritte, um den Druckdeckel zu installieren (siehe Seite 16). Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.

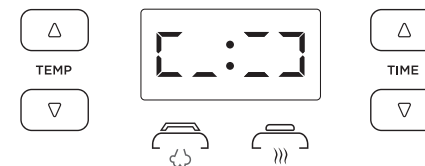


- 3 Drücken Sie die STEAM-Taste. Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in Minutenschritten auf bis zu 30 Minuten einstellen.

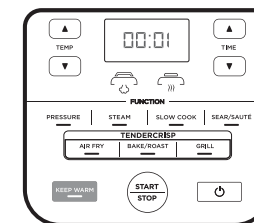


HINWEIS: Bei der Dampfgarfunktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

- 4 Drücken Sie die START/STOP-Taste.
- 5 Das Gerät wird automatisch vorgeheizt, um die Flüssigkeit für den Dampf zum Kochen zu bringen. Auf der Anzeige sind nun rotierende Lichter zu sehen. Wenn das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, wird die eingestellte Zeit heruntergezählt.



- 6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus. Falls sich das rote Schwimmerventil hebt, warten Sie, bis es sich wieder senkt, dann können Sie den Deckel öffnen.



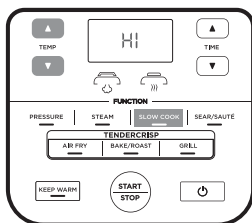
HINWEIS: Wenn der Dampfgarvorgang abgeschlossen ist, können Sie den Warmhaltemodus durch Drücken der KEEP WARM-Taste ausschalten.

Langsames Garen

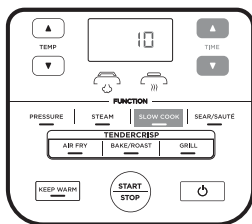
- 1 Geben Sie die Zutaten in den Topf. Überschreiten sie **NICHT** die mit MAX markierte Linie beim langsamen Garen.
- 2 Befolgen Sie die obigen Schritte, um den Druckdeckel zu befestigen. Drehen Sie das Druckventil in die Position VENT.



- 3 Drücken Sie die SLOW COOK-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um entweder Slow Cook HIGH (hoch) oder LOW (niedrig) auszuwählen.



- 4 Mit den TIME-Pfeilen können Sie die Garzeit in 15-Minuten-Schritten auf bis zu 12 Stunden einstellen.



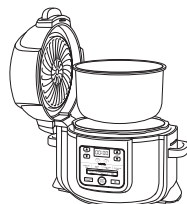
- 5 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.

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

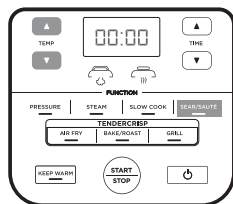
- 6 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, piept das Gerät und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus.

Anbraten/Sautieren

- 1 Setzen Sie den Topf ein.



- 2 Drücken Sie die SEAR/SAUTÉ-Taste. Die Standardtemperatureinstellung wird angezeigt. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um eine der Einstellungsoptionen auszuwählen (niedrig, mittel-niedrig, mittel, mittel-hoch oder hoch).



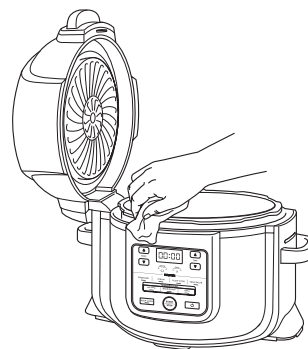
HINWEIS: Bei der Anbraten/Sautieren-Funktion ist die Temperatureinstellung nicht verfügbar und auch nicht erforderlich.

- 3 Drücken Sie die START/STOP-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- 4 Um die Anbraten/Sautieren-Funktion auszuschalten, drücken Sie die START/STOP-Taste. Um zu einer anderen Kochfunktion zu wechseln, drücken Sie die entsprechende Funktionstaste.

HINWEIS: Sie können diese Funktion entweder mit dem Knusperdeckel in geöffneter Position oder mit dem Druckdeckel mit dem Druckventil in der Position VENT verwenden.

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

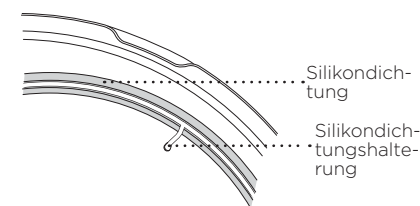
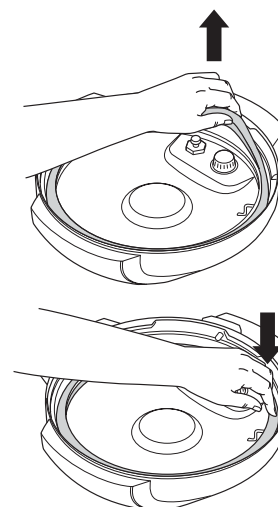
REINIGUNG UND PFLEGE



Reinigung: Geschirrspüler und Handwäsche

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

- 1 Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Stromnetz.
- 2 **NIEMALS** den Untersatz in die Spülmaschine stellen oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- 3 Reinigen Sie den Untersatz und das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Tuch.
- 4 Kochtopf, Silikondichtung, Wenderost, Cook & Crisp™-Korb und der abnehmbare Diffusor können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- 5 Der Druckdeckel einschließlich des Druckventils und der Verstopfungsschutzkappe kann mit Wasser und Spülmittel gewaschen werden. **AUF KEINEN FALL** den Druckdeckel oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen und **AUF KEINEN FALL** das Druckventil oder die Anordnung mit dem roten Schwimmerventil auseinandernehmen.
- 6 Reinigen Sie den Crispung-Deckel mit einem feuchten Lappen oder einem Papiertuch, nachdem der Hitzeschild abgekühlt ist.
- 7 Wenn Speiserückstände am Kochtopf, dem Wenderost oder dem Cook & Crisp™-Korb kleben, füllen Sie den Topf mit Wasser, um diese vor dem Reinigen einweichen zu lassen. **AUF KEINEN FALL** einen Scheuerschwamm verwenden. Falls Schrubben erforderlich ist, verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel oder flüssiges Spülmittel mit einem Nylonschwamm oder einer Bürste.
- 8 Lassen Sie sämtliche Teile nach jedem Gebrauch an der Luft trocknen oder verwenden Sie ein weiches, trockenes Handtuch.



Entfernung und Wiedereinbau der Silikondichtung

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

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

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

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

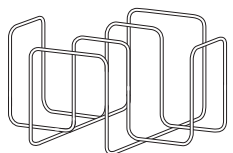
Wir bieten eine Reihe von passenden Zubehörteilen für Ihren Ninja® Foodi Dampfkochtopf an. Gehen Sie auf ninjakitchen.eu, um Ihre Möglichkeiten zu erweitern und noch mehr Gerichte zaubern zu können.

Mehrzweckform



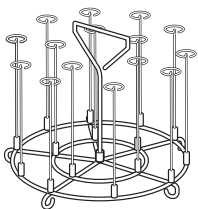
- Zaubern Sie mit dieser Form tolle Aufläufe, Dips sowie süße und herzhafte Pasteten oder backen Sie zum Nachtisch einen luftigen, saftigen Kuchen mit einer goldgelben Kruste.
- Maße: 22 cm T x 6 cm H

Bratrosteinsatz

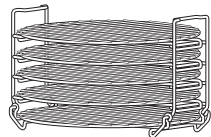


- Verwenden Sie diesen Einsatz im Cook & Crisp™-Korb, um unter der Woche Tacos knusprig zu machen, sonntags BBQ-Rippchen zu schmoren oder für den Nudelabend Knoblauchbrot gleichmäßig zu rösten.

Spießständer



- Dieses Zubehör ist NUR bei Modellen mit dem 7,5-l-Kochtopf enthalten.
- Enthält 15 Spieße.



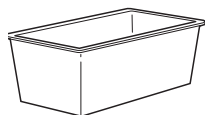
Dehydriergestell

- Mit fünf Ebenen übereinander können Sie Obst und Fleisch dehydrieren oder knusprige Grünkohl- oder Gemüsechips herstellen.



Crisper-Form

- Mit ihren Löchern für verbesserte Luftzirkulation eignet sich diese Form hervorragend dazu, Pizzen, Quesadillas und Gemüse knusprig zu machen oder wieder aufzuwärmen.
- Maße: 23 cm T x 2 cm H



Kastenform

- Unsere speziell entwickelte Form ist das perfekt-dimensionierte Zubehör für Brotbackmischungen wie Bananen- oder Zucchini Brot.
- Maße: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Extrapackung Silikondichtungen



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

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

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

Warum läuft die Zeit so langsam ab?

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

Wie kann ich feststellen, wann das Gerät Druck aufbaut?

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

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

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

Bei Verwendung der Dampffunktion entweicht viel Dampf aus meinem Gerät.

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

Warum kann ich den Druckdeckel nicht abnehmen?

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

Soll das Überdruckventil locker sein?

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

Das Gerät zischt und baut keinen Druck auf.

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

Das Gerät zählt auf- und nicht abwärts.

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

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

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „POT“.

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

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

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „SHUT“.

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „VENT“.

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

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

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

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

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

Auf der Anzeige erscheint die Fehlermeldung „HOT“.

- Dies zeigt an, dass das Gerät überhitzt ist. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Sobald das Gerät abgekühlt ist, überprüfen Sie, dass keine Lebensmittelresten am Boden des Topfes angebacken sind und dass sich für das zuzubereitende Rezept ausreichend Flüssigkeit im Topf befindet.

Die Meldung „ERR“ erscheint.

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

HILFREICHE TIPPS

- 1 Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Kochtopfs verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln.
- 2 Wir empfehlen kleinere Zutaten, die durch den Wenderost fallen könnten, in Pergamentpapier oder Folienbeutel einzuwickeln.
- 3 Wenn Sie nach dem Schnellkochen zum Knusperdeckel wechseln, wird empfohlen, die übriggebliebene Flüssigkeit im Topf abzugießen, damit das Gericht schön knusprig wird.
- 4 Halten Sie eine der Pfeiltasten gedrückt, um die Zeitanzeige schneller zu durchlaufen.
- 5 Verwenden Sie den Warmhaltemodus, um die Speisen nach dem Garen auf einer warmen, für Lebensmittel sicheren Temperatur zu halten. Damit die Speisen nicht austrocknen, empfehlen wir, den Deckel geschlossen zu halten und diese Funktion kurz vor dem Servieren zu verwenden. Verwenden Sie zum Aufwärmen von Speisen die Heißluftfunktion.
- 6 Damit Ihr Gerät schneller Druck aufbaut, stellen Sie es auf SEAR/SAUTÉ HIGH ein. Sobald es zum Schnellkochen bereit ist, drücken Sie die PRESSURE-Taste und fahren Sie wie gewohnt fort.

ERSATZTEILE

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

PRODUKTREGISTRIERUNG

ZWEI (2) JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

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

In den nachstehenden Bedingungen werden die Bedingungen und der Umfang unserer Garantien beschrieben, die von der SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Deutschland) („uns“, „unser“, „wir“) gegeben werden. Sie beeinträchtigen keine gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kauf und die Ihres Kaufvertrags mit ihm. Das gilt auch, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Ninja®-Garantie

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

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

Wie registriere ich meine Garantie?

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

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

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

WICHTIG

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

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

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

Wie lang ist die Garantie auf unsere Produkte?

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

Was wird durch die Garantie abgedeckt?

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

Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

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

Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

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

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

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

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

THANK YOU
for purchasing the Ninja® Foodi®



REGISTER YOUR PURCHASE

 ninjakitchen.eu

 Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

THIS BOOK COVERS MODEL NUMBER:
OP300EU

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 230V~, 50Hz
Power: 1460 Watts
Volume: 6L
Fluid Group: 2

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



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

CONTENTS

Important Safeguards	54
Parts & Accessories	58
Using the Control Panel	60
Function Buttons	60
Operating Buttons	60
Before First Use	61
Installing the Condensation Collector	61
Removing & Reinstalling the Anti-Clog Cap	61
Using Your Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker ..	62
Why Two Lids	62
Using the Crisping Lid	62
Using the Cooking Functions with the Crisping Lid	62
Air Crisp	62
Bake/Roast	63
Grill	64
Familiarising Yourself With Pressure Cooking	65
Natural Pressure Release vs. Quick Pressure Release	66
Pressurising	66
Installing & Removing the Pressure Lid	67
Using the Cooking Functions with the Pressure Lid	68
Pressure Cook	68
Steam	69
Slow Cook	70
Sear/Sauté	70
Cleaning & Maintenance	71
Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing	71
Removing & Reinstalling the Silicone Ring	71
Accessories for Purchase	72
Troubleshooting Guide	73
Helpful Tips	74
Replacement Parts	75
Product Registration	76

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Read all instructions before using your Ninja® Foodi®.

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

⚠ WARNING

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 To eliminate a choking hazard for young children, remove and discard the protective cover fitted on the power plug of this appliance.
- 4 Children shall not play with the appliance.
- 5 **NEVER** use socket below counter.
- 6 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 7 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 8 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the pot provided or in a container recommended by SharkNinja placed in the provided pot.
- 9 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 Before use, **ALWAYS** check pressure release valve and red float valve for clogging or obstruction, and clean them if necessary. Check to make sure the red float valve on the pressure lid moves freely. Foods such as apple sauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and splutter when pressure cooked, clogging the pressure release valve. These and similar expanding foods (such as dried vegetables, beans, grains, and rice) should not be cooked in a pressure cooker, except when following a Ninja® Foodi™ recipe.
- 12 **DO NOT** cover the air intake vent or air socket vent while crisping lid is closed. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 13 To prevent risk of explosion and injury, use only SharkNinja Silicone rings. Make certain silicone ring is installed and lid is properly closed before operating. **DO NOT** use if torn or damaged. Replace before using.

- 14 Before placing removable cooking pot into the cooker base, ensure pot and cooker base are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 15 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 16 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 17 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 18 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. **DO NOT** place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injuries.
- 19 When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation.
- 20 **ALWAYS** follow the maximum and minimum quantities of liquid as stated in instructions and recipes.
- 21 **NEVER** use SLOW COOK setting without food and liquids in the removable cooking pot.
- 22 **DO NOT** use the appliance without the removable cooking pot installed.
- 23 **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 24 **DO NOT** cover the pressure valves.
- 25 **DO NOT** sauté or fry with oil while pressure cooking.
- 26 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill or exceed the MAX fill level when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 27 When pressure cooking foods that expand (such as dried vegetables, beans, grains, rice, etc.). **DO NOT** fill pot more than halfway, or as otherwise instructed in a Ninja® Foodi™ recipe.
- 28 **DO NOT** use this unit to cook instant rice.
- 29 To prevent food contact with the heating elements, **DO NOT** overfill the Cook & Crisp™ Basket.
- 30 Use extreme caution when closing the crisping lid, taking care that nothing is caught in or pinched by the hinge.
- 31 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 32 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 33 To avoid possible steam damage, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 34 Should the unit emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop before removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 35 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.
- 36** Extreme caution must be used when the cooker contains hot oil, hot food, or hot liquids, or if the cooker is under pressure. Improper use, including moving the cooker, may result in personal injury. When using this appliance to pressure cook, ensure the lid is properly assembled and locked into position before use.
- 37** Caution should be used when searing meats and sautéing in hot oil. Keep hands and face away from the removable cooking pot, especially when adding new ingredients, as hot oil may splatter.
- 38** When unit is in operation, hot steam is released through the air socket vent. Place unit so vent is not directed toward the power cord, sockets, or other appliances. Keep your hands and face at a safe distance from vent.
- 39 DO NOT** attempt to open the lid during or after pressure cooking until all internal pressure has been released through the pressure release valve and the unit has cooled slightly. **DO NOT** tamper with, disassemble, or otherwise remove the red float valve or pressure release assembly.
- 40** When using SLOW COOK or SEAR/SAUTÉ settings, **ALWAYS** keep the pressure lid closed and the pressure release valve in the VENT position. If the lid is closed and the pressure release valve is in the SEAL position, an audible alarm will sound. "VENT" error code will appear on LED display to signal the need to turn the pressure release valve to the VENT position.
- 41** When using the PRESSURE COOK setting, **ALWAYS** keep the pressure lid locked and the pressure release valve turned anticlockwise to the SEAL position.
- 42** If the lid will not turn to unlock, this indicates the appliance is still under pressure. Any pressure remaining can be hazardous. Let unit naturally release pressure or turn the Pressure Release Valve slowly to the VENT position to release steam. Take care to avoid contact with the releasing steam to avoid burns or injury. When the steam is completely released, the red float valve will be in the lower position allowing the lid to be removed.
- 43** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edge of tables or counters or touch hot surfaces.
- 44 ALWAYS** keep hands, face, and other body parts away from the pressure release valve prior to or during pressure release and when removing the pressure lid after cooking. Serious burns can result from the steam inside. **ALWAYS** lift and tilt the lid away from you when removing.
- 45** When removable cooking pot is empty, **DO NOT** heat it for more than 10 minutes, as doing so may damage the cooking surface.
- 46** The cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, and reversible rack become extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the cooking pot and Cook & Crisp™ Basket from the appliance, and **ALWAYS** place them on a heat resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 47** Removable cooking pot can be extremely heavy when full of ingredients. Care should be taken when lifting pot from cooker base.
- 48** Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- 49** Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- 50** To disconnect, turn any control to "off", then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and for storage.
- 51 DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 52** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



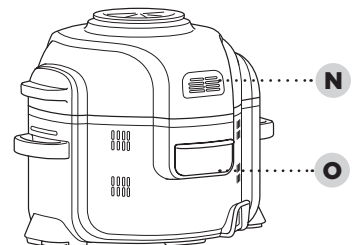
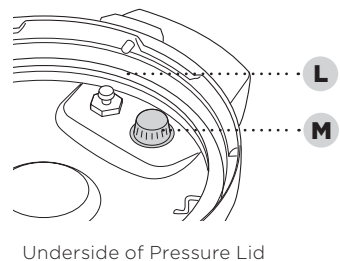
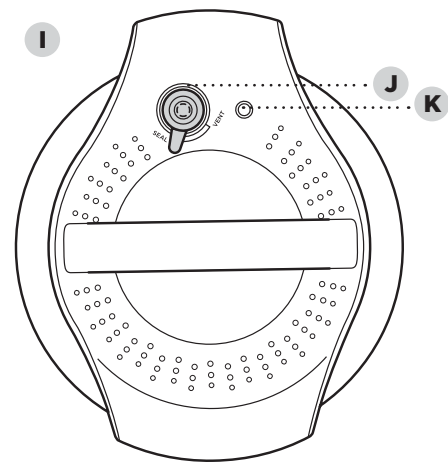
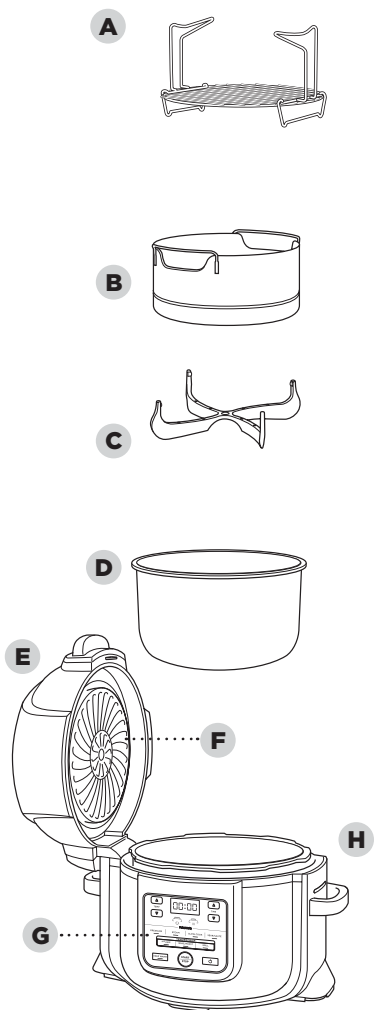
For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

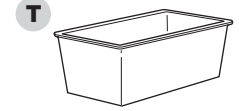
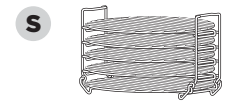
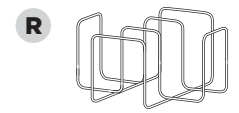
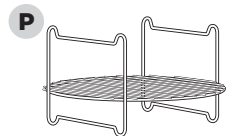
PARTS

- A** Reversible Rack
- B** Cook & Crisp™ Basket
- C** Detachable Diffuser
- D** Removable 6L Cooking Pot
- E** Crisping Lid
- F** Heat Shield
- G** Control Panel
- H** Cooker Base
- I** Pressure Lid
- J** Pressure Release Valve
- K** Float Valve (Red)
- L** Silicone Ring
- M** Anti-Clog Cap
- N** Air Socket Vent
- O** Condensation Collector

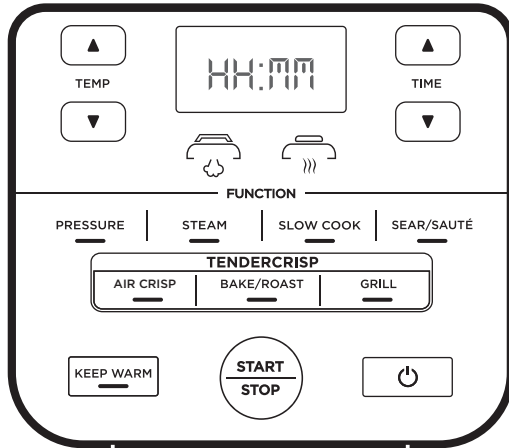


ACCESSORIES (SOLD SEPARATELY)

- P** Cook & Crisp™ Layered Insert
- Q** Multi-Purpose Pan
- R** Roasting Rack Insert
- S** Dehydrating Rack
- T** Loaf Pan
- U** Crisper Pan



USING THE CONTROL PANEL



NOTE: Control panel may differ per model.

FUNCTION BUTTONS

PRESSURE: Use to cook food quickly while maintaining tenderness.

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

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

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

AIR CRISP: To use the unit as an air crisper to give foods crispiness and crunch with little to no oil.

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

GRILL: Use to caramelize and brown your food.

OPERATING BUTTONS

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

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

NOTE: While cooking, to adjust temp or time, use the up and down arrows. The unit will then resume at those settings.

START/STOP button: After selecting your cooking temperature (or pressure) and cooking time. Press the START/STOP button to begin the cooking process. This can be stopped by pressing the button which the unit is in operation.

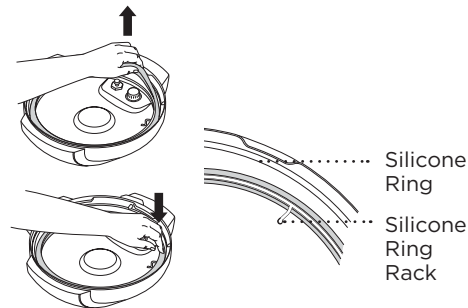
KEEP WARM button: After pressure cooking, steaming, or slow cooking, the unit will automatically switch to Keep Warm mode and start counting up. Keep Warm will stay on for 12 hours, or you may press KEEP WARM to turn it off. Keep Warm mode is not intended to heat food from cold, but to keep Foodi® Tendercrisp™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

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

STANDBY mode: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

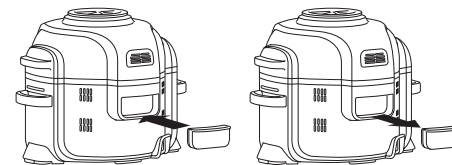
BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the packaging 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 pressure lid, Silicone ring, removable cooking pot, Cook & Crisp™ Basket, reversible rack, and condensation collector in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- 4 **NEVER** clean the cooker base or pressure lid in the dishwasher. Inspect the pressure lid to ensure there is no debris blocking the valves.
- 5 The Silicone ring is reversible and can be inserted in either direction. Insert the Silicone ring around the outer edge of the lid. Ensure it is fully inserted and lies flat under the Silicone ring rack.



INSTALLING THE CONDENSATION COLLECTOR

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



REMOVING & REINSTALLING THE ANTI-CLOG CAP

Make sure your anti-clog cap is in the correct position before using the pressure lid. The anti-clog cap protects the inner valve of the pressure lid from clogging and protects users from potential food splashes. It should be **cleaned after every use** with a cleaning brush. To remove it, squeeze and pull upward. To reinstall, position it in place and press down.



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

USING YOUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER

WHY TWO LIDS?

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

USING THE CRISPING LID

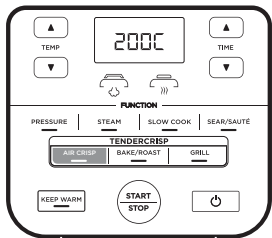
The crisping lid is attached to the unit by a hinge and features an easy-open design. The lid can be opened during any convection cooking function so you can check on and access the ingredients. When the lid is opened, cooking will stop, the timer will pause, and the heating element in the lid will turn off. When the lid is closed, the cooking and timer functions will resume.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE CRISPING LID

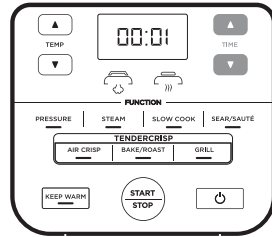
To turn on the unit, plug the power cord into a socket, then press the Power button.

Air Crisp

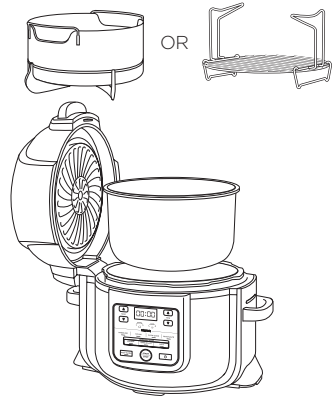
- 1 Press the Air Crisp button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to choose a temperature between 150°C and 200°C.



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

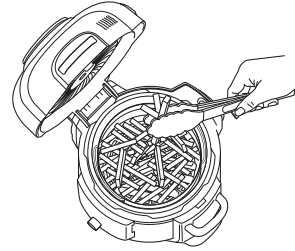


- 3 With the pot installed, place either the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack in the pot. Basket must have the diffuser attached.

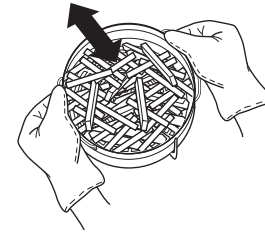


NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. When preheating, before step 4, close the lid, and press the START/STOP to begin.

- 4 Add ingredients to the Cook & Crisp™ Basket or reversible rack. Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.



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

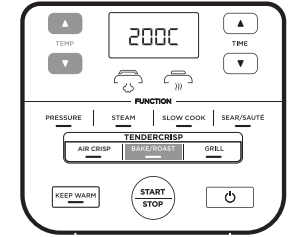


NOTE: If you press the STOP during Air Crisp Mode, the unit will wait 10 seconds before entering Standby mode.

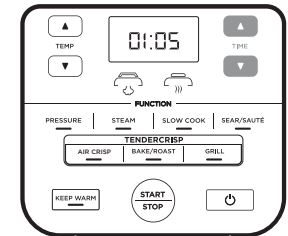
- 6 When cooking is complete, the unit will beep.

Bake/Roast

- 1 Press the BAKE/ROAST button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to choose a temperature between 150°C and 200°C.



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



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

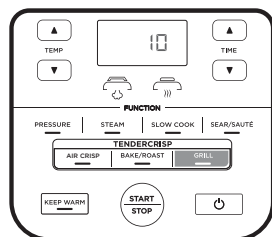
NOTE: It is recommended to let the unit preheat for 5 minutes before adding ingredients. If preheating, before step 3, close the lid, and press the START/STOP button to begin.

- 3 Add ingredients, along with any accessories called for in your recipe, to the pot. Close the lid and press the START/STOP button to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep.

USING YOUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

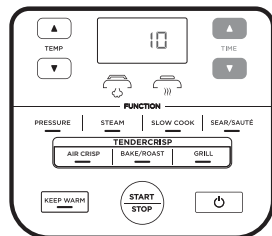
Grill

- 1 Press the GRILL button.

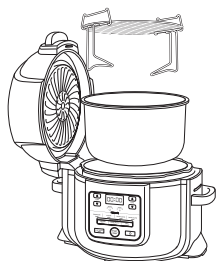


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Grill function.

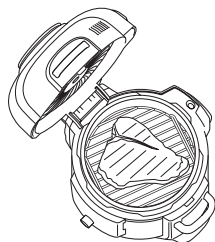
- 2 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.



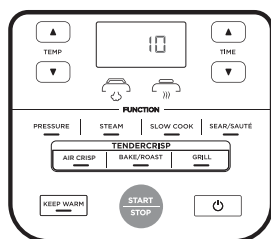
- 3 Place the reversible rack in the pot in the upper grill position or follow directions per recipe.



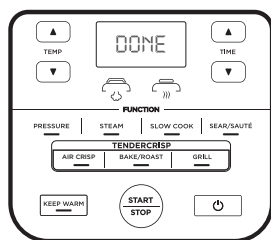
- 4 Place ingredients on the rack, then close the lid.



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



- 6 When cooking is complete, the unit will beep.

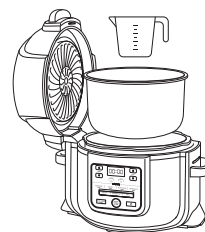


PRESSURE TEST

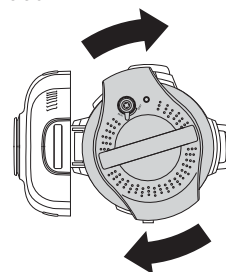
FAMILIARISING YOURSELF WITH PRESSURE COOKING

In order to familiarise yourself with the Pressure Cook function and start cooking, it is highly recommended for first-time users to do an initial run with water only.

- 1 Place the pot in the cooker base and add 700ml room-temperature water to the pot.



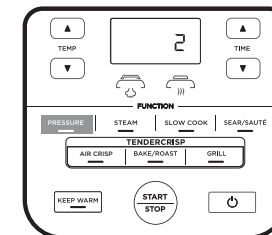
- 2 Assemble the pressure lid by aligning the arrow on the front of the lid with the arrow on the front of the cooker base. Then turn the lid clockwise until it locks into place.



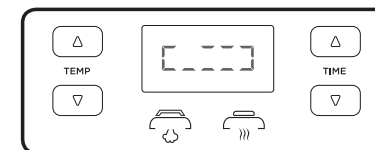
- 3 Make sure the pressure release valve on the lid is in the SEAL position.



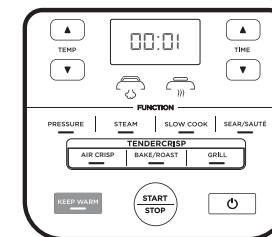
- 4 Turn the unit on. Press the PRESSURE button, the unit will default to high (HI) pressure. Set the time to 2 minutes. Press the START/STOP button to begin.



- 5 Your Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker will begin to build pressure, indicated by the rotating lights. The unit will begin counting down when it is fully pressurised.



- 6 When the countdown is finished, the Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker will beep, automatically switch to the Keep Warm mode, and begin counting up.



- 7 Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurised steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When steam is completely released, the unit will be ready to open.



NOTE: To maintain the quick release pressure, the value will lock in to place in the VENT position.

USING YOUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

NATURAL PRESSURE RELEASE VS. QUICK PRESSURE RELEASE

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

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

Even after releasing pressure naturally or using the pressure release valve, some steam will remain in the unit and will escape when the lid is opened. Lift and tilt it away from you, making sure no condensation drips into the cooker base.

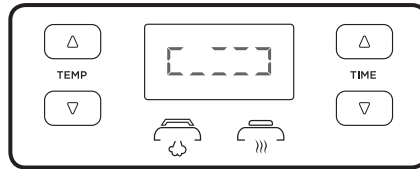


NOTE: At any time during the natural release process, you can switch to quick release by turning the pressure release valve to the VENT position.

WARNING: Caution HOT Steam emitted.

PRESSURISING

As pressure builds in the unit, the control panel will display rotating lights. Pressurising time varies, depending on the amount of ingredients and liquid in the pot. As the unit pressurises, the lid will lock as a safety measure, and it will not unlock until pressure is released. Once the unit has reached full pressure, the lid pressure icon light will glow steadily. The pressure cooking cycle will begin and the timer will start counting down.

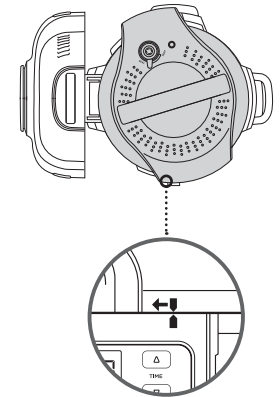
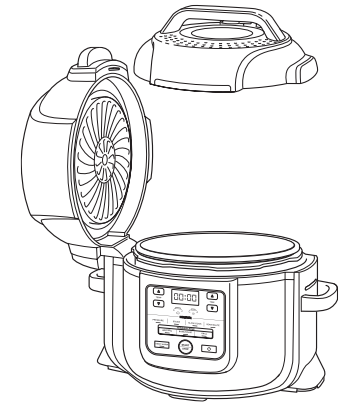


INSTALLING & REMOVING THE PRESSURE LID

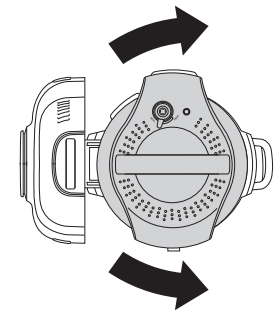
Place the pressure lid on top of the unit with the on the lid and the on the base lined up evenly. Turn the lid clockwise until it locks in place.

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

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



INSTALL



REMOVE

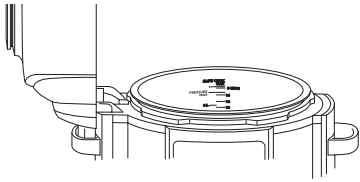
USING YOUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

USING THE COOKING FUNCTIONS WITH THE PRESSURE LID

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

Pressure Cook

- 1 Place ingredients and at least 200ml of liquid in the pot, including an accessory if your recipe calls for it. **DO NOT** exceed the line marked PRESSURE MAX when pressure cooking.

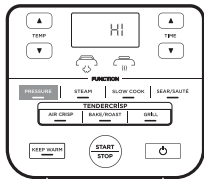


NOTE: When cooking rice, beans, or other ingredients that expand, **DO NOT** fill the pot more than halfway.

- 2 Follow the steps on page 16 to install the pressure lid. Turn the pressure release valve to the SEAL position.

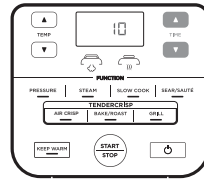


- 3 Press the PRESSURE button. The default pressure level will display. Use the up and down TEMP arrows to select either HIGH or LOW.

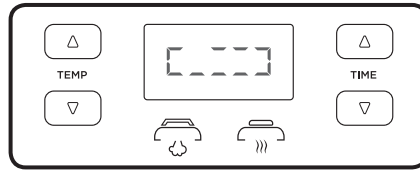


NOTE: If running for 1 hour or less, the clock will count down by minutes and seconds. If running for more than 1 hour, the clock will count down by minutes only.

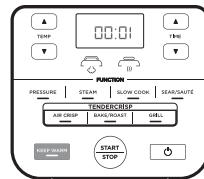
- 4 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 1 hour, and in 5-minute increments from 1 hour to 4 hours.



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



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



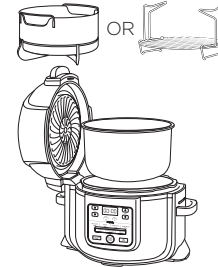
NOTE: After Pressure Cooking is complete, you may press the KEEP WARM button to turn the Keep Warm mode off.

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

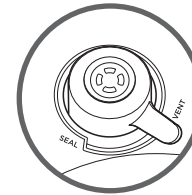


Steam

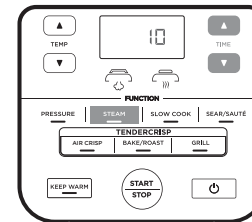
- 1 Add 240ml of liquid (or amount of liquid the recipe specifies) to the pot, then place the reversible rack or Cook & Crisp™ Basket with ingredients in the pot.



- 2 Follow the steps above to install the pressure lid on page 16. Turn the pressure release valve to the VENT position.

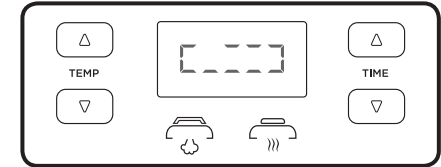


- 3 Press the STEAM button. Use the up and down TIME arrows to set the cook time in minute increments up to 30 minutes.

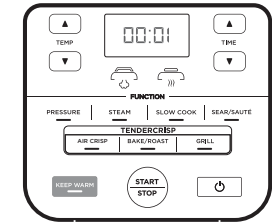


NOTE: There is no temperature adjustment available or necessary when using the Steam function.

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



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



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

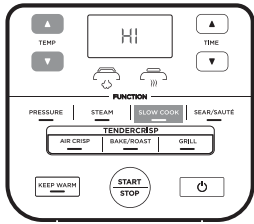
USING YOUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ PRESSURE COOKER - CONT.

Slow Cook

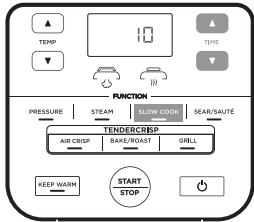
- 1 Add ingredients to the pot. **DO NOT** exceed the line marked MAX when slow cooking.
- 2 Follow the steps above to install pressure lid. Turn the pressure release valve to the VENT position.



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



- 4 Use the up and down TIME arrows to set the cook time in 15-minute increments up to 12 hours.



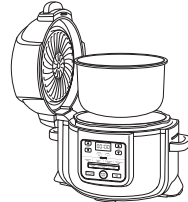
- 5 Press the START/STOP button to begin cooking.

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

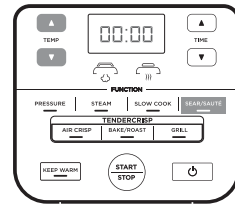
- 6 When cook time is complete, the unit will beep and automatically switch to Keep Warm mode.

Sear/Sauté

- 1 Insert the pot.



- 2 Press the SEAR/SAUTÉ button. The default temperature setting will display. Use the up and down TEMP arrows to select one of the setting options (low, medium-low, medium, medium-high, or high).



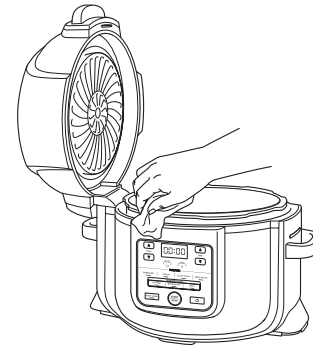
NOTE: There is no time adjustment available or necessary when using the Sear/Sauté function.

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

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

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

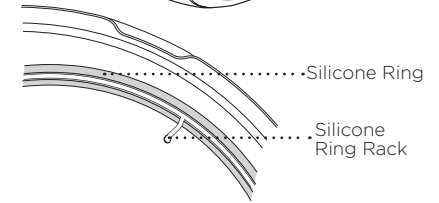
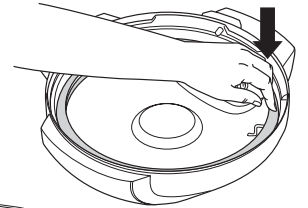
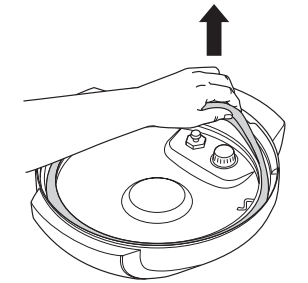
CLEANING & MAINTENANCE



Cleaning: Dishwasher & Hand-Washing

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the socket before cleaning.
- 2 **NEVER** put the cooker base in the dishwasher, or immerse it in water or any other liquid.
- 3 To clean the cooker base and the control panel, wipe with a clean damp cloth.
- 4 The cooking pot, Silicone ring, reversible rack, Cook & Crisp™ Basket, and detachable diffuser can be washed in the dishwasher.
- 5 The pressure lid, including the pressure release valve and anti-clog cap, can be washed with water and dish soap. **DO NOT** wash the pressure lid or any of its components in the dishwasher, and **DO NOT** take apart the pressure release valve or red float valve assembly.
- 6 To clean the crisping lid, wipe it down with a wet cloth or paper towel after the heat shield cools.
- 7 If food residue is stuck on the cooking pot, reversible rack, or Cook & Crisp™ Basket, fill the pot with water and allow to soak before cleaning. **DO NOT** use scouring pads. If scrubbing is necessary, use a non-abrasive cleanser or liquid dish soap with a nylon pad or brush.
- 8 Air-dry all parts after each use, or use a soft dry towel.



Removing & Reinstalling the Silicone Ring

To remove the Silicone ring, pull it outward, section by section, from the Silicone ring rack. The ring can be installed with either side facing up. To reinstall, press it down into the rack section by section.

After use, remove any food debris from the Silicone ring and anti-clog cap.

Keep the Silicone ring clean to avoid odour. Washing it in warm, soapy water or in the dishwasher can remove odour. However, it is normal for it to absorb the smell of certain acidic foods. It is recommended to have more than one Silicone ring on hand. You can purchase additional Silicone rings on ninjakitchen.eu.

NEVER pull out the Silicone ring with excessive force, as that may deform it and the rack and affect the pressure-sealing function. A Silicone ring with cracks, cuts, or other damage should be replaced immediately.

ACCESSORIES FOR PURCHASE

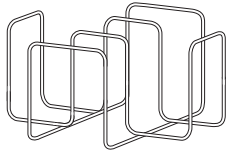
We offer a suite of accessories custom made for your Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker. Visit ninjakitchen.eu to expand your capabilities and take your cooking to the next level.

Multi-Purpose Pan



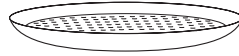
- With this pan, you can create bubbly casseroles, dips, and sweet and savoury pies, or bake a fluffy, moist cake with a golden top for dessert.
- Dimensions: 22cm D x 6cm H

Roasting Rack Insert



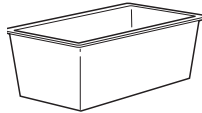
- Use this rack in the Cook & Crisp™ Basket to crisp up shells on Taco Tuesday, roast a rack of ribs on BBQ Sunday, or evenly toast garlic bread on pasta night.

Crisper Pan



- Perforated with holes for improved airflow, this pan is great for crisping and reheating pizzas, quesadillas, and vegetables.
- Dimensions: 23cm D x 2cm H

Loaf Pan



- Our specially designed pan is the perfectly sized baking accessory for bread mixes like banana and zucchini.
- Dimensions: 21cm x 11cm x 9cm

Extra Pack of Silicone Rings



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

TROUBLESHOOTING GUIDE

Why is my unit taking so long to come to pressure? How long does it take to come to pressure?

- Cooking times may vary based on the selected temperature, current temperature of the cooking pot, and temperature or quantity of the ingredients.
- Check to make sure your Silicone ring is fully seated and flush against the lid. If installed correctly, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.
- Check that the pressure lid is fully locked, and the pressure release valve is in the SEAL position when pressure cooking.

Why is the time counting down so slowly?

- You may have set hours rather than minutes. When setting time, the display will show HH:MM and the time will increase/decrease in minute increments.

How can I tell when the unit is pressurising?

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

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

- This indicates the unit is building pressure or preheating when using STEAM or PRESSURE. When the unit has finished building pressure, your set cook time will begin counting down.

There is a lot of steam coming from my unit when using the Steam function.

- It's normal for steam to release through the pressure release valve during cooking. Leave the pressure release valve in the VENT position for Steam, Slow Cook, and Sear/Sauté.

Why can't I take the pressure lid off?

- As a safety feature, the pressure lid will not unlock until the unit is completely depressurised. Turn the pressure release valve to the VENT position to quick release the pressurised steam. A quick burst of steam will spurt out of the pressure release valve. When the steam is completely released, the unit will be ready to open. Turn the pressure lid anticlockwise, then lift it up and away from you.

Is the pressure release valve supposed to be loose?

- Yes. The pressure release valve's loose fit is intentional; it enables a quick and easy transition between SEAL and VENT and helps regulate pressure by releasing small amounts of steam during cooking to ensure great results. Please make sure it is turned as far as possible toward the SEAL position when pressure cooking and as far as possible toward the VENT position when quick releasing.

The unit is hissing and not reaching pressure.

- Make sure the pressure release valve is turned to the SEAL position. If you've done this and still hear a loud hissing noise, it may indicate your Silicone seal is not fully in place. Press START/STOP to stop cooking, VENT as necessary, and remove the pressure lid. Press down on the Silicone ring, ensuring it is fully inserted and lies flat under the ring rack. Once fully installed, you should be able to tug lightly on the ring to rotate it.

The unit is counting up rather than down.

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

How long does the unit take to depressurise?

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

“POT” error message appears on display screen.

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

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

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

“SHUT” error message appears on display screen.

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

“VENT” error message appears on display screen.

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

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

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

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

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

“HOT” error message appears on display screen.

- This indicates the unit has overheated. Let the unit cool down.
- Once unit has cooled down, ensure there is no food caked on the bottom of the pot and there is enough liquid in the pot for the recipe you are preparing.

“ERR” message appears.

- The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 000 9063.

HELPFUL TIPS

- 1 For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the cooking pot with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake half way through the set cook time.
- 2 For smaller ingredients that could fall through the reversible rack, we recommend first wrapping them in a parchment paper or foil pouch.
- 3 When switching from pressure cooking to using the crisping lid it is recommended to empty the pot of any remaining liquid for best crisping results.
- 4 Press and hold down the up or down Time arrows to move faster through Time display.
- 5 Use the Keep Warm mode to keep food at a warm, food-safe temperature after cooking. To prevent food from drying out, we recommend keeping the lid closed and using this function just before serving. To reheat food, use the Air Crisping function.
- 6 To have your unit build pressure quicker, set it to SEAR/SAUTÉ HIGH. Once ready to pressure cook, press the PRESSURE button and continue as you normally would.

REPLACEMENT PARTS

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

TWO (2) YEAR LIMITED GUARANTEE

When you buy a product in Germany as a consumer, you get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your “statutory rights”). You can enforce these statutory rights against your retailer. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products (the “Products”) that we give you an additional manufacturer’s guarantee of up to two years. This guarantee only applies to the Product if it is bought in new and unused condition. These terms and conditions relate to our guarantees only – your statutory rights as a buyer are unaffected. Please note that the 2 year guarantee is available in all EU countries and in the UK if it stops being an EU country during the guarantee term.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantees which are issued by SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Germany) (“us”, “our” or “we”). They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them. The same applies if you have purchased the product directly from Ninja.

Ninja® Guarantees

A household kitchen appliance constitutes a sizeable investment. Your new machine needs to work properly for as long as possible. The guarantee it comes with is an important consideration – and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

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

How do I register my guarantee?

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

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

To register online, please visit www.ninjakitchen.eu

IMPORTANT

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

What are the benefits of registering my guarantee?

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

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

How long are our Products guaranteed for?

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

What is covered by the guarantee?

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

What is not covered by the guarantee?

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

What happens when my guarantee runs out?

Ninja does not design products to last for a limited time. We do appreciate that there may be a desire for our customers to want to repair their kitchen appliance after the guarantee has elapsed. In this case please contact our free phone customer service help line and ask about our guarantee program, on 0800 000 9063 .

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

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

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



REGISTRE SU PRODUCTO

 ninjakitchen.eu

 Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

INDIQUE LOS SIGUIENTES DATOS

Código del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guardé el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESTE LIBRO CUBRE EL NÚMERO DE MODELO:
OP300EU

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 230 V- 50 Hz
Corriente: 1460 W
Volume: 6 L
Groupe de fluide: 2

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



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

ÍNDICE

Salvavidas importantes	80
Piezas y accesorios	84
Uso del panel de control	86
Botones de función	86
Botones de manejo	86
Antes del primer uso	87
Instalación del recolector de condensación	87
Retirada y reinstalación del tapón anti-obstrucción	87
Uso de su olla a presión Ninja® Foodi® Tendercrisp™	88
Por qué dos tapas	88
Uso de la tapa para gratinar	88
Uso de las funciones de cocinado con la tapa para gratinar	88
Gratinar al aire	88
Guisar/Asar	89
Parrilla	90
Familiarizarse con la olla a presión	91
Liberación de presión natural frente a liberación de presión rápida	92
Presurización	92
Instalación y retirada de la tapa de presión	93
Uso de las funciones de cocinado con la tapa de presión	94
Cocinado a presión	94
Vapor	95
Cocinado lento	96
Sofreír/Saltear	96
Limpieza y mantenimiento	97
Limpieza: Lavado en lavavajillas y a mano	97
Retirar y volver a poner el anillo de silicona	97
Accesorios para la compra	98
Guía para solucionar problemas	99
Consejos útiles	101
Piezas de repuesto	101
Registro de producto	102

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

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

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

⚠ ADVERTENCIA

- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos si están bajo supervisión o si han recibido instrucciones para utilizar el aparato en condiciones de seguridad y entienden los riesgos asociados.
- 2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de ocho años. NO permita que los niños utilicen el aparato. Vigile atentamente a los niños cuando utilice el aparato cerca de ellos.
- 3 Con el fin de evitar el riesgo de ahogamiento en menores, retire y deseche la cubierta protectora acoplada al enchufe macho de este aparato.
- 4 Los niños no deben jugar con este aparato.
- 5 **No utilice NUNCA** un enchufe que esté por debajo de la encimera.
- 6 **No conecte NUNCA** este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 7 **NO** utilice alargaderas de cable. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 8 Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine únicamente en el recipiente suministrado o en cualquier contenedor recomendado por SharkNinja colocado dentro del recipiente suministrado.
- 9 Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 10 **Asegúrese EN TODO MOMENTO** de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 11 Antes de usarlo, compruebe **SIEMPRE** la válvula de liberación de presión y la válvula flotante roja para ver si hay taponamiento u obstrucción, y límpielas si es necesario. Haga una comprobación para asegurarse de que la válvula flotante roja de la tapa de presión se mueve libremente. Los alimentos como la salsa de manzana, los arándanos, la cebada perlada, la harina de avena u otros cereales, los guisantes, los fideos, los macarrones, el ruibarbo o los espaguetis pueden formar espuma y salpicaduras cuando se cocinan a presión, obstruyendo la válvula de liberación de presión. Estos alimentos que se expanden y otros similares (como las hortalizas deshidratadas, las alubias, los cereales y el arroz) no deberían cocinarse en una olla a presión, excepto cuando se siga una receta de Ninja® Foodi™.
- 12 **NO** tape el conducto de entrada de aire ni el conducto de ventilación del enchufe mientras la tapa para gratinar esté cerrada. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.

- 13 Para evitar el riesgo de explosiones y lesiones, utilice solo anillos de silicona SharkNinja. Asegúrese de que el anillo de silicona esté instalado y la tapa esté cerrada adecuadamente antes de poner la olla en funcionamiento. **NO** lo use si está rasgado o deteriorado. Sustitúyalo antes de usarlo.
- 14 Antes de colocar el recipiente extraíble dentro de la base de la olla, asegúrese de que el recipiente y la olla estén limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 15 Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos al que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 16 Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 17 **NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente.
- 18 **NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados o comercializados por SharkNinja. **NO** coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de cerámica, resistencias eléctricas, quemadores de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 19 Al utilizar este aparato, disponga de espacio adecuado por encima y alrededor de este para permitir la circulación del aire.
- 20 **Respete SIEMPRE** las cantidades máximas y mínimas de líquido que se mencionan en las instrucciones y en las recetas.
- 21 **NUNCA** use el ajuste de SLOW COOK (cocinado lento) sin que haya alimentos y líquidos en el recipiente de cocinado extraíble.
- 22 **NO** utilice el aparato sin que se haya colocado en su sitio el recipiente extraíble.
- 23 **NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 24 **NO** tape las válvulas de presión.
- 25 **NO** saltee ni fría con aceite mientras cocina a presión.
- 26 Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene en exceso o supere el nivel MAX de llenado al cocinar. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 27 Al cocinar a presión alimentos que se expandan (como hortalizas deshidratadas, judías, cereales, arroz, etc.) **NO** llene el recipiente más de la mitad, o bien según las instrucciones de la receta de Ninja® Foodi™.
- 28 **NO** use esta unidad para cocinar arroz instantáneo.
- 29 Para impedir el contacto de los alimentos con los elementos que suministran calor, **NO** llene en exceso la cesta de Cook & Crisp™.
- 30 Actúe con suma precaución al cerrar la tapa para gratinar, teniendo cuidado de que nada se quede pillado o atrapado por la bisagra.
- 31 Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SALVAGUARDAS IMPORTANTES

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

- 32 NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 33** Para evitar daños posibles por el vapor, coloque el aparato lejos de las paredes y los armarios durante su uso.
- 34** Si el aparato emite humo negro, desconecte de inmediato y espere que deje de salir humo antes de retirar el recipiente de cocinado y la cesta de Cook & Crisp™.
- 35 NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **EN TODO MOMENTO** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas y los agarradores con que va equipado el aparato.
- 36** Se debe actuar con máxima precaución cuando la olla contenga aceite caliente, comida caliente o líquidos calientes, o si la olla está sometida a presión. El uso indebido, incluso mover la olla, puede dar como resultado lesiones personales. Al usar este aparato para cocinar a presión, asegúrese de que la tapa está encajada correctamente y bloqueada en su posición antes de usarla.
- 37** Hay que actuar con precaución al saltear carnes y sofreír en aceite caliente. Mantenga las manos y la cara lejos del recipiente de cocinado extraíble, especialmente al añadir nuevos ingredientes, pues el aceite caliente puede salpicar.
- 38** Cuando el aparato está en funcionamiento, se libera vapor caliente por el conducto de ventilación. Coloque el aparato de tal manera que el conducto no esté dirigido hacia el cable de corriente, los enchufes u otros aparatos. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del conducto.
- 39 NO** trate de abrir la tapa durante el cocinado o justo después de este hasta que toda la presión interna se haya liberado a través de la válvula de liberación de presión y el aparato se haya enfriado ligeramente. **NO** manipule, desmonte ni retire la válvula flotante roja o el sistema de liberación de presión.
- 40** Al utilizar las configuraciones de SLOW COOK (cocinado lento) o SEAR/SAUTÉ (salteado/sofrito), **SIEMPRE** mantenga la tapa de presión cerrada y la válvula de liberación de presión en la posición VENT (ventilación). Si la tapa está cerrada y la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellado), sonará una alarma audible. El código de error "VENT" (ventilación) aparecerá en el visor LED para indicar la necesidad de girar la válvula de liberación de presión a la posición VENT.
- 41** Al utilizar la configuración PRESSURE COOK (cocinado a presión), mantenga **SIEMPRE** la tapa de presión asegurada y la válvula de liberación de presión girada en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición SEAL.
- 42** Si la tapa no gira para desbloquearse, esto indica que el aparato aún está sometido a presión. Toda presión que aún quede puede suponer un riesgo. Deje que el aparato libere presión de manera natural o gire la válvula de liberación de presión lentamente a la posición VENT para liberar vapor. Tenga cuidado de evitar el contacto con el vapor que se libere para evitar quemaduras o lesiones. Cuando el vapor se haya liberado por completo, la válvula flotante roja estará en la posición inferior, permitiendo que se retire la tapa.

- 43** El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 44 Mantenga SIEMPRE** las manos, el rostro y otras partes del cuerpo lejos de la válvula de liberación de presión antes de la liberación de presión, o durante esta, y al retirar la tapa de presión después de cocinar. El vapor interno puede causar quemaduras de gravedad. **SIEMPRE** levante e incline la tapa en sentido opuesto a usted al retirarla.
- 45** Cuando el recipiente de cocinado extraíble esté vacío, **NO** lo caliente durante más de 10 minutos, pues hacerlo pueda causar daños a la superficie sobre la que se cocina.
- 46** El recipiente de cocinado, la cesta Cook & Crisp™, y la rejilla reversible se ponen sumamente calientes durante el proceso de cocinado. Evite el vapor y el aire calientes al retirar del aparato el recipiente de cocinado, y la cesta Cook & Crisp™, y póngalos **SIEMPRE** sobre una superficie resistente al calor después de retirarlos. **NO** toque los accesorios durante el cocinado o inmediatamente después de este.
- 47** El recipiente de cocinado puede ser sumamente pesado cuando está lleno de todos los ingredientes. Hay que tener cuidado al levantar el recipiente de cocinado de la base de la olla.
- 48** Los niños no deberán limpiar el aparato ni hacer el mantenimiento de usuario de este a menos que sean mayores de ocho años y hagan ambas tareas bajo supervisión.
- 49** Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manejarlo, limpiarlo o guardarlo.
- 50** Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desconecte el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo y guardarlo, o antes de quitarle piezas y almacenarlo.
- 51 NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 52** Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.



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



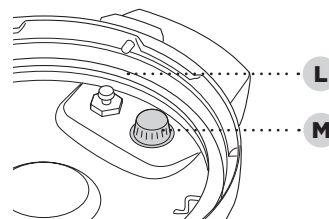
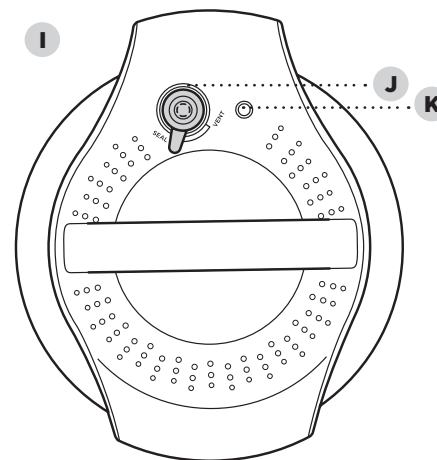
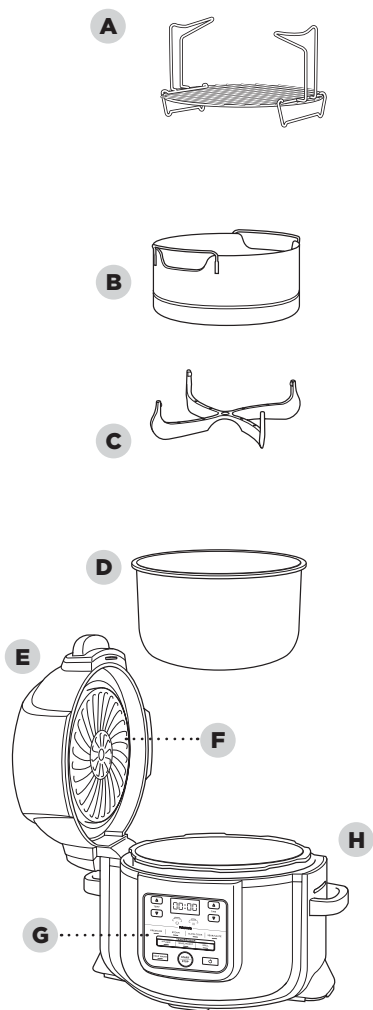
Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

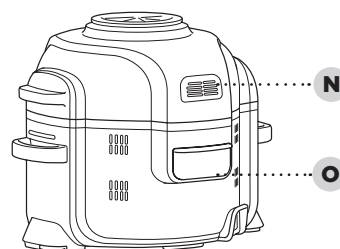
PIEZAS Y ACCESORIOS

PIEZAS

- A** Rejilla reversible
- B** Cesta Cook & Crisp™
- C** Difusor extraíble
- D** Recipiente de cocinado extraíble 6L
- E** Tapa para gratinar
- F** Escudo para el calor
- G** Panel de control
- H** Base de la olla
- I** Tapa de presión
- J** Válvula de liberación de presión
- K** Válvula flotante (roja)
- L** Anillo de silicona
- M** Tapón anti-obstrucción
- N** Conducto de toma de aire
- O** Colector de condensación

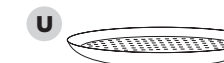
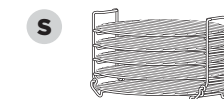
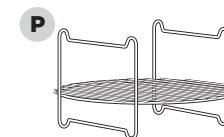


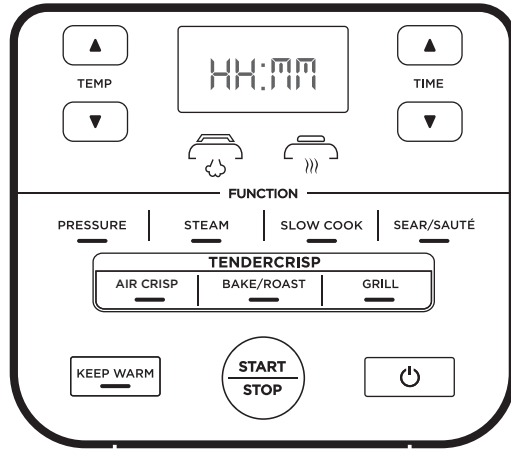
Lado oculto de la tapa de presión



ACCESORIOS (VENDIDOS POR SEPARADO)

- P** Accesorio interno en capas Cook & Crisp™
- Q** Molde multusos
- R** Rejilla interna para asar
- S** Rejilla para deshidratar
- T** Molde para pan
- U** Molde para gratinar





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

BOTONES DE FUNCIÓN

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

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

SLOW COOK (cocinado lento): cocine sus alimentos a una temperatura más baja durante periodos de tiempo más largos.

SEAR/SAUTÉ (sofreír/saltear): para dorar carnes, saltear verduras, cocer salsas, y más cosas.

AIR CRISP (GRATINAR POR AIRE): para usar la olla como instrumentos para gratinar los alimentos y dejarlos crujientes con poco aceite o nada.

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

GRILL (PARRILLA): úselo para caramelizar y dorar sus alimentos.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

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

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

NOTA: para ajustar la temperatura o el tiempo mientras cocina, use las flechas ascendente o descendente. La olla volverá a activarse al llegar a esos ajustes.

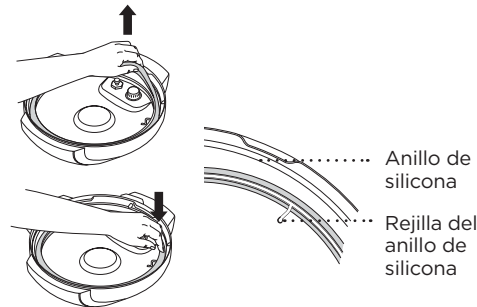
Botón START/STOP (inicio/parada): después de seleccionar su temperatura de cocinado (o presión) y el tiempo de cocinado. Presione el botón START/STOP para empezar el proceso de cocinado. Este se puede parar presionando el botón cuando el aparato está en funcionamiento.

Botón KEEP WARM (mantener caliente): después del cocinado a presión, al vapor o lento, el aparato cambiará automáticamente al modo Keep Warm y empezará a contar hacia delante. La función Keep Warm se mantendrá durante 12 horas, o puede presionar KEEP WARM para apagarla. El modo Keep Warm no está destinado a calentar la comida que está fría, sino a mantener la comida cocinada con la olla a presión Foodi® Tendercrisp™ a una temperatura en que la comida esté a salvo.

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

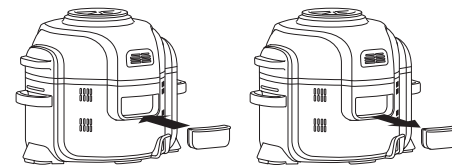
Modo de STANDBY (espera): transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

- 1 Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
- 2 Retire del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave la tapa de presión, el anillo de silicona, el recipiente de cocinado extraíble, la cesta Cook & Crisp™, la rejilla reversible, y el recolector de condensación, en agua caliente jabonosa; luego enjuáguelos y séquelos a conciencia.
- 4 **NUNCA** limpie la base de la olla o la tapa de presión en el lavavajillas. Inspeccione la tapa de presión para asegurarse de que no hay residuos bloqueando las válvulas.
- 5 El anillo de silicona es reversible y se puede introducir en cualquier dirección. Introduzca el anillo de silicona en torno al borde exterior de la rejilla para el anillo de silicona en el lado inferior de la tapa. Asegúrese de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo de silicona.



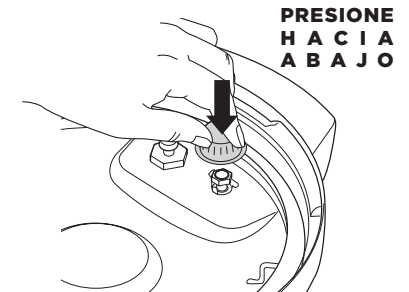
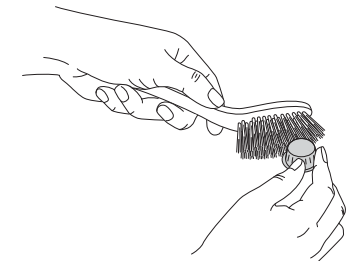
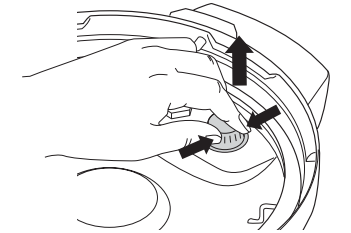
INSTALACIÓN DEL RECOLECTOR DE CONDENSACIÓN

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



RETIRAR Y REINSTALAR EL TAPÓN ANTI-OBSTRUCCIÓN

Asegúrese de que su tapón anti-obstrucción está en la posición correcta antes de usar la tapa de presión. El tapón anti-obstrucción protege la válvula interna de la tapa de presión para que no se tape y protege a los usuarios contra posibles salpicaduras de comida. Debería **limpiarse después de cada uso** con un cepillo de limpieza. Para retirarlo, apriételo con fuerza con los dedos y tire de él hacia arriba. Para volver a instalarlo, colóquelo en su lugar y haga presión hacia abajo.



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

USO DE SU olla a presión NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

¿POR QUÉ DOS TAPAS?

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

USO DE LA TAPA PARA GRATINAR

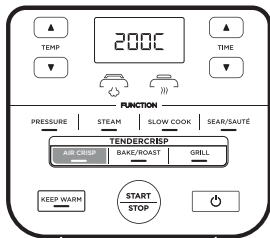
La tapa para gratinar está unida a la olla por una bisagra y presenta un diseño fácil de abrir. La tapa se puede abrir durante cualquier función de cocinado por convección para que pueda examinar los ingredientes y acceder a ellos. Cuando la tapa está abierta, el cocinado se para, el temporizador se interrumpe, y el elemento calentador de la tapa se apaga. Cuando la tapa está cerrada, el cocinado y el temporizador vuelven a activarse.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA PARA GRATINAR

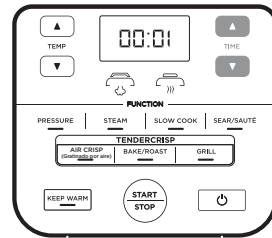
Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón Power.

Air Crisp (Gratinado por aire)

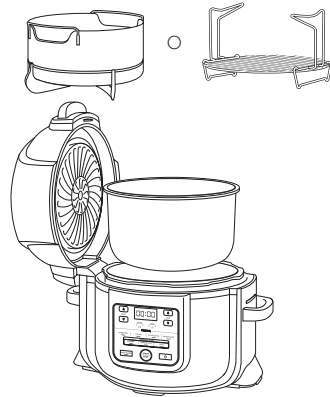
- 1 Presione el botón Air Crisp. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP (temperatura) para elegir una temperatura entre 150 °C y 200 °C.



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

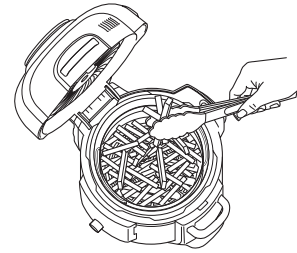


- 3 Con el recipiente de cocinado instalado, ponga la cesta Cook & Crisp™ o la rejilla reversible en el recipiente de cocinado. La cesta debe tener anexo el difusor.

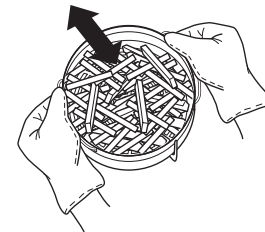


NOTA: se recomienda dejar que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de incorporar los ingredientes. Al precalentar, antes del paso 4, cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar.

- 4 Añada ingredientes a la cesta Cook & Crisp™ o a la rejilla reversible. Cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.



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

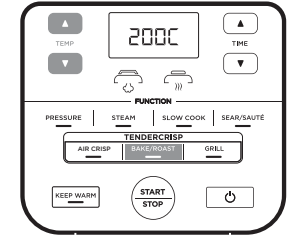


NOTA: si presiona el botón de STOP durante el modo Air Crisp, el aparato esperará 10 segundos antes de entrar en modo de Standby (espera).

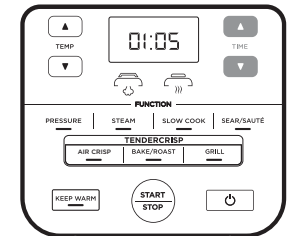
- 6 Una vez que el cocinado esté completo, el aparato emitirá un pitido.

Bake/Roast (Guisar/Asar)

- 1 Presione el botón BAKE/ROAST. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para elegir una temperatura entre 150 °C y 200 °C.



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



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

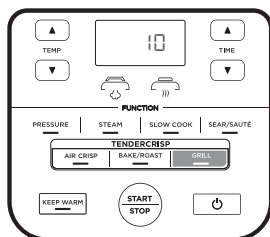
NOTA: se recomienda dejar que el aparato se precaliente durante 5 minutos antes de agregar los ingredientes. Al precalentar, antes del paso 3, cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar.

- 3 Añada ingredientes, junto con cualquier accesorio que requiera su receta, al recipiente de cocinado. Cierre la tapa y presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.
- 4 Una vez que el cocinado esté completo, el aparato emitirá un pitido.

USO DE SU OLLA A PRESIÓN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ – CONT.

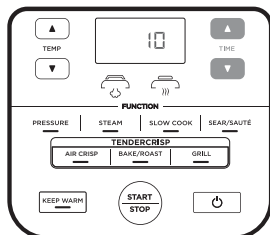
Grill (Parrilla)

- 1 Presione el botón GRILL.

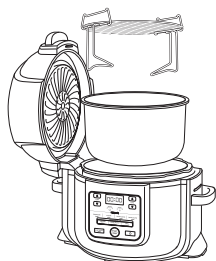


NOTA: no hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Grill.

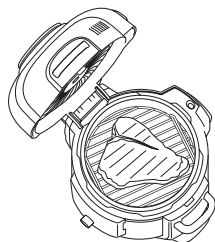
- 2 Use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.



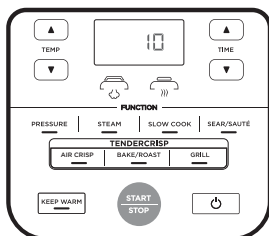
- 3 Ponga la rejilla reversible en el recipiente de cocinado en la posición de la parrilla superior o siga las instrucciones según la receta.



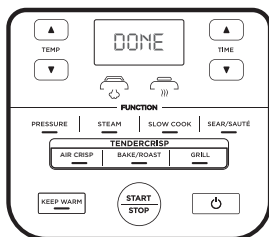
- 4 Ponga los ingredientes en la rejilla; luego cierre la tapa.



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



- 6 Una vez que el cocinado esté completo, el aparato emitirá un pitido.

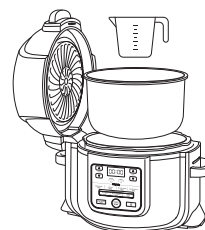


PRUEBA DE PRESIÓN

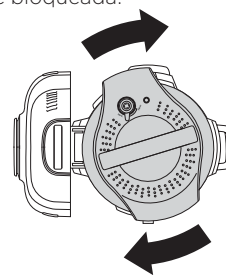
FAMILIARIZARSE CON EL COCINADO A PRESIÓN

Para familiarizarse con la función de Pressure Cook (cocinado a presión) y empezar a cocinar, se recomienda encarecidamente que los usuarios primerizos hagan una prueba inicial solo con agua.

- 1 Ponga el recipiente de cocinado en la base de la olla y añada 700 ml de agua a temperatura ambiente al recipiente.



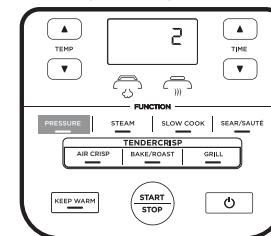
- 2 Coloque la tapa de presión alineando la flecha que hay en la parte frontal de la tapa con la flecha que hay en la parte frontal de la base de la olla. Luego gire la tapa en sentido horario hasta que se quede bloqueada.



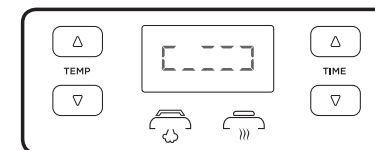
- 3 Asegúrese de que la válvula de liberación de presión de la tapa está en la posición SEAL.



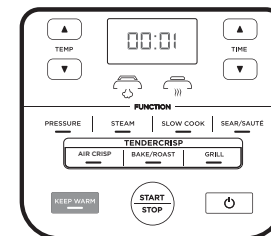
- 4 Encienda el aparato. Presione el botón PRESSURE; el aparato indicará la presión alta (HI) de manera predeterminada. Ajuste el tiempo a 2 minutos. Presione el botón START/STOP para empezar.



- 5 Su olla a presión Ninja® Foodi® Tendercrisp™ empezará a desarrollar presión, lo cual estará indicado por las luces rotatorias. El aparato empezará la cuenta atrás cuando esté totalmente presurizado.



- 6 Cuando acabe la cuenta atrás, la olla a presión Ninja® Foodi® Tendercrisp™ emitirá un pitido, cambiará automáticamente al modo Keep Warm (mantener caliente), y empezará a contar hacia delante.



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



NOTA: para mantener la presión de liberación rápida, la válvula se bloqueará en la posición VENT.

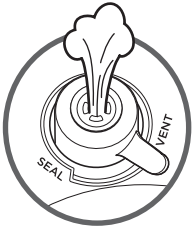
USO DE SU OLLA A PRESIÓN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ – CONT.

LIBERACIÓN DE PRESIÓN NATURAL FRENTE A LIBERACIÓN DE PRESIÓN RÁPIDA

Liberación de presión natural: cuando el cocinado a presión haya terminado, el vapor saldrá de manera natural del aparato conforme se enfríe. Esto puede llevar hasta 20 minutos o más, dependiendo de la cantidad de líquido y comida que haya en el recipiente de cocinado. Durante este tiempo, el aparato cambiará al modo Keep Warm (mantener caliente). Presione el botón KEEP WARM si le gustaría apagar el modo Keep Warm. Cuando la liberación de presión natural haya terminado, la válvula flotante roja caerá.

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

Incluso después de liberar la presión de manera natural o usando la válvula de liberación de presión, quedará algo de vapor en el aparato, que se escapará cuando se abra la tapa. Levante la tapa e inclínela en dirección contraria a usted, asegurándose de que la condensación no gotee dentro de la base de la olla.

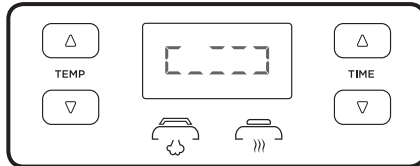


NOTA: en cualquier momento durante el proceso de liberación natural, puede cambiar a liberación rápida girando la válvula de presión a la posición VENT.

ADVERTENCIA: Precaución Vapor CALIENTE en emisión

PRESURIZACIÓN

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

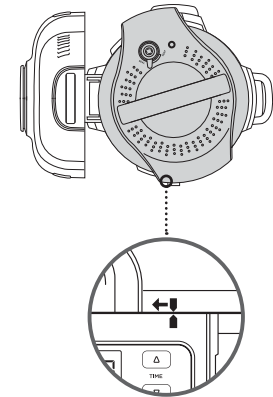
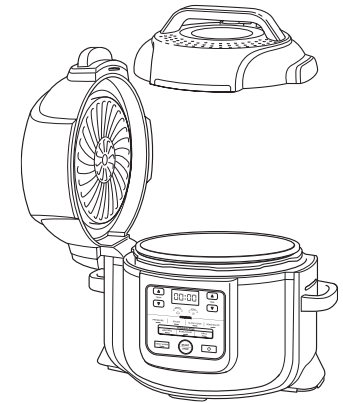


INSTALACIÓN Y RETIRADA DE LA TAPA DE PRESIÓN

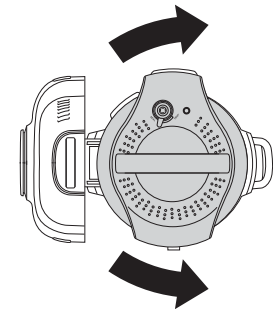
Ponga la tapa de presión encima del aparato con en la tapa y en la base alineadas de manera regular. Luego gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.

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

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



INSTALAR



RETIRAR

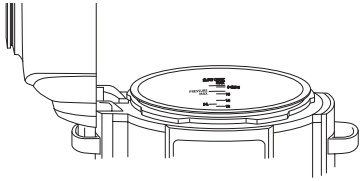
USO DE SU OLLA A PRESIÓN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ – CONT.

USO DE LAS FUNCIONES DE COCINADO CON LA TAPA DE PRESIÓN

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

Pressure Cook (Cocinado a presión)

- 1 Ponga los ingredientes en por lo menos 200 ml de líquido en el recipiente de cocinado, incluyendo un accesorio si su receta lo requiere. **NO** sobrepase la línea marcada con PRESSURE MAX (máxima presión) al cocinar a presión.

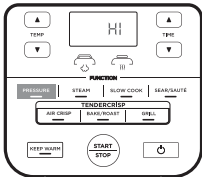


NOTA: al cocinar arroz, alubias u otros ingredientes que se expandan, **NO** llene el recipiente de cocinado hasta más de la mitad.

- 2 Siga los pasos de la página 16 para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición SEAL.

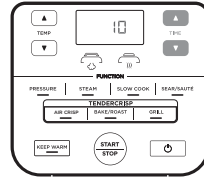


- 3 Presione el botón PRESSURE. Se mostrará el nivel de presión predeterminado. Use las flechas ascendente y descendente de TEMP para seleccionar HIGH (alto) o LOW (bajo).

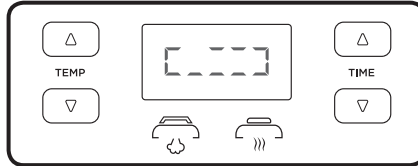


NOTA: si está en funcionamiento durante 1 hora o menos, el reloj contará por minutos y segundos. Si está en funcionamiento durante más de 1 hora, el reloj contará solo por minutos.

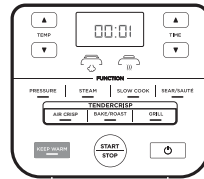
- 4 Use las flechas ascendente y descendente de TIME (tiempo) para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 1 hora, y en incrementos de 5 minutos de 1 hora a 4 horas.



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



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



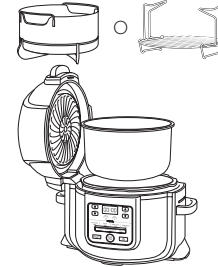
NOTA: después de que haya terminado el cocinado a presión, puede presionar el botón KEEP WARM (Mantener caliente) para apagar el modo Keep Warm.

- 7 Deje que el aparato libere presión de forma natural o, si la receta lo requiere, gire la válvula de presión a la posición VENT, liberando vapor rápidamente por la válvula.

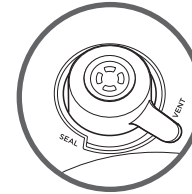


Steam (Vapor)

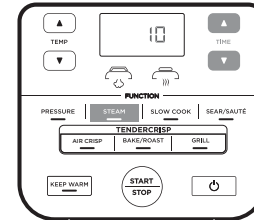
- 1 Añada 240 ml de líquido (o la cantidad de líquido que la receta especifique) al recipiente de cocinado; luego ponga dentro de este la rejilla reversible o una cesta Cook & Crisp™ con ingredientes.



- 2 Siga los pasos anteriormente expuestos en la página 16 para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición VENT.

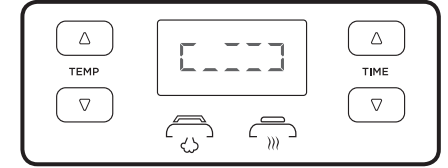


- 3 Presione el botón STEAM. Use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de un minuto hasta 30 minutos.

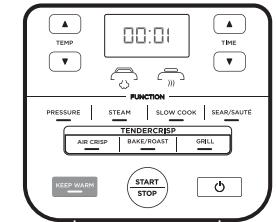


NOTA: no hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Steam.

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



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



NOTA: una vez terminado el cocinado a presión, puede presionar el botón KEEP WARM (Mantener caliente) para apagar el modo Keep Warm.

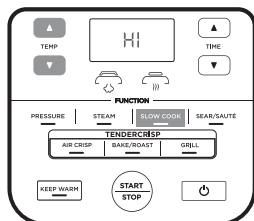
USO DE SU OLLA A PRESIÓN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ – CONT.

Slow Cook (Cocinado lento)

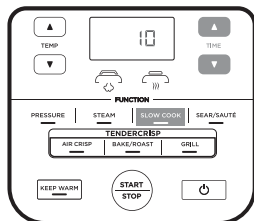
- 1 Incorpore los ingredientes al recipiente de cocinado. **NO** sobrepase la línea marcada con MAX al cocinar lentamente.
- 2 Siga los pasos anteriormente expuestos para instalar la tapa de presión. Gire la válvula de liberación de presión hasta la posición VENT.



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



- 4 Use las flechas ascendente y descendente de TIME para ajustar el tiempo de cocinado en incrementos de 15 minutos hasta 12 horas.



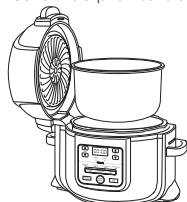
- 5 Presione el botón START/STOP para empezar a cocinar.

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

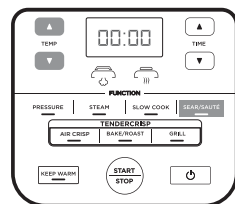
- 6 Cuando el tiempo de cocinado haya terminado, el aparato emitirá un pitido y cambiará automáticamente al modo Keep Warm (Mantener caliente).

Sear/Sauté (Sofreír/Saltear)

- 1 Introduzca el recipiente de cocinado.



- 2 Presione el botón SEAR/SAUTÉ. Se visualizará el ajuste de temperatura predeterminado. Utilice las flechas ascendente y descendente de TEMP para seleccionar una de las opciones de ajuste (bajo, medio-bajo, medio, medio-alto o alto).



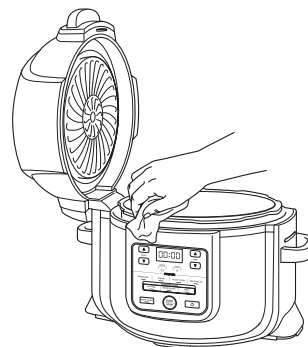
NOTA: no hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Sear/Sauté.

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

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

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

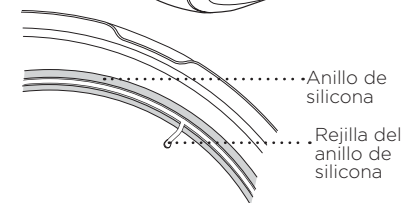
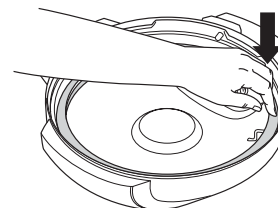
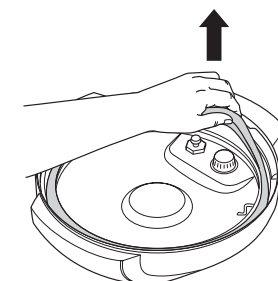
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpeza: Lavado en lavavajillas y a mano

El aparato debe limpiarse concienzudamente después de cada uso.

- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- 2 **NUNCA** ponga la base de la olla en el lavavajillas, ni la sumerja en agua u otro líquido.
- 3 Para limpiar la base de la olla y el panel de control, páselos un paño húmedo limpio.
- 4 El recipiente de cocinado, el anillo de silicona, la rejilla reversible, la cesta Cook & Crisp™ y el difusor extraíble se pueden lavar en el lavavajillas.
- 5 La tapa de presión, incluyendo la válvula de liberación de presión y el tapón anti-obstrucción, se pueden lavar con agua y jabón para vajillas. **NO** lave la tapa de presión ni ninguno de sus componentes en el lavavajillas; y **NO** desmonte la válvula de liberación de presión ni la válvula flotante roja.
- 6 Para limpiar la tapa para gratinar, pásela un paño húmedo o papel de cocina después de que el protector de calor se enfríe.
- 7 Si quedan residuos de comida pegados al recipiente de cocina, la rejilla reversible o la cesta Cook & Crisp™, llene de agua el recipiente y déjelo en remojo antes de limpiarlo. **NO** utilice un estropajo. Si es necesario frotar, use un producto de limpieza o jabón líquido para vajillas con una almohadilla o cepillo de nylon.
- 8 Deje secar al aire todas las piezas tras cada uso o utilice una toalla seca suave.



Retirar y volver a poner el anillo de silicona

Para retirar el anillo de silicona, tire de él hacia fuera, sección por sección, para sacarlo de la rejilla del anillo de silicona. El anillo se puede instalar con cualquiera de sus lados hacia arriba. Para volver a instalarlo, presione hacia dentro de la sección de la rejilla sección por sección.

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

Mantenga limpio el anillo de silicona para evitar malos olores. Lavarlo en agua jabonosa templada o en el lavavajillas puede eliminar el mal olor. Sin embargo, es normal que absorba el olor de ciertos alimentos ácidos. Se recomienda tener más de un anillo de silicona a mano. Puede adquirir anillos de silicona adicionales en ninjakitchen.eu.

NUNCA tire hacia fuera del anillo de silicona con fuerza excesiva, pues eso puede deformarlo y a la rejilla, y afectar a la función de sellado de la presión. Un anillo de silicona con grietas, cortes u otros desperfectos habría de sustituirse de inmediato.

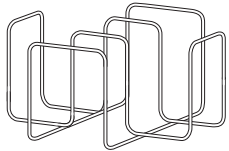
Ofrecemos un lote de accesorios hechos a medida para su olla a presión Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Visite ninjakitchen.eu para expandir sus capacidades y llevar su arte culinario al siguiente nivel.

Molde multiusos



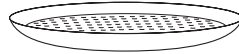
- Con este molde, puede crear guisos burbujeantes, y pasteles dulces y salados, o hacer un pastel esponjoso y jugoso para el postre con una superficie dorada.
- Dimensiones: 22 cm de diámetro x 6 cm de altura

Rejilla interna para asar



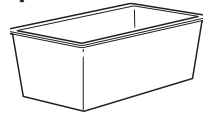
- Use esta rejilla en la cesta Cook & Crisp™ para dorar las tortillas el martes de tacos, asar un costillar en la barbacoa del domingo, o tostar de manera uniforme el pan de ajo en la noche de pasta.

Molde para gratinar



- Perforado con agujeros para un flujo de aire mejor, este molde es genial para hacer que estén crujientes y recalentar pizzas, quesadillas y verduras.
- Dimensiones: 23 cm de diámetro x 2 cm de altura

Molde para pan



- Nuestro molde especialmente diseñado es el accesorio con el tamaño perfecto para hacer variedades de pan como el de plátano y el de calabacín.
- Dimensiones: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Paquete adicional de anillos de silicona



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

¿Por qué mi aparato tarda tanto en conseguir presión? ¿Cuánto tarda en conseguir presión?

- Los tiempos de cocinado pueden variar según la temperatura seleccionada, la temperatura actual del recipiente de cocinado, y la temperatura o la cantidad de los ingredientes.
- Asegúrese de que su anillo de silicona está totalmente acomodado y toca directamente con la tapa. Si está correctamente instalado, debería poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.
- Compruebe que la tapa de presión está totalmente bloqueada, y que la válvula de liberación de presión está en la posición SEAL (sellar) al cocinar a presión.

¿Por qué la cuenta atrás se hace tan despacio?

- Puede que haya puesto horas en vez de minutos. Al establecer el tiempo, el visor mostrará HH:MM y el tiempo aumentará/disminuirá en incrementos de un minuto.

¿Cómo puedo saber cuándo está presurizando el aparato?

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

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

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

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

- Es normal que el vapor se libere por la válvula de liberación de presión durante el cocinado. Deje la válvula de liberación de presión en la posición VENT (Ventilación) para Steam (Vapor), Slow Cook (Cocinado lento) y Sear/Sauté (Sofreír/saltear).

¿Por qué puedo quitar la tapa de presión?

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

¿Debería estar suelta la válvula de liberación de presión?

- Sí. El ajuste flojo de la válvula de liberación de presión es intencional; permite una transición rápida y fácil entre SEAL (Sellado) y VENT (Ventilación) y ayuda a regular la presión al liberar pequeñas cantidades de vapor durante el cocinado para garantizar excelentes resultados. Asegúrese de girarla lo más posible hacia la posición de SEAL cuando cocine a presión y lo más lejos posible hacia la posición de VENT cuando se libere rápidamente.

El aparato está siseando y no está alcanzando presión.

- Asegúrese de que la válvula de liberación de presión está girada hacia la posición SEAL. Si ha hecho esto y sigue oyendo un fuerte ruido de siseo, esto puede indicar que su sello de silicona no está totalmente en su sitio. Presiones START/STOP para parar el cocinado, VENT si es necesario, y retire la tapa de presión. Presione sobre el anillo de silicona, asegurándose de que está totalmente introducido y plano bajo la rejilla del anillo. Una vez totalmente instalado, debería poder hacer girar el anillo tirando ligeramente de él.

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

- El ciclo de cocinado está completo y el aparato está en modo Keep Warm (Mantener caliente).

¿Cuánto tarda el aparato en despresurizarse?

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

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparece el mensaje de error "HOT" (Caliente) en la pantalla del visor.

- Esto indica que el aparato se ha sobrecalentado. Deje que se enfríe el aparato.
- Una vez que el aparato se haya enfriado, asegúrese de que no hay comida pegada al fondo del recipiente de cocinado y que hay suficiente líquido para la receta que está preparando.

Aparece el mensaje "ERR" (Error).

- El aparato no está funcionando adecuadamente. Puede encontrar asistencia en línea en ninjakitchen.eu.

CONSEJOS ÚTILES

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

PIEZAS DE REPUESTO

Para pedir piezas y accesorios adicionales, visite ninjakitchen.eu.

REGISTRO DEL PRODUCTO

GARANTÍA LIMITADA DE DOS (2) AÑOS

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

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, empresa con domicilio social en Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente de aplicación en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

Garantías de Ninja®

Un electrodoméstico de cocina constituye una inversión considerable. El nuevo aparato debe funcionar correctamente el mayor tiempo posible. La garantía que lo acompaña es un compromiso importante y refleja el grado de confianza del fabricante en la calidad de sus productos.

Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Cómo debo registrar mi garantía?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, le informamos de que necesitará los siguientes datos de su máquina:

- Número de modelo
- Número de serie (solo si está disponible)
- Fecha de compra del producto (factura, recibo o albarán)

Para el registro en línea, visite www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La garantía cubre el Producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Si registra la garantía, podrá elegir si desea recibir nuestro boletín, donde se ofrecen consejos, recomendaciones y concursos. Estará al tanto de las noticias más recientes sobre los nuevos productos y tecnologías de Ninja. Si registra su garantía en línea, recibirá inmediatamente la confirmación de que hemos recibido sus datos.

Para obtener información sobre nuestra política de privacidad, visite www.ninjakitchen.eu.

¿Cuánto tiempo duran las garantías de nuestros Productos?

La confianza en nuestro diseño y en nuestro control de calidad nos permite garantizar su Producto por un total de dos (2) años.

¿Qué cubre la garantía?

La reparación o la sustitución de su Producto (a discreción de Ninja), incluidas piezas y mano de obra —en caso de que existiese algún defecto en el diseño, en los materiales o en el acabado— y los gastos de transporte y envío. Nuestra garantía es adicional a sus derechos legales como consumidor.

¿Qué aspectos no cubre la garantía?

- Desgaste normal por el uso.
- Daños accidentales y averías debidas a uso o mantenimiento negligentes, uso indebido, descuido, acciones imprudentes o manipulación del electrodoméstico de cocina que no respete lo indicado en el manual de instrucciones de Ninja® suministrado con el aparato.
- Uso del electrodoméstico de cocina para fines distintos de los propios del hogar.
- Montaje de componentes o accesorios en contradicción con las instrucciones.
- Uso de piezas y accesorios que no sean componentes Ninja® originales.
- Instalación incorrecta (salvo cuando la haya efectuado Ninja®).
- Reparaciones o modificaciones realizadas por personas ajenas a Ninja o sus representantes, salvo que usted pueda demostrar que las reparaciones o modificaciones realizadas por terceros no están relacionadas con el defecto por el cual usted hace uso de la garantía.

¿Qué sucede cuando vence la garantía?

Ninja no diseña sus productos para que duren solo un tiempo limitado. Somos conscientes de los clientes quizás deseen reparar sus electrodomésticos de cocina una vez que haya vencido la garantía. Puede encontrar asistencia en línea en www.ninjakitchen.eu.

¿Dónde se pueden adquirir recambios y accesorios Ninja originales?

Los recambios y los accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan el electrodoméstico de cocina Ninja. Puede ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en www.ninjakitchen.eu.

Recuerde que el uso de recambios no originales de Ninja podría anular la garantía del fabricante. No obstante, sus derechos legales no se verán afectados.


NOUS VOUS REMERCIONS

d'avoir choisi le Ninja® Foodi®



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.eu

 Scannez le code QR
avec un appareil mobile

NOTEZ CES INFORMATIONS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(Conserver le reçu)

Boutique d'achat : _____

CE MANUEL CONCERNE LE MODÈLE :
OP300EU

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 230 V- 50 Hz

Puissance : 1 460 watts

Volume : 6 l

Groupe de fluide : 2

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



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

TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	106
Pièces et accessoires	110
Utilisation du panneau de commande	112
Boutons de fonctions	112
Boutons de commande	112
Avant la première utilisation	113
Mise en place du collecteur de condensation.....	113
Retrait et remise en place du bouchon anti-obstruction.....	113
Utilisation de votre autocuiseur Ninja® Foodi® TenderCrisp™	114
Pourquoi y a-t-il deux couvercles ?	114
Utilisation du couvercle de rôtissage	114
Utilisation des fonctions de cuisson avec le couvercle de rôtissage	114
Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)	114
Bake/Roast (Cuire au four)	115
Grill (Cuire au gril)	116
Familiarisation avec la cuisson sous pression	117
Décompression lente ou décompression rapide	118
Mise sous pression	118
Mise en place et retrait du couvercle de cuisson sous pression ..	119
Utilisation des fonctions avec le couvercle de cuisson sous pression.....	120
Pressure Cook (Cuire sous pression)	120
Steam (Cuire à la vapeur)	121
Slow Cook (Mijoter)	122
Sear/Sauté (Saisir/Sauter)	122
Nettoyage et entretien	123
Nettoyage : Lavage au lave-vaisselle et lavage à la main	123
Retrait et remise en place du joint en silicone	123
Accessoires vendus séparément	124
Guide de dépannage	125
Conseils pratiques	127
Pièces de rechange	127
Enregistrement du produit	128

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu les instructions d'utilisation du dispositif en toute sécurité et sont conscientes des risques encourus.
- 2 Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Pour éviter tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, retirer et jeter la protection présente sur la fiche secteur de cet appareil.
- 4 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 5 **NE JAMAIS** utiliser une prise se trouvant sous le plan de travail.
- 6 **NE JAMAIS** utiliser cet appareil avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- 7 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 8 Afin d'éviter un choc électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans la cuve fournie ou dans un récipient recommandé par SharkNinja, placé dans la cuve fournie.
- 9 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêter immédiatement de l'utiliser et appeler le service clientèle.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 11 Avant toute utilisation, **TOUJOURS** vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction au niveau de la soupape de décompression et de la soupape à flotteur rouge, et les nettoyer si nécessaire. Vérifier que la soupape à flotteur rouge du couvercle de cuisson sous pression peut bouger librement. Les aliments tels que la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlée, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaroni, la rhubarbe ou les spaghetti peuvent produire de la mousse, de l'écume et des giclements lorsqu'ils sont cuits sous pression, ce qui peut obturer la soupape de décompression. Ces aliments et autres aliments similaires augmentant de volume à la cuisson (tels que les légumes déshydratés, les haricots, les céréales et le riz) ne doivent pas être cuits dans un autocuiseur, à moins de suivre une recette Ninja® Foodi™.
- 12 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que le couvercle de rôtissage est fermé. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.

- 13 Pour éviter tout risque d'explosion et de blessure, utiliser uniquement des joints en silicone SharkNinja. S'assurer que le joint en silicone est en place et que le couvercle est correctement fermé avant utilisation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le joint est déchiré ou endommagé. Remplacer le joint avant utilisation.
- 14 Avant de placer la cuve de cuisson amovible dans le corps de l'appareil, s'assurer que la cuve et le corps de l'appareil sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 15 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 16 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 17 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques de cuisson électriques ou au gaz chaudes, ou dans un four chaud.
- 18 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par SharkNinja. **NE PAS** mettre les accessoires dans un micro-ondes, un mini-four, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut entraîner des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- 19 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 20 **TOUJOURS** respecter les quantités de liquide maximum et minimum indiquées dans les instructions et les recettes.
- 21 **NE JAMAIS** utiliser la fonction SLOW COOK (Mijoter) si la cuve de cuisson amovible ne contient ni aliments ni liquides.
- 22 **NE PAS** utiliser l'appareil sans la cuve de cuisson amovible.
- 23 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture.
- 24 **NE PAS** couvrir les soupapes de décompression et à flotteur.
- 25 **NE PAS** sauter ou frire avec de l'huile pendant la cuisson sous pression.
- 26 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** remplir excessivement ni dépasser le niveau de remplissage maximum. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 27 Lors de la cuisson sous pression d'aliments augmentant de volume (tels que des légumes déshydratés, des haricots, des céréales, du riz, etc.), **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité, ni à un niveau supérieur à celui indiqué dans les instructions d'une recette Ninja® Foodi™.
- 28 **NE PAS** utiliser cet appareil pour cuire du riz instantané.
- 29 Afin d'éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants, **NE PAS** remplir excessivement le panier Cook & Crisp™.
- 30 Faire particulièrement attention lors de la fermeture du couvercle de rôtissage et prendre garde que rien ne se prenne ni ne se coince dans la charnière.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- 31** La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 32** **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 33** Afin d'éviter tout endommagement provoqué par la vapeur, placer l'appareil à l'écart des murs et des placards lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 34** Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre qu'il cesse de fumer avant de retirer la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™.
- 35** **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter toute brûlure ou blessure, **TOUJOURS** utiliser des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées et boutons prévus à cet effet.
- 36** Il est impératif de faire preuve d'une grande prudence lorsque l'appareil contient de l'huile chaude, des aliments chauds ou des liquides chauds, ou si l'appareil est sous pression. Une mauvaise utilisation, notamment le fait de déplacer l'appareil, peut entraîner des blessures. Lors de l'utilisation de cet appareil à des fins de cuisson sous pression, s'assurer que le couvercle est correctement assemblé et verrouillé avant utilisation.
- 37** Il convient de faire preuve de prudence lorsque l'on saisit des viandes ou que l'on fait sauter des aliments dans de l'huile chaude. Maintenir les mains et le visage éloignés de la cuve de cuisson amovible, en particulier lors de l'ajout d'ingrédients, l'huile chaude pouvant gicler.
- 38** Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, de la vapeur chaude est émise par la sortie d'air. Placer l'appareil de façon à ce que la sortie d'air ne soit pas dirigée vers le cordon d'alimentation, des prises ou d'autres appareils. Maintenir les mains et le visage à une distance suffisante de la sortie d'air.
- 39** **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle pendant ou après la cuisson sous pression tant que l'échappement d'air sous pression n'est pas terminé et que l'appareil n'a pas refroidi quelque peu. **NE PAS** altérer, démonter ou retirer la soupape à flotteur rouge ni la soupape de décompression.
- 40** Lors de l'utilisation des fonctions SLOW COOK ou SEAR/SAUTÉ, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression en position VENT (échappement). Si le couvercle est fermé et la soupape de décompression est en position SEAL (fermeture), un signal sonore d'avertissement sera émis. Le code d'erreur « VENT » apparaîtra sur l'écran LED afin d'indiquer que la soupape de décompression doit être mise en position VENT.
- 41** Lors de l'utilisation de la fonction PRESSURE COOK, **TOUJOURS** maintenir le couvercle de cuisson sous pression fermé et la soupape de décompression tournée dans le sens antihoraire vers la position SEAL.
- 42** S'il n'est pas possible de tourner le couvercle pour le déverrouiller, ceci indique que l'appareil est encore sous pression. Une décompression incomplète peut être dangereuse. Laisser l'appareil se décompresser de lui-même ou tourner la soupape de décompression lentement vers la position VENT pour laisser la vapeur s'échapper. Veiller à éviter tout contact avec la vapeur qui s'échappe afin d'éviter les brûlures et blessures. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, la soupape à flotteur rouge se trouvera dans la position abaissée, et il sera alors possible de retirer le couvercle.
- 43** Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 44** **TOUJOURS** maintenir les mains, le visage et le reste du corps à distance de la soupape de décompression avant ou pendant la décompression et lors du retrait du couvercle de cuisson sous pression après la cuisson. La vapeur présente à l'intérieur peut provoquer de graves brûlures. **Lors de son retrait, TOUJOURS** soulever et incliner le couvercle de façon à l'éloigner de soi.
- 45** Si la cuve de cuisson amovible est vide, **NE PAS** la chauffer pendant plus de 10 minutes car ceci pourrait endommager la surface de cuisson.
- 46** La cuve de cuisson, le panier Cook & Crisp™ et le support réversible deviennent extrêmement chauds au cours de la cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lorsque la cuve de cuisson et le panier Cook & Crisp™ sont retirés de l'appareil, et **TOUJOURS** les placer sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 47** La cuve de cuisson amovible peut être très lourde lorsqu'elle est remplie d'ingrédients. Il convient de faire attention lorsque l'on soulève la cuve hors du corps de l'appareil.
- 48** Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.
- 49** Laisser l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- 50** Pour débrancher, mettre n'importe quel bouton sur « off » (arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 51** **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 52** Veuillez consulter la section Nettoyage et entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.



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



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



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



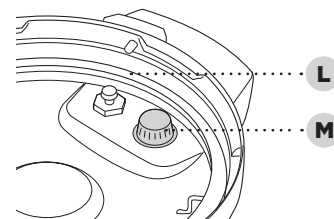
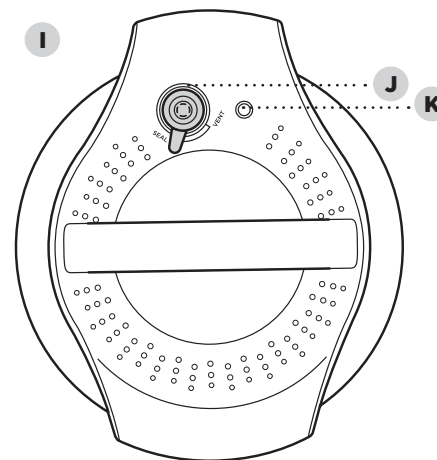
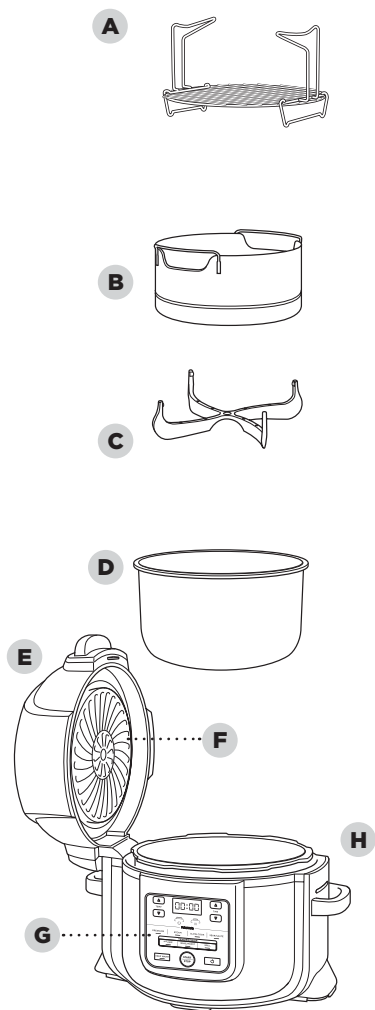
Pour usage intérieur et ménager uniquement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

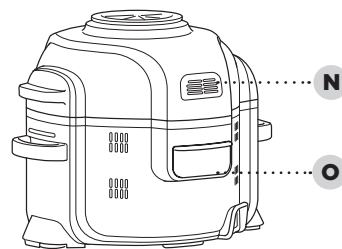
PIÈCES ET ACCESSOIRES

PIÈCES

- A** Support réversible
- B** Panier Cook & Crisp™
- C** Diffuseur amovible
- D** Cuve de cuisson amovible de 6 L
- E** Couvercle de rôtissage
- F** Écran thermique
- G** Panneau de commande
- H** Corps de l'appareil
- I** Couvercle de cuisson sous pression
- J** Soupape de décompression
- K** Soupape à flotteur (rouge)
- L** Joint en silicone
- M** Bouchon anti-obstruction
- N** Sortie d'air
- O** Collecteur de condensation

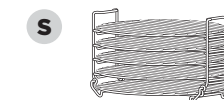
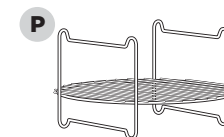


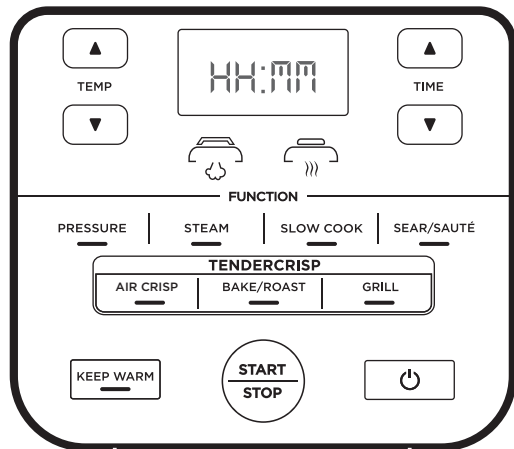
Face inférieure du couvercle de cuisson sous pression



ACCESSOIRES (VENDUS SÉPARÉMENT)

- P** Grille Cook & Crisp™
- Q** Récipient multiusage
- R** Support de rôtissage
- S** Support de déshydratation
- T** Moule à cake
- U** Plat de rôtissage





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

BOUTONS DE FONCTIONS

PRESSURE (Cuire sous pression) :

Pour une cuisson rapide des aliments tout en préservant la texture tendre.

STEAM (Cuire à la vapeur) : Pour une cuisson douce des aliments délicats à haute température.

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

SEAR/SAUTÉ (Saisir/Sauter) : Pour faire dorer les viandes, sauter les légumes, faire mijoter les sauces, etc.

AIR CRISP (RÔTIR À L'AIR CHAUD) : Pour rôtir les aliments à l'air chaud et les rendre croustillants et croquants en n'utilisant peu ou pas d'huile.

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

GRILL (CUIRE AU GRILL) : Pour caraméliser et faire dorer les aliments.

BOUTONS DE COMMANDE

Flèches TEMP : Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour ajuster la température de cuisson et/ou le niveau de pression.

Flèches TIME : Utilisez les flèches TIME haut et bas pour ajuster le temps de cuisson.

REMARQUE : Pour ajuster la température ou le temps au cours de la cuisson, utilisez les flèches haut et bas. La cuisson reprendra ensuite selon les réglages définis.

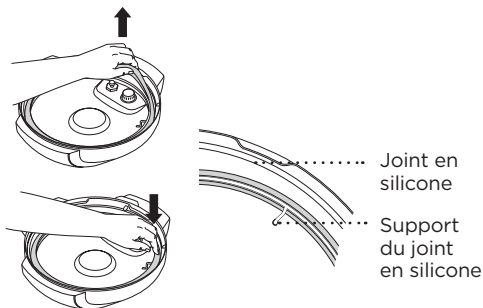
Bouton START/STOP : Après avoir sélectionné la température (ou pression) de cuisson et le temps de cuisson souhaités, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. La cuisson peut être interrompue en appuyant sur le bouton lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Bouton KEEP WARM : Après une cuisson sous pression, à la vapeur ou par mijotage, l'appareil passe automatiquement en mode de maintien de la température (Keep Warm) et commence à compter le temps. Le mode de maintien de la température restera actif pendant 12 heures, à moins que vous n'appuyiez sur KEEP WARM pour le désactiver. Le mode de maintien de la température n'est pas prévu pour chauffer des aliments froids mais pour maintenir des aliments cuits avec l'autocuiseur Foodi® Tendercrisp™ à une température adaptée pour la consommation.

Bouton Marche/Arrêt : Le bouton Marche/Arrêt éteint l'appareil et arrête la cuisson.

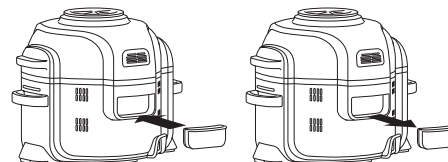
Mode VEILLE : Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commande, l'appareil entrera en mode veille.

- 1 Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et le ruban adhésif de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention toute particulière aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux mises en garde importantes afin d'éviter tout risque de blessure ou de dommage matériel.
- 3 Lavez le couvercle de cuisson sous pression, le joint en silicone, la cuve de cuisson amovible, le panier Cook & Crisp™, le support réversible et le collecteur de condensation dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.
- 4 **NE JAMAIS** laver le corps de l'appareil ni le couvercle de cuisson sous pression au lave-vaisselle. Vérifiez que rien ne bloque les soupapes du couvercle de cuisson sous pression.
- 5 Le joint en silicone est réversible et peut être inséré dans n'importe quel sens. Insérez le joint en silicone autour du bord extérieur du support du joint en silicone sur la face inférieure du couvercle. Assurez-vous qu'il est complètement inséré et disposé à plat sous le support du joint en silicone.



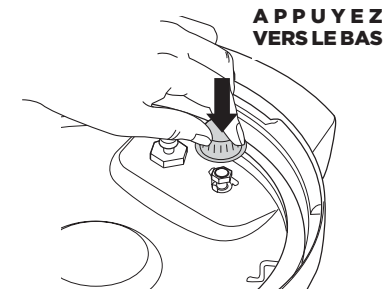
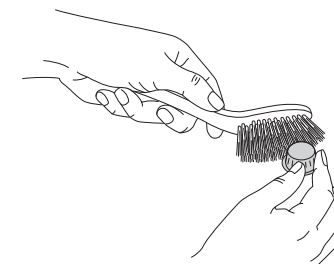
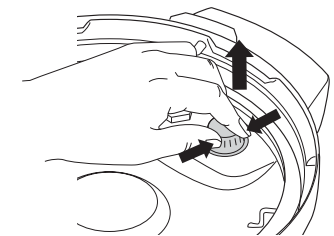
MISE EN PLACE DU COLLECTEUR DE CONDENSATION

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



RETRAIT ET REMISE EN PLACE DU BOUCHON ANTI-OBSTRUCTION

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



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

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

POURQUOI Y A-T-IL DEUX COUVERCLES ?

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

UTILISATION DU COUVERCLE DE RÔTISSAGE

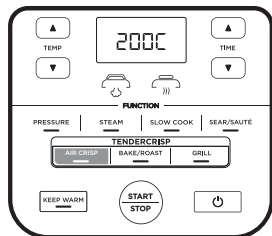
Le couvercle de rôtissage est relié à l'appareil par une charnière et est doté d'un mécanisme d'ouverture facile. Pendant une cuisson par convection, vous pouvez ouvrir le couvercle afin de contrôler et d'accéder aux aliments. Lorsque le couvercle est ouvert, la cuisson est interrompue, la minuterie est mise en pause et l'élément chauffant dans le couvercle s'éteint. Une fois le couvercle refermé, la cuisson et la minuterie redémarrent.

UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON AVEC LE COUVERCLE DE RÔTISSAGE

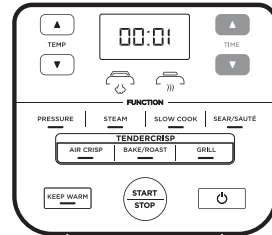
Pour allumer l'appareil, branchez le cordon d'alimentation dans une prise, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt.

Air Crisp (Rôtir à l'air chaud)

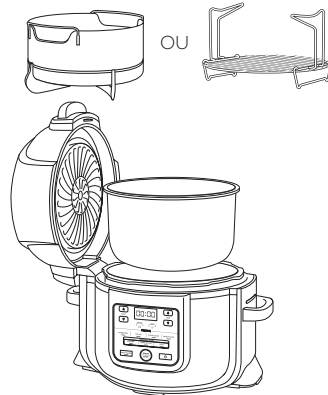
- 1 Appuyez sur le bouton AIR CRISP. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour choisir une température entre 150°C et 200°C.



- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure.

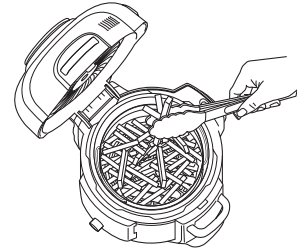


- 3 Une fois la cuve en place, disposez soit le panier Cook & Crisp™, soit le support réversible dans la cuve. Le diffuseur doit être fixé sur le panier.

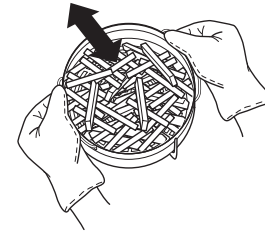


REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 4, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

- 4 Placez des ingrédients dans le panier Cook & Crisp™ ou le support réversible. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



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

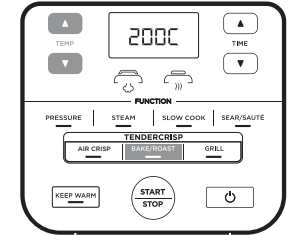


REMARQUE : Si vous appuyez sur STOP en mode Air Crisp, l'appareil attend 10 secondes puis passe en mode Veille.

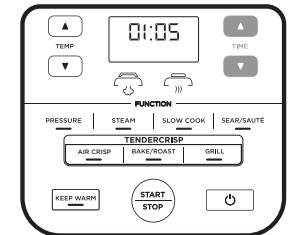
- 6 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

Bake/Roast (Cuire au four)

- 1 Appuyez sur le bouton BAKE/ROAST. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour choisir une température entre 150°C et 200°C.



- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes entre 1 heure et 4 heures.



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

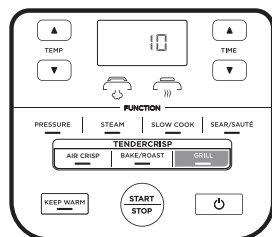
REMARQUE : Il est recommandé de laisser l'appareil préchauffer 5 minutes avant d'y placer des ingrédients. Pour ce faire, avant l'étape 3, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer le préchauffage.

- 3 Placez les ingrédients, ainsi que tout accessoire requis pour votre recette, dans la cuve. Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.
- 4 Une fois la cuisson finie, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

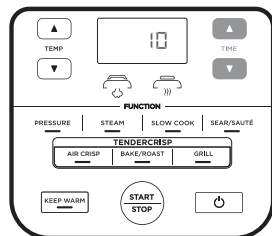
Grill (Cuire au grill)

- 1 Appuyez sur le bouton GRILL.

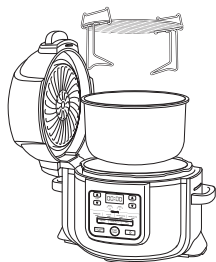


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Grill et ce réglage n'est donc pas disponible.

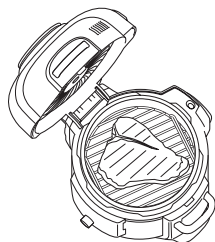
- 2 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.



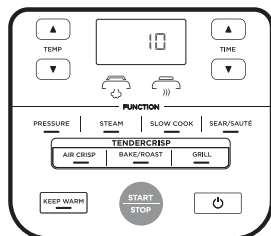
- 3 Disposez le support réversible dans la cuve de sorte que la grille se trouve en position haute ou suivez les instructions de la recette.



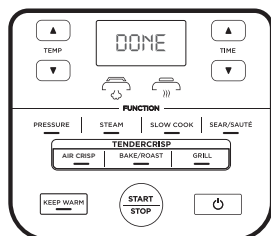
- 4 Placez des ingrédients sur le support, puis fermez le couvercle.



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



- 6 Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un signal sonore (bip).

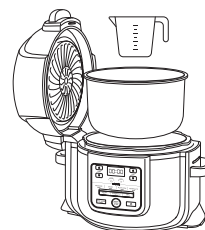


TEST DE PRESSION

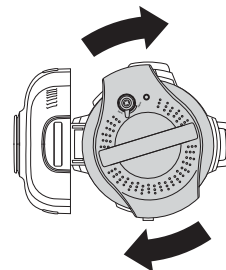
FAMILIARISATION AVEC LA CUISSON SOUS PRESSION

Si vous ne connaissez pas encore la fonction de cuisson sous pression, afin de vous familiariser avec celle-ci et de pouvoir commencer à cuisiner, il est fortement recommandé de faire un premier essai uniquement avec de l'eau.

- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil et versez 700 ml d'eau à température ambiante dans la cuve.



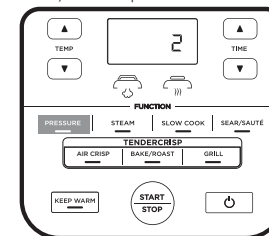
- 2 Installez le couvercle de cuisson sous pression en alignant la flèche se trouvant à l'avant du couvercle sur la flèche se trouvant à l'avant du corps de l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.



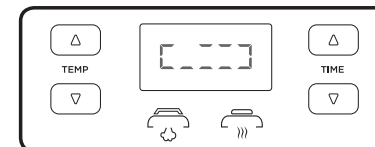
- 3 Assurez-vous que la soupape de décompression sur le couvercle se trouve dans la position SEAL.



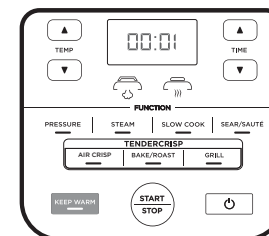
- 4 Allumez l'appareil. Appuyez sur le bouton PRESSURE. L'appareil applique par défaut l'option de pression élevée (HI). Réglez le temps sur 2 minutes. Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.



- 5 Un voyant lumineux rotatif vous indique que votre autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™ commence à accroître la pression. La minuterie démarre une fois que l'appareil a atteint le niveau de pression requis.



- 6 Lorsque le temps est écoulé, l'autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™ émet un signal sonore (bip), puis passe automatiquement au mode de maintien de la température (Keep Warm) et commence à compter le temps.



- 7 Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert.



REMARQUE : Afin que la décompression rapide continue, la soupape se bloquera dans la position **VENT**.

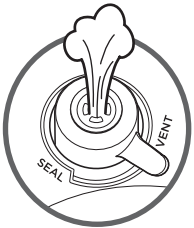
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

DÉCOMPRESSION LENTE OU DÉCOMPRESSION RAPIDE

Décompression lente : Une fois la cuisson sous pression terminée, la pression diminuera d'elle-même à mesure que l'appareil refroidit. Ceci peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve. L'appareil se mettra en mode de maintien de la température pendant la décompression. Appuyez sur le bouton KEEP WARM si vous souhaitez désactiver le mode de maintien de la température. Une fois la décompression lente terminée, la soupape à flotteur rouge s'abaisse.

Décompression rapide : À utiliser **UNIQUEMENT** si cela est indiqué dans votre recette. Une fois que la cuisson sous pression est terminée et que le voyant KEEP WARM est allumé, tournez la soupape de décompression vers la position VENT pour une décompression immédiate par la soupape.

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

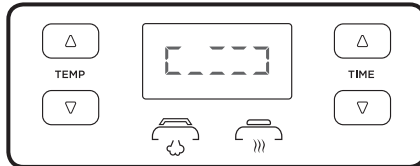


REMARQUE : Vous pouvez, à tout moment au cours du processus de décompression lente, passer à la décompression rapide en tournant la soupape de décompression vers la position VENT.

AVERTISSEMENT : Attention !
Dégagement de vapeur CHAUDE.

MISE SOUS PRESSION

Pendant la mise sous pression de l'appareil, le panneau de commande affiche un signal lumineux rotatif. Le temps de mise sous pression varie en fonction de la quantité d'ingrédients et de liquide présents dans la cuve. Pour des raisons de sécurité, pendant la mise sous pression de l'appareil, le couvercle se verrouillera et ne se déverrouillera pas avant la fin de la décompression. Une fois que l'appareil a atteint la pression requise, le symbole du couvercle de cuisson sous pression s'illuminera de façon continue. Le cycle de cuisson sous pression commencera et la minuterie démarrera.

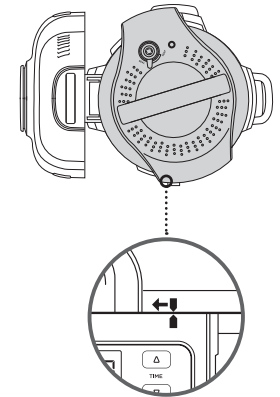
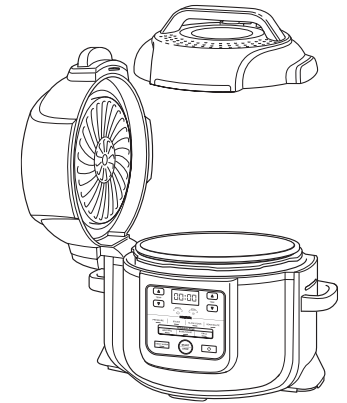


MISE EN PLACE ET RETRAIT DU COUVERCLE DE CUISSON SOUS PRESSION

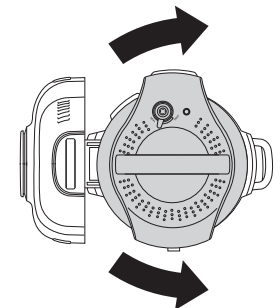
Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil en alignant exactement le symbole ▼ sur le couvercle et le symbole ▲ sur le corps. Tournez le couvercle dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.

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

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



MISE EN PLACE



RETRAIT

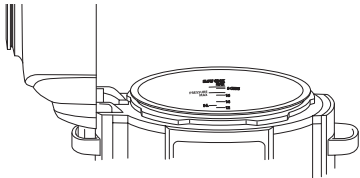
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

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

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

Pressure Cook (Cuire sous pression)

- 1 Placez dans la cuve les ingrédients et au moins 200 ml de liquide, ainsi que tout accessoire requis pour votre recette. **NE PAS** dépasser la ligne PRESSURE MAX pour la cuisson sous pression.

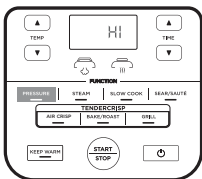


REMARQUE : Pour la cuisson de riz, de haricots ou d'autres ingrédients augmentant de volume, **NE PAS** remplir la cuve à plus de la moitié de sa capacité.

- 2 Suivez les étapes de la page 16 pour mettre le couvercle de cuisson sous pression en place. Tournez la soupape de décompression vers la position SEAL.

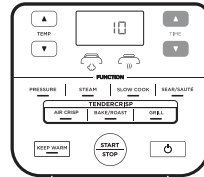


- 3 Appuyez sur le bouton PRESSURE. Le niveau de pression par défaut s'affiche. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner HIGH (élevé) ou LOW (faible).

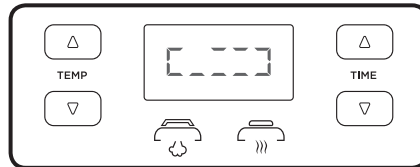


REMARQUE : Si l'appareil fonctionne pendant une heure ou moins, l'horloge indique le temps restant en minutes et en secondes. Si l'appareil fonctionne pendant plus d'une heure, l'horloge indique le temps restant en minutes uniquement.

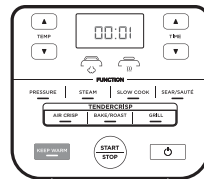
- 4 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum d'une heure, puis par paliers de 5 minutes pour une durée entre 1 heure et 4 heures.



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



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



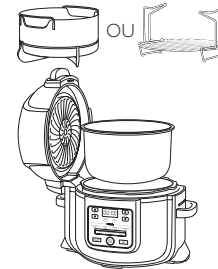
REMARQUE : Lorsque la cuisson sous pression est terminée, vous pouvez appuyer sur le bouton KEEP WARM pour désactiver le mode de maintien de la température.

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

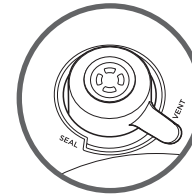


Steam (Cuire à la vapeur)

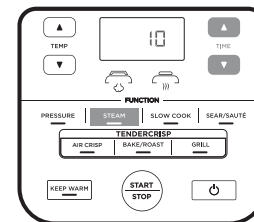
- 1 Versez 240 ml de liquide (ou la quantité de liquide spécifiée dans la recette) dans la cuve, puis placez le support réversible ou le panier Cook & Crisp™ avec les ingrédients dans la cuve.



- 2 Suivez les étapes indiquées précédemment à la page 16 pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.

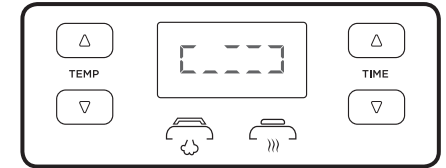


- 3 Appuyez sur le bouton STEAM. Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers d'une minute jusqu'à un maximum de 30 minutes.

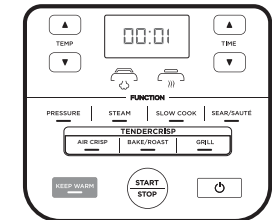


REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Steam et ce réglage n'est donc pas disponible.

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



- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température. Si la soupape à flotteur rouge s'élève, attendez qu'elle s'abaisse à nouveau et vous pourrez alors ouvrir le couvercle.



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

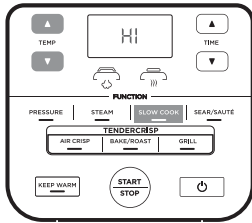
UTILISATION DE VOTRE AUTOCUISEUR NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - SUITE

Slow Cook (Mijoter)

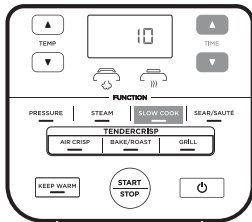
- 1 Placez les ingrédients dans la cuve. **NE PAS** dépasser la ligne MAX pour le mijotage.
- 2 Suivez les étapes indiquées précédemment pour mettre en place le couvercle de cuisson sous pression. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT.



- 3 Appuyez sur le bouton SLOW COOK. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner HIGH (élevé) ou LOW (faible).



- 4 Utilisez les flèches TIME haut et bas pour régler le temps de cuisson par paliers de 15 minutes jusqu'à un maximum de 12 heures.



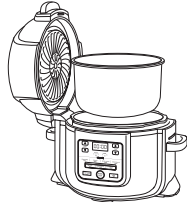
- 5 Appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson.

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

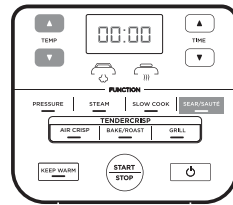
- 6 Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore (bip) et passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Sear/Sauté (Saisir/Sauter)

- 1 Placez la cuve dans le corps de l'appareil.



- 2 Appuyez sur le bouton SEAR/SAUTÉ. Le réglage par défaut de la température s'affichera. Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour sélectionner l'une des options (low (faible), medium-low (moyen-faible), medium (moyen), medium-high (moyen-élevé) ou high (élevé)).



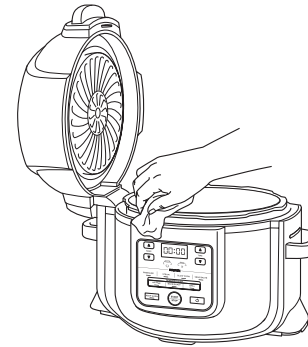
REMARQUE : Il n'est pas nécessaire d'ajuster la température avec la fonction Sear/Sauté et ce réglage n'est donc pas disponible.

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

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

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

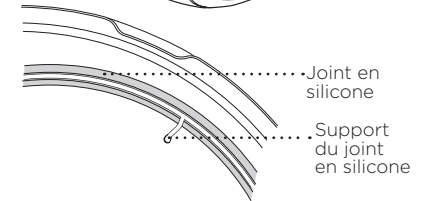
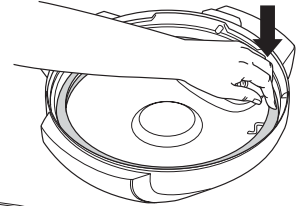
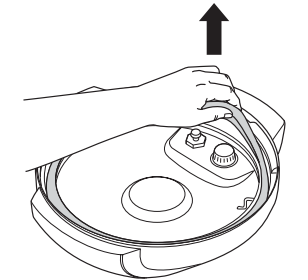
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

- 1 Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- 2 **NE JAMAIS** mettre le corps de l'appareil dans le lave-vaisselle, ni l'immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3 Pour nettoyer le corps de l'appareil et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon propre humide.
- 4 La cuve de cuisson, le joint en silicone, le support réversible, le panier Cook & Crisp™ et le diffuseur amovible peuvent être lavés au lave-vaisselle.
- 5 Le couvercle de cuisson sous pression, y compris la soupape de décompression et le bouchon anti-obstruction, peuvent être lavés avec de l'eau et du produit vaisselle. **NE PAS** laver le couvercle de cuisson sous pression ni aucun de ses éléments au lave-vaisselle, et **NE PAS** désassembler la soupape de décompression ni la soupape à flotter rouge.
- 6 Pour nettoyer le couvercle de rôtissage, essuyez-le avec un chiffon ou un essuie-tout humide une fois que l'écran thermique a refroidi.
- 7 Si des résidus alimentaires sont collés à la cuve de cuisson, au support réversible ou au panier Cook & Crisp™, remplissez la cuve d'eau et laissez tremper avant de laver. **NE PAS** utiliser de tampons à récurer. S'il est nécessaire de frotter, utilisez un produit de nettoyage non abrasif ou du liquide vaisselle avec une éponge ou une brosse en nylon.
- 8 Laissez toutes les pièces sécher à l'air libre après chaque utilisation, ou essuyez-les avec un torchon doux et sec.



Retrait et remise en place du joint en silicone

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

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

Maintenez le joint en silicone propre pour éviter les odeurs.

Un lavage dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle peut éliminer les odeurs. Il est toutefois normal qu'il absorbe l'odeur de certains aliments acides. Il est recommandé de faire en sorte d'avoir plusieurs joints en silicone à disposition. Vous pouvez acheter des joints en silicone supplémentaires sur ninjakitchen.eu.

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

ACCESSOIRES VENDUS SÉPARÉMENT

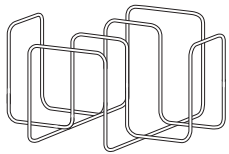
Nous proposons un ensemble d'accessoires conçus sur mesure pour votre autocuiseur Ninja® Foodi® Tendercrisp™. Rendez-vous sur ninjakitchen.eu pour élargir votre horizon culinaire et faire passer vos talents de cuisinier(ère) au niveau supérieur.

Récipient multiusage



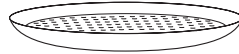
- Avec ce récipient, vous pourrez préparer de succulents ragoûts, des sauces froides et des pâtisseries sucrées et salées, ou faire un gâteau moelleux et doré pour le dessert.
- Dimensions : D 22 cm x H 6 cm

Support de rôtissage



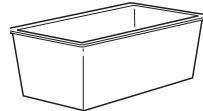
- Ce support à placer dans le panier Cook & Crisp™ vous permettra d'obtenir des tortillas croustillantes pour vos soirées mexicaines, de faire griller des côtes pour le barbecue du dimanche, ou même de faire griller le pain.

Plat de rôtissage



- Ce plat est perforé pour améliorer la circulation de l'air, et il est donc idéal pour réchauffer les légumes et obtenir des pizzas et des quesadillas croustillantes.
- Dimensions : D 23 cm x H 2 cm

Moule à cake



- Ce moule a été spécialement conçu et présente la taille parfaite pour préparer pains et cakes.
- Dimensions : 21 cm x 11 cm x 9 cm

Lot de joints en silicone



- Ce lot de deux joints vous permet de séparer les saveurs en utilisant l'un pour cuisiner salé, et l'autre pour cuisiner sucré.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

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

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

- Le signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran pour indiquer que la mise sous pression de l'appareil est en cours.

Un signal lumineux rotatif apparaît sur l'écran lors de l'utilisation des fonctions Pressure et Steam.

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

Une grande quantité de vapeur s'échappe de mon appareil lorsque j'utilise la fonction Steam.

- Il est normal que de la vapeur s'échappe par la soupape de décompression au cours de la cuisson. Laissez la soupape de décompression dans la position VENT pour les fonctions Steam, Slow Cook et Sear/Sauté.

Pourquoi n'est-il pas possible de retirer le couvercle de cuisson sous pression ?

- Pour des raisons de sécurité, le couvercle de cuisson sous pression ne se déblocquera pas avant que la décompression soit terminée. Tournez la soupape de décompression vers la position VENT afin d'évacuer rapidement la vapeur sous pression. Un jet de vapeur jaillira de la soupape de décompression. Une fois que toute la vapeur s'est échappée, l'appareil pourra être ouvert. Tournez le couvercle de cuisson sous pression dans le sens antihoraire, puis soulevez-le de façon à l'éloigner de vous.

Est-il normal que la soupape de décompression ait du jeu ?

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

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

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

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

- Le cycle de cuisson est terminé et l'appareil est en mode de maintien de la température.

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

- La décompression rapide prend environ 2 minutes ou moins. La décompression lente peut prendre jusqu'à 20 minutes, voire plus, en fonction du type d'aliments et/ou de la quantité de liquide et d'aliments présents dans la cuve.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

Un message d'erreur « LID » apparaît sur l'écran et un symbole de couvercle clignote.

- Le couvercle mis en place n'est pas le bon pour la fonction de cuisson souhaitée. Placez le couvercle de cuisson sous pression sur l'appareil, dans la position fermée, si vous souhaitez utiliser les fonctions Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté ou Keep Warm.

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

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

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

- Lors de l'utilisation de la fonction Slow Cook ou Sear/Sauté, si l'appareil détecte une augmentation de la pression, ce message indique que la soupape de décompression se trouve dans la position SEAL.
- Tournez la soupape de décompression vers la position VENT et laissez-la dans cette position pour le reste de la cuisson.
- Si au bout de 5 minutes vous n'avez pas tourné la soupape de décompression vers la position VENT, le programme est annulé et l'appareil s'éteint.

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Steam.

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

Un message d'erreur « WATR » apparaît sur l'écran lors de l'utilisation de la fonction Pressure.

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

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

- Ceci indique que l'appareil a surchauffé. Laissez l'appareil refroidir.
- Une fois que l'appareil a refroidi, assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments collés au fond de la cuve et qu'il y a suffisamment de liquide dans la cuve pour la réalisation de votre recette.

Un message « ERR » apparaît.

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

CONSEILS PRATIQUES

- 1 Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés en une couche homogène au fond de la cuve de cuisson, sans se chevaucher. Si les ingrédients se chevauchent, pensez à les remuer à la moitié du temps de cuisson.
- 2 Il est recommandé d'emballer dans du papier sulfurisé ou du papier aluminium les petits ingrédients risquant de passer à travers le support réversible.
- 3 Lors du passage de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de rôtissage, il est recommandé d'enlever tout liquide se trouvant dans la cuve pour obtenir des résultats de rôtissage optimaux.
- 4 Maintenez les boutons des flèches Time haut et bas enfoncés pour faire défiler plus rapidement les chiffres.
- 5 Utilisez le mode de maintien de la température (Keep Warm) pour que les aliments restent chauds et à une température adaptée à la consommation après cuisson. Pour éviter que les aliments sèchent, il est recommandé de maintenir le couvercle fermé et d'utiliser cette fonction juste avant de servir. Pour réchauffer les aliments, utilisez la fonction Air Crisp.
- 6 Pour faire en sorte que la pression monte plus vite, réglez l'appareil sur SEAR/SAUTÉ HIGH. Une fois que l'appareil est prêt pour la cuisson sous pression, appuyez sur le bouton PRESSURE et continuez comme vous le feriez normalement.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, rendez-vous sur ninjakitchen.eu.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

GARANTIE LIMITÉE À DEUX (2) ANS

Lorsque vous achetez un produit en France en qualité de consommateur, vous bénéficiez des droits statutaires relatifs à la qualité du produit tels qu'ils sont prévus par les articles L217-4 à L217-12 du code de la consommation et des articles 1641 à 1648 et 2232 du code civil (les « droits statutaires »). Le client peut faire valoir ces droits statutaires à l'encontre de son revendeur. Toutefois, Ninja a une grande confiance dans la qualité de ses produits (les « Produits ») et fournit donc une garantie fabricant supplémentaire pouvant aller jusqu'à deux ans. Cette garantie s'applique uniquement au produit acheté neuf. Ces conditions générales se réfèrent uniquement à nos garanties et ne portent aucune atteinte aux droits statutaires dont vous bénéficiez en tant qu'acheteur. Veuillez noter que la garantie de deux ans est disponible dans tous les pays de l'UE ainsi qu'au Royaume-Uni, même si celui-ci quitte l'UE au cours de la période de garantie.

Nos conditions de garanties qui sont émises par la SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Allemagne) (« nous », « nos/notre ») sont les suivantes. Elles ne portent aucunement atteinte à vos droits statutaires ou aux obligations de votre revendeur à votre égard. Les mêmes conditions s'appliquent si vous avez acheté le produit directement à Ninja.

Garanties Ninja®

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

Vous trouverez une assistance en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.eu.

Comment puis-je enregistrer ma garantie ?

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

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

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

IMPORTANT

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

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

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

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

Quelle est la durée de la garantie des Produits ?

Compte tenu de notre confiance dans la conception et le contrôle qualité, votre Produit bénéficie d'une garantie de deux ans.

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

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

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

- Usure normale.
- Les dommages accidentels, les défauts causés par des négligences, un manque d'entretien, une mauvaise utilisation ou une manipulation inappropriée de l'appareil de cuisine n'étant pas conformes aux instructions Ninja® fournies avec votre appareil.
- L'utilisation de l'appareil de cuisine à des fins autres que l'usage domestique normal.
- L'utilisation de pièces non assemblées ou installées conformément aux instructions d'utilisation.
- L'utilisation de pièces et d'accessoires qui ne sont pas des composants d'origine Ninja®.
- Les installations défectueuses (sauf si elles ont été réalisées par Ninja®).
- Les réparations ou les altérations réalisées par des personnes autres que le personnel de Ninja ou ses agents, à moins que vous ne démontriez que les réparations ou les altérations réalisées par des tiers ne sont pas en lien avec le défaut pour lequel vous actionnez la garantie.

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

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

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

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

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



REGISTRARE IL PRODOTTO

- ninjakitchen.eu
- Leggere il codice QR con il cellulare

ANNOTARE QUESTI DATI

Numero modello: _____
Numero di serie: _____
Data di acquisto: _____
(Conservare la ricevuta)
Punto vendita: _____

IL PRESENTE MANUALE SI RIFERISCE AL NUMERO DI MODELLO: OP300EU

DETTAGLI TECNICI

Tensione: 230 V- 50 Hz
Potenza: 1460 Watt
Volume: 6L
Gruppo del fluido: 2

SUGGERIMENTO: il numero del modello e il numero di serie si trovano sulla targhetta del codice QR situata sul retro dell'unità accanto al cavo di alimentazione.



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

SOMMARIO

Precauzioni importanti	132
Componenti e accessori	136
Uso del pannello di controllo	138
Pulsanti Funzione	138
Pulsanti operativi	138
Prima del primo utilizzo	139
Posizionamento della bacinella raccogli condensa	139
Rimozione e reinserimento del tappo anti-intasamento	139
Uso della pentola a pressione Ninja® Foodi® Tendercrisp™	140
Funzione dei due coperchi	140
Uso del coperchio "croccantezza"	140
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio "croccantezza"	140
Frittura ad aria	140
Cottura al forno/arrostato	141
Cottura alla griglia	142
Concetti base della cottura a pressione	143
Rilascio della pressione naturale e rilascio della pressione rapido	144
Accumulo di pressione	144
Posizionamento e rimozione del coperchio di pressione	145
Uso delle funzioni di cottura con il coperchio di pressione	146
Cottura a pressione	146
Vapore	147
Cottura lenta	148
Scottatura/Cottura saltata	148
Pulizia e manutenzione	149
Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano	149
Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone	149
Accessori non in dotazione	150
Guida alla risoluzione dei problemi	151
Consigli utili	153
Pezzi di ricambio	153
Registrazione del prodotto	154

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja Foodi®.

Quando si usano elettrodomestici, è necessario osservare in ogni momento misure di sicurezza di base, tra cui le precauzioni seguenti:

⚠ AVVERTENZA

- 1** Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenze solo sotto supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni adeguate sull'uso del dispositivo, sulla sicurezza e sui possibili pericoli.
- 2** **NON** consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio. Prestare estrema attenzione quando lo si utilizza in prossimità di bambini.
- 3** Per evitare il rischio di soffocamento per i bambini più piccoli, rimuovere e smaltire il coperchio protettivo inserito sulla spina di alimentazione di questo apparecchio.
- 4** Non permettere ai bambini di usare l'elettrodomestico come un giocattolo.
- 5** **Non utilizzare MAI** una presa sotto il piano di lavoro.
- 6** **Non collegare MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 7** **NON** utilizzare una prolunga. Viene usato un cavo di alimentazione corto per evitare che i bambini di età inferiore agli 8 anni lo utilizzino o vi rimangano impigliati e che le persone possano inciampare.
- 8** Al fine di evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cucinare esclusivamente nella casseruola fornita o in un recipiente raccomandato da SharkNinja da inserire nella casseruola in dotazione.
- 9** Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina di alimentazione risultano danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato in qualche modo danneggiato, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio clienti.
- 10** **Prima dell'uso, verificare SEMPRE** che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 11** Prima dell'uso, verificare **SEMPRE** che la valvola di rilascio della pressione e la valvola a galleggiante rossa non siano intasate o ostruite e, se necessario, pulirle. Assicurarsi che la valvola a galleggiante rossa sul coperchio di pressione possa muoversi liberamente. Dato che alimenti come salsa di mele, mirtilli rossi, orzo perlato, avena o altri cereali, piselli spezzati, fettuccine, maccheroni, rabarbaro o spaghetti tendono a schiumare, spumare e schizzare durante la cottura a pressione, la valvola di rilascio della pressione potrebbe intasarsi. Evitare di cucinare questi e altri alimenti che tendono a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali e riso) in una pentola a pressione, a meno che non si stia seguendo una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi™.
- 12** **NON** coprire le prese di ingresso o di uscita dell'aria quando il coperchio "crocantezza" è chiuso. In caso contrario, la cottura potrebbe non essere uniforme e l'unità potrebbe subire danni o surriscaldarsi.

- 13** Per evitare il rischio di esplosione e lesioni, usare solo anelli in silicone SharkNinja. Prima di usare l'apparecchio, verificare di aver inserito l'anello in silicone e di aver chiuso il coperchio correttamente. **NON** utilizzare l'apparecchio se questi componenti sono lacerati o danneggiati. Sostituirli prima dell'uso.
- 14** Prima di posizionare la casseruola di cottura rimovibile nell'alloggiamento di base, verificare che la casseruola e l'alloggiamento siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 15** 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'esterno. Un uso errato può causare lesioni.
- 16** Questo prodotto deve essere usato esclusivamente su un piano di lavoro. Verificare che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio quando è in uso.
- 17** **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o accanto a un fornello elettrico o a gas caldo o in un forno riscaldato.
- 18** **NON** utilizzare accessori non consigliati o non venduti da SharkNinja. **NON** collocare gli accessori in un microonde, un tostapane, un forno a convezione o un forno tradizionale oppure su un piano cottura in ceramica, una serpentina elettrica, un fornello a gas o un barbecue all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da SharkNinja può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 19** Durante l'uso, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente sopra e su tutti i lati dell'apparecchio per un'adeguata circolazione dell'aria.
- 20** **Attenersi SEMPRE** alle quantità di liquido massime e minime indicate nelle istruzioni e nelle ricette.
- 21** **Non usare MAI** l'impostazione SLOW COOK (COTTURA LENTA) se nella casseruola di cottura rimovibile non sono presenti cibo e liquidi.
- 22** **NON** utilizzare l'apparecchio senza aver inserito la casseruola di cottura rimovibile.
- 23** **NON** utilizzare l'apparecchio per la frittura a immersione.
- 24** **NON** coprire le valvole di pressione.
- 25** **NON** saltare o friggere alimenti con olio durante la cottura a pressione.
- 26** Evitare che il cibo entri in contatto con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente o superare il livello di riempimento MASSIMO durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o può compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 27** Durante la cottura a pressione di alimenti che hanno la tendenza a espandersi (ad esempio verdure essiccate, fagioli, cereali, riso e così via), **NON** riempire più della metà della casseruola a meno che ciò non venga richiesto da una ricetta creata appositamente per Ninja® Foodi™.
- 28** **NON** utilizzare questa unità per cucinare riso istantaneo.
- 29** Per evitare che il cibo entri a contatto con gli elementi riscaldanti, **NON** riempire eccessivamente il cestello Cook & Crisp™.
- 30** Prestare particolare attenzione quando si chiude il coperchio "crocantezza" verificando che non vi siano elementi rimasti incastrati o schiacciati nella cerniera.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

PRECAUZIONI IMPORTANTI

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

- 31** Dato che le prese di corrente possono avere tensioni diverse, le prestazioni del prodotto possono variare. Per evitare possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che il cibo venga cotto in base alle temperature consigliate.
- 32** **NON** posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro quando è in funzione.
- 33** Per evitare possibili danni causati dal vapore, durante l'uso collocare l'unità lontano da pareti e armadietti.
- 34** Se dall'unità dovesse fuoriuscire fumo nero, scollegarla immediatamente e attendere che il fumo sia scomparso prima di rimuovere la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp™.
- 35** **NON** toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio risultano calde durante e dopo il suo utilizzo. Per evitare di bruciarsi o incorrere in lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** presine o guanti da forno isolanti e utilizzare le maniglie e i pomelli disponibili.
- 36** Prestare particolare attenzione se la pentola contiene olio, cibo o liquidi bollenti oppure se la pentola si trova sotto pressione. Un uso errato, tra cui lo spostamento della pentola, potrebbe provocare lesioni personali. Quando si utilizza questo apparecchio per la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio sia montato correttamente e sia fissato in posizione prima dell'uso.
- 37** Prestare attenzione quando si scotta la carne o si saltano gli alimenti in olio bollente. Tenere le mani e il viso lontani dalla casseruola di cottura rimovibile, soprattutto quando si aggiungono ingredienti, poiché l'olio bollente potrebbe schizzare.
- 38** Quando l'unità è in funzione, il vapore caldo viene rilasciato attraverso la valvola di uscita dell'aria. Collocare l'unità in modo che la valvola non sia rivolta direttamente verso il cavo di alimentazione, le prese o altri dispositivi. Le mani e il viso devono sempre rimanere a una distanza di sicurezza dalla valvola.
- 39** **NON** tentare di aprire il coperchio durante o dopo la cottura a pressione finché tutta la pressione interna non è fuoriuscita attraverso la valvola di rilascio della pressione e l'unità non si è leggermente raffreddata. **NON** manomettere, smontare o altrimenti rimuovere la valvola a galleggiante rossa o il gruppo di rilascio della pressione.
- 40** Quando si usano le impostazioni SLOW COOK (COTTURA LENTA) o SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA), il coperchio di pressione deve **SEMPRE** rimanere chiuso e la valvola di rilascio della pressione deve sempre trovarsi in posizione VENT (VALVOLA). Se il coperchio è chiuso e la valvola di rilascio della pressione si trova in posizione SEAL (CHIUSA), verrà emesso un segnale acustico di allarme. Sul display LED viene visualizzato il codice di errore "VENT" che indica che occorre spostare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.
- 41** Quando si usa l'impostazione PRESSURE COOK (COTTURA A PRESSIONE), il coperchio di pressione deve **SEMPRE** rimanere bloccato, mentre la valvola di rilascio della pressione deve essere ruotata in senso antiorario nella posizione SEAL.
- 42** Se non è possibile ruotare il coperchio per sbloccarlo significa che l'apparecchio si trova ancora sotto pressione. La pressione residua può essere pericolosa. Lasciare che l'unità rilasci la pressione in modo naturale oppure ruotare lentamente la valvola di rilascio della pressione

nella posizione VENT in modo che rilasci il vapore. Non entrare in contatto con il vapore rilasciato per evitare bruciate o lesioni. Una volta che il vapore è stato rilasciato completamente, la valvola a galleggiante rossa si troverà in posizione abbassata consentendo la rimozione del coperchio.

- 43** Se cade, il cibo può causare gravi bruciate. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
- 44** **Tenere SEMPRE** le mani, il viso e altri parti del corpo lontani dalla valvola di rilascio della pressione prima o durante il rilascio della pressione e quando si rimuove il coperchio di pressione dopo la cottura. Il vapore interno può causare gravi bruciate. **Quando viene rimosso, il coperchio deve SEMPRE** essere sollevato e inclinato a una certa distanza.
- 45** Se la casseruola di cottura rimovibile è vuota, **NON** riscaldarla per più di 10 minuti poiché ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
- 46** Durante la cottura, la casseruola, il cestello Cook & Crisp™ e la griglia reversibile diventano estremamente caldi. Evitare di entrare in contatto con vapore e aria caldi quando si estrae la casseruola di cottura e il cestello Cook & Crisp™ dall'apparecchio e, dopo la

rimozione, collocarli **SEMPRE** su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.

- 47** Quando viene riempita di ingredienti, la casseruola di cottura rimovibile può risultare estremamente pesante. Prestare particolare attenzione quando si solleva la casseruola dall'alloggiamento di base.
- 48** La pulizia e le operazioni di manutenzione da parte dell'utente non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza supervisione.
- 49** Prima di usare, pulire o riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.
- 50** Per disconnettersi, posizionare qualsiasi controllo sulla posizione "spenta", quindi scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato e prima di pulirlo. Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo, smontarlo e riporlo oppure prima di montare o rimuovere i suoi componenti.
- 51** **NON** pulire con pagliette metalliche. I componenti possono spezzare le pagliette e toccare le parti elettriche, creando il rischio di una scarica elettrica.
- 52** Fare riferimento alla sezione Pulizia e manutenzione per informazioni sulle operazioni di manutenzione regolari dell'apparecchio.



Indica di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.



Indica la presenza di un rischio che può causare lesioni alle persone, morte o danni materiali significativi se l'avvertenza riportata accanto a questo simbolo è ignorata.



Evitare il contatto con una superficie calda. Proteggere sempre le mani per evitare scottature.



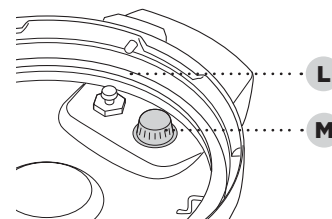
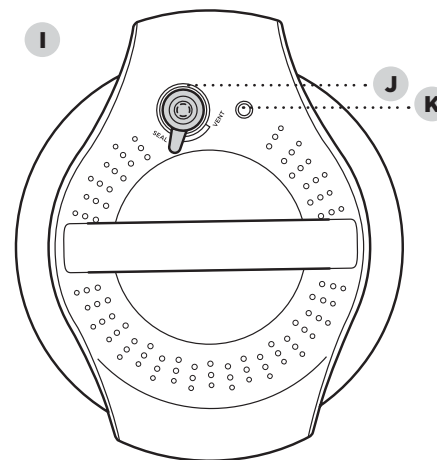
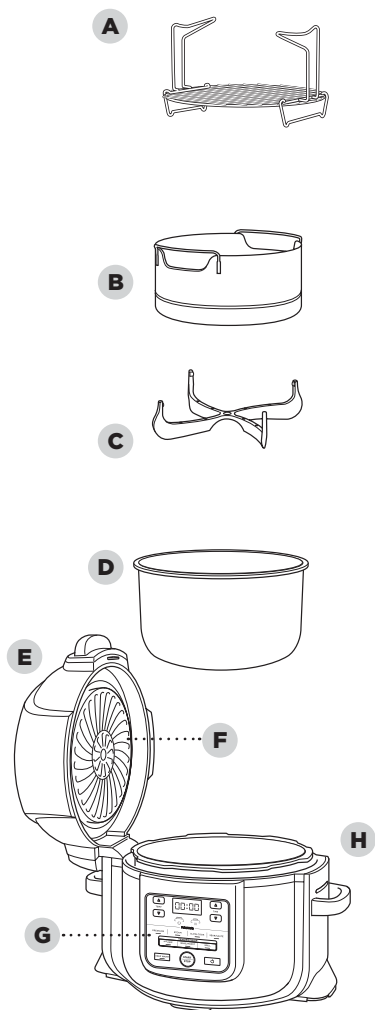
Per uso casalingo e al chiuso.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

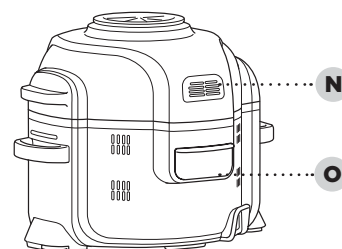
COMPONENTI E ACCESSORI

COMPONENTI

- A** Griglia reversibile
- B** Cestello Cook & Crisp™
- C** Diffusore rimovibile
- D** Casseruola di cottura rimovibile da 6 L
- E** Coperchio "croccantezza"
- F** Scudo termico
- G** Pannello di controllo
- H** Alloggiamento di base
- I** Coperchio di pressione
- J** Valvola di rilascio della pressione
- K** Valvola a galleggiante (rossa)
- L** Anello in silicone
- M** Tappo anti-intasamento
- N** Valvola di uscita dell'aria
- O** Bacinella raccogli condensa

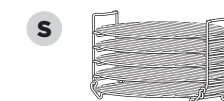
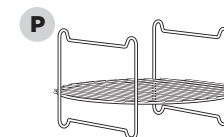


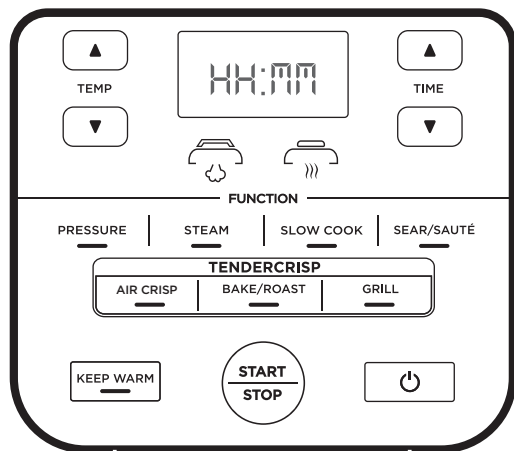
Parte inferiore
del coperchio di pressione



ACCESSORI (VENDUTI SEPARATAMENTE)

- P** Componente con strato aggiuntivo Cook & Crisp™
- Q** Padella multiuso
- R** Rastrelliera per cottura arrosto
- S** Griglia di essiccazione
- T** Stampo a cassetta
- U** Piastra di frittura





NOTA: il pannello di controllo potrebbe variare a seconda del modello.

PULSANTI FUNZIONE

PRESSURE (PRESSIONE): consente di cuocere gli alimenti rapidamente mantenendone la tenerezza.

STEAM (VAPORE): consente la cottura leggera di alimenti delicati ad alte temperature.

SLOW COOK (COTTURA LENTA): consente di cuocere alimenti a temperature basse per periodi di tempo prolungati.

SEAR/SAUTÉ (SCOTTATURA/COTTURA SALTATA): consente di rosolare le carni, saltare le verdure, cuocere a fuoco lento i sughi e molto altro.

AIR CRISP (FRITTURA AD ARIA): la frittura ad aria rende gli alimenti croccanti senza l'uso di olio o solo di una quantità minima di olio.

BAKE/ROAST (COTTURA AL FORNO/ARROSTO): consente di utilizzare l'unità come forno per arrostiti carni tenere, cuocere prodotti da forno e altro.

GRILL (COTTURA ALLA GRIGLIA): consente di caramellare e rosolare il cibo.

PULSANTI OPERATIVI

Frecce TEMP: utilizzare le frecce TEMP (TEMPERATURA) in su e in giù per regolare la temperatura di cottura e/o il livello di pressione.

Frecce TIME: utilizzare le frecce TIME (TEMPO) in su e in giù per regolare il tempo di cottura.

NOTA: utilizzare le frecce in su e in giù durante la cottura per regolare la temperatura e il tempo. La cottura riprenderà in base alle nuove impostazioni.

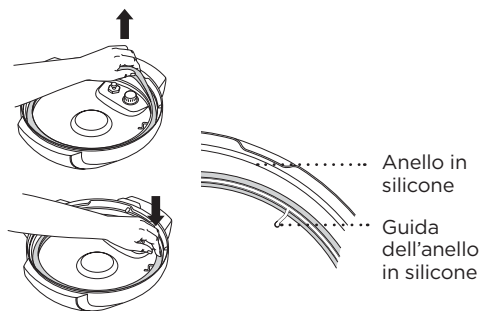
Pulsante START/STOP: una volta selezionata la temperatura (o la pressione) di cottura e il tempo di cottura, premere il pulsante START/STOP (AVVIA/INTERROMPI) per avviare la cottura. Per interrompere la cottura, premere il pulsante quando l'unità è in funzione.

Pulsante KEEP WARM: dopo la cottura a pressione, a vapore o la cottura lenta, l'unità passerà automaticamente alla modalità Keep Warm (Riscaldamento) e inizierà il conteggio. La modalità Riscaldamento rimane attiva per 12 ore oppure è possibile disattivarla premendo il pulsante KEEP WARM (RISCALDAMENTO). La modalità Riscaldamento non deve essere usata per riscaldare cibo freddo, ma serve a mantenere il cibo cucinato con la pentola a pressione Foodi™ Tendercrisp™ a una temperatura adeguata al cibo.

Pulsante di accensione: il pulsante di accensione spegne l'unità e interrompe qualsiasi processo di cottura.

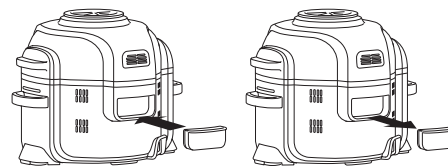
Modalità STANDBY: se il pannello di controllo non viene utilizzato per 10 minuti, l'unità entra in modalità Standby.

- 1 Rimuovere e smaltire il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- 2 Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni sul funzionamento, alle avvertenze e alle precauzioni importanti per evitare lesioni o danni materiali.
- 3 Lavare il coperchio di pressione, l'anello in silicone, la pentola di cottura rimovibile, il cestello Cook & Crisp™, la griglia reversibile e la bacinella raccogli condensa in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare i componenti a fondo.
- 4 **NON** lavare mai l'alloggiamento base o il coperchio di pressione nella lavastoviglie. Controllare il coperchio di pressione per verificare che le valvole non siano bloccate da eventuale sporcizia.
- 5 L'anello in silicone è reversibile e può essere inserito in entrambe le direzioni. Inserire l'anello in silicone attorno al bordo esterno della relativa guida sul lato inferiore del coperchio. Assicurarsi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sulla guida dell'anello in silicone.



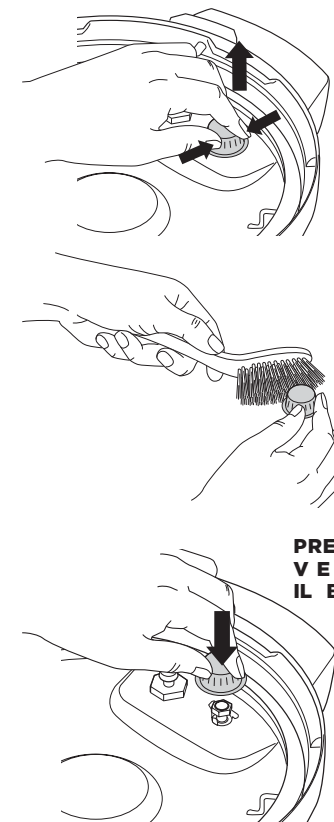
POSIZIONAMENTO DELLA BACINELLA RACCOLTI CONDENZA

Per inserire la bacinella raccogli condensa, farla scorrere nella fessura sull'alloggiamento base. Farla scorrere di nuovo per estrarla e poterla così lavare a mano dopo ogni uso.



RIMOZIONE E REINSERIMENTO DEL TAPPO ANTI-INTASAMENTO

Assicurarsi che il tappo anti-intasamento sia collocato correttamente prima di usare il coperchio di pressione. Il tappo anti-intasamento evita l'intasamento della valvola interna del coperchio di pressione e protegge gli utenti da potenziali schizzi di cibo. Il tappo deve **essere pulito dopo ogni** uso con una spazzola adeguata. Per rimuoverlo, premere e tirare verso l'alto. Per riposizionarlo, collocarlo in posizione e premere verso il basso.



NOTA: prima di ogni uso, assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente all'interno della relativa guida e che il tappo anti-intasamento sia montato correttamente sulla valvola di rilascio della pressione.

USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™

FUNZIONE DEI DUE COPERCHI

I due coperchi consentono di alternare facilmente tutti i metodi di cottura disponibili. Utilizzare il coperchio di pressione per intenerire gli alimenti e il coperchio "croccantezza" per renderli più croccanti.

USO DEL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

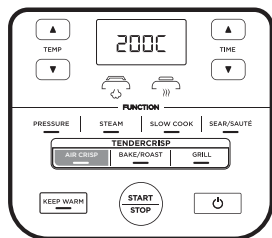
Il coperchio "croccantezza" è fissato all'unità per mezzo di una cerniera ed è dotato di un sistema ad apertura facile. Il coperchio può essere aperto durante qualsiasi funzione di cottura a convezione in modo da poter controllare e accedere agli ingredienti. Quando viene aperto il coperchio, la cottura si interrompe, il timer viene messo in pausa e l'elemento riscaldante all'interno del coperchio si spegne. Quando il coperchio viene chiuso, la cottura e le funzioni del timer riprendono.

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO "CROCCANTEZZA"

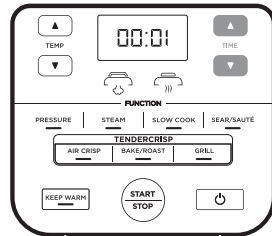
Per accendere l'unità, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente, quindi premere il pulsante di accensione.

Frittura ad aria

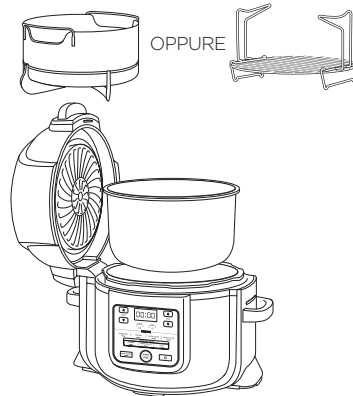
- 1 Premere il pulsante Air Crisp. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Usare le frecce TEMP in su e in giù per impostare una temperatura compresa tra 150°C e 200°C.



- 2 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora.

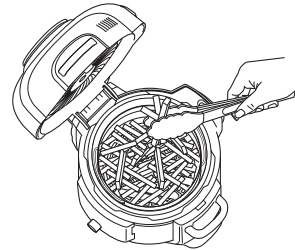


- 3 Con la casseruola inserita, collocare il cestello Cook & Crisp™ o la griglia reversibile al suo interno. Il diffusore deve essere fissato al cestello.

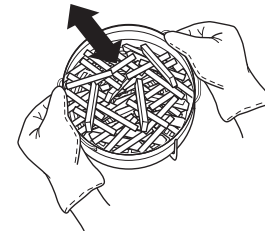


NOTA: si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti. Durante il preriscaldamento, prima del passaggio 4, chiudere il coperchio, quindi premere il pulsante START/STOP per iniziare.

- 4 Collocare gli ingredienti nel cestello Cook & Crisp™ o sulla griglia reversibile. Chiudere il coperchio e premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.



- 5 Se necessario, durante la cottura, è possibile aprire il coperchio e sollevare il cestello in modo da scuotere o mescolare gli ingredienti per una rosolatura uniforme. In seguito, riabbassare il cestello all'interno della casseruola e chiudere il coperchio. La cottura riprenderà automaticamente non appena il coperchio viene chiuso.

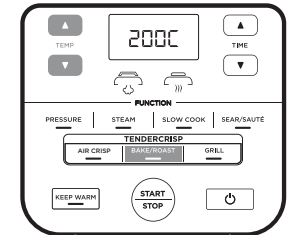


NOTA: se si preme il pulsante STOP durante la modalità Frittura ad aria, l'unità attenderà 10 secondi prima di entrare in modalità Standby.

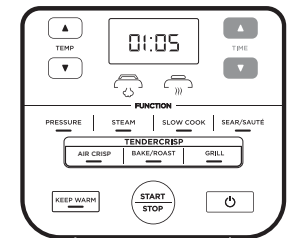
- 6 A cottura terminata, l'unità emetterà un segnale acustico.

Cottura al forno/arrosto

- 1 Premere il pulsante BAKE/ROAST. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Usare le frecce TEMP in su e in giù per impostare una temperatura compresa tra 150°C e 200°C.



- 2 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora o in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.



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

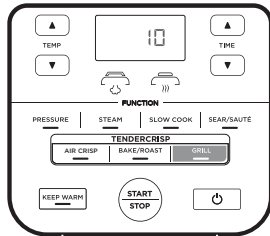
NOTA: si consiglia di lasciare riscaldare l'unità per 5 minuti prima di aggiungere gli ingredienti. Durante il preriscaldamento, prima del passaggio 3, chiudere il coperchio, quindi premere il pulsante START/STOP per iniziare.

- 3 Collocare gli ingredienti nella casseruola, unitamente a qualsiasi accessorio richiesto dalla ricetta. Chiudere il coperchio e premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.
- 4 A cottura terminata, l'unità emetterà un segnale acustico.

USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - CONTINUA

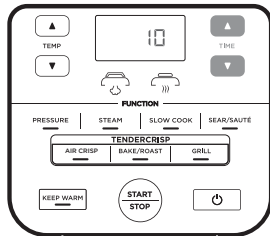
Cottura alla griglia

- 1 Premere il pulsante GRILL.

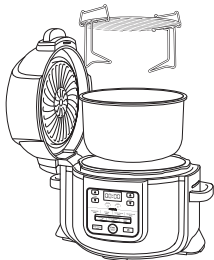


NOTA: quando si usa la funzione Grill, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

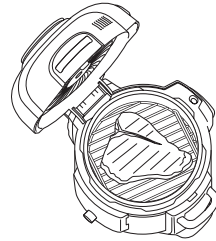
- 2 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 30 minuti.



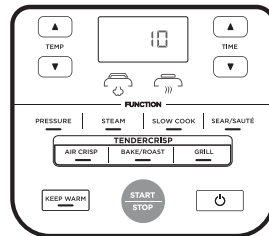
- 3 Collocare la griglia reversibile nella casseruola nella posizione della griglia superiore oppure seguire le indicazioni della ricetta.



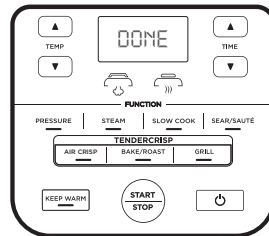
- 4 Collocare gli ingredienti sulla griglia, quindi chiudere il coperchio.



- 5 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.



- 6 A cottura terminata, l'unità emetterà un segnale acustico.

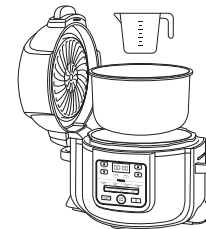


VERIFICA DELLA PRESSIONE

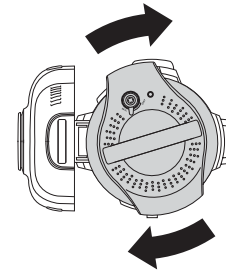
CONCETTI BASE DELLA COTTURA A PRESSIONE

Per imparare a usare la funzione Cottura a pressione e iniziare a cucinare, a chi non ha mai usato questo prodotto si consiglia vivamente di effettuare un test iniziale usando solo acqua.

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



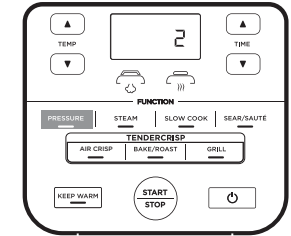
- 2 Posizionare il coperchio di pressione allineando la freccia sulla parte anteriore del coperchio con la freccia sulla parte anteriore dell'alloggiamento base. A questo punto, ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.



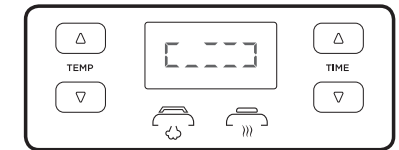
- 3 Verificare che la valvola di rilascio della pressione sul coperchio sia in posizione SEAL.



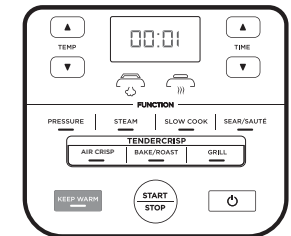
- 4 Accendere l'unità. Premendo il pulsante PRESSURE, l'unità passerà automaticamente alla modalità ad alta pressione (HI). Impostare il tempo su 2 minuti. Premere il pulsante START/STOP per iniziare.



- 5 La pentola a pressione Ninja® Foodi® TenderCrisp™ avvierà l'accumulo di pressione che viene indicato dalle luci in rotazione. L'unità inizierà il conto alla rovescia quando raggiunge il punto di pressione.



- 6 Una volta terminato il conto alla rovescia, la pentola a pressione Ninja® Foodi® TenderCrisp™ emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento avviando il conteggio.



- 7 Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione farà fuoriuscire una veloce scarica di vapore. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità.



NOTA: per mantenere il livello di pressione di rilascio rapida, la valvola viene bloccata nella posizione **VENT**.

USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - CONTINUA

RILASCIO DELLA PRESSIONE NATURALE E RILASCIO DELLA PRESSIONE RAPIDO

Rilascio della pressione naturale: una volta terminata la cottura a pressione, il vapore viene rilasciato naturalmente dall'unità man mano che si raffredda. Questo processo può durare più di 20 minuti a seconda della quantità di liquido e di cibo all'interno della casseruola. Durante questa fase, l'unità entra in modalità Riscaldamento. Premere il pulsante KEEP WARM se si desidera disattivare la modalità Riscaldamento. Una volta completato il rilascio della pressione naturale, la valvola a galleggiante rossa si abbassa.

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

Anche dopo aver rilasciato la pressione naturalmente o aver usato la valvola di rilascio della pressione, all'interno dell'unità rimane comunque del vapore che fuoriesce quando si apre il coperchio. Sollevare il coperchio e spostarlo verso l'esterno facendo in modo che la condensa non coli all'interno dell'alloggiamento base.

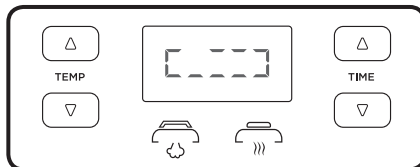


NOTA: in qualsiasi momento durante il processo di rilascio naturale, è possibile passare al rilascio rapido girando la valvola di rilascio della pressione sulla posizione VENT.



AVVERTENZA: prestare attenzione poiché il vapore emesso è BOLLENTE.

ACCUMULO DI PRESSIONE

Il pannello di controllo segnala la fase di accumulo di pressione all'interno dell'unità mediante le luci in rotazione. Il tempo necessario per l'accumulo di pressione varia a seconda della quantità di ingredienti e liquidi all'interno della casseruola. Durante l'accumulo di pressione all'interno dell'unità, il coperchio si bloccherà come misura di sicurezza e non si sbloccherà finché non viene rilasciata la pressione. Una volta raggiunta la pressione massima, la luce della spia della pressione del coperchio rimarrà fissa. A questo punto inizierà il ciclo di cottura a pressione e il timer avvierà il conto alla rovescia.

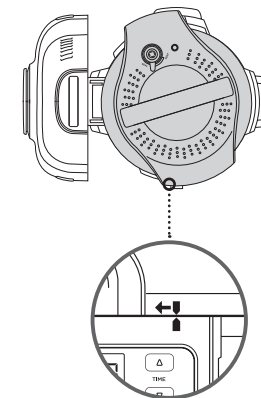
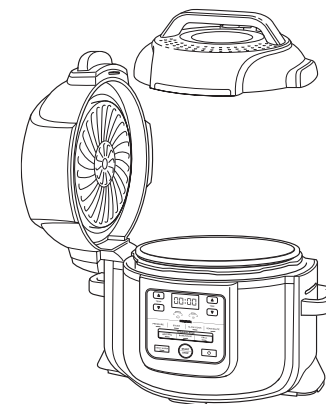


POSIZIONAMENTO E RIMOZIONE DEL COPERCHIO DI PRESSIONE

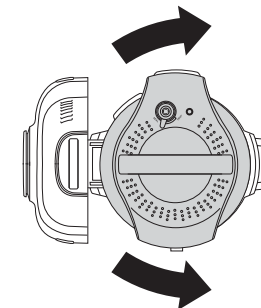
Posizionare il coperchio di pressione sulla parte superiore dell'unità allineando il simbolo  sul coperchio con il simbolo  sull'alloggiamento base. Ruotare il coperchio in senso orario finché non si blocca in posizione.

Per sbloccare il coperchio a pressione girarlo in senso antiorario. Sollevare il coperchio da un angolo per evitare schizzi. Non sollevare il coperchio dritto verso l'alto.

NOTA: non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata.



POSIZIONAMENTO



RIMOZIONE

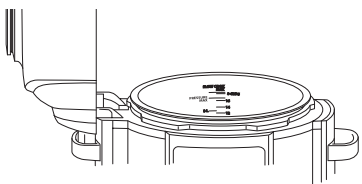
USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - CONTINUA

USO DELLE FUNZIONI DI COTTURA CON IL COPERCHIO DI PRESSIONE

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

Cottura a pressione

- 1 Collocare gli ingredienti con almeno 200 ml di liquido nella casseruola e un accessorio se richiesto dalla ricetta. **Durante la cottura a pressione, NON** superare la linea con la dicitura PRESSURE MAX.



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

- 2 Seguire i passaggi descritti a pagina 16 per il posizionamento del coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione SEAL.

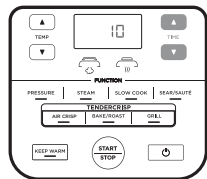


- 3 Premere il pulsante PRESSURE. Verrà visualizzato il livello di pressione predefinito. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare le opzioni HIGH (ALTA) o LOW (BASSA).

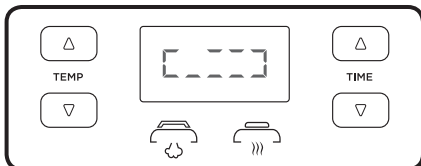


NOTA: se si imposta un tempo di 1 ora o meno, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia in base ai minuti e ai secondi. se si imposta un tempo superiore a 1 ora, l'orologio eseguirà il conto alla rovescia solo in base ai minuti.

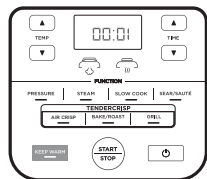
- 4 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 1 ora e in incrementi di 5 minuti da 1 ora fino a 4 ore.



- 5 Premere il pulsante START/STOP. Durante questa fase, sul display vengono visualizzate luci in rotazione. Quando l'unità avrà raggiunto la temperatura giusta, inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.



- 6 Una volta completata la cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento iniziando il conteggio a partire da 00:00.



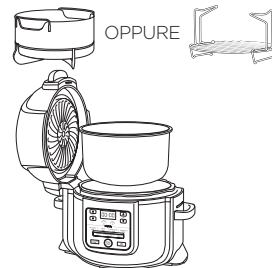
NOTA: una volta terminata la cottura a pressione, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

- 7 Lasciare che l'unità rilasci la pressione naturalmente oppure, se richiesto dalla ricetta, ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per un rilascio rapido della pressione attraverso la valvola.

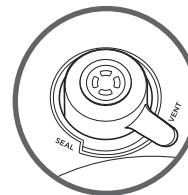


Vapore

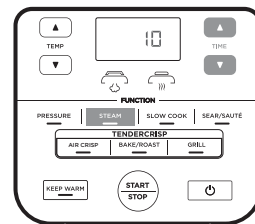
- 1 Aggiungere 240 ml di liquido (o la quantità di liquido richiesta dalla ricetta) alla casseruola, quindi posizionare la griglia reversibile o il cestello Cook & Crisp™ con gli ingredienti all'interno della casseruola.



- 2 Seguire i passaggi descritti in precedenza a pagina 16 per posizionare il coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT.

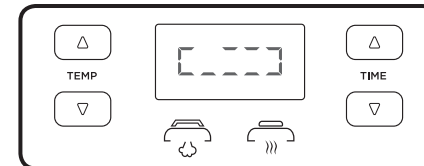


- 3 Premere il pulsante STEAM. Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di un minuto fino a 30 minuti.

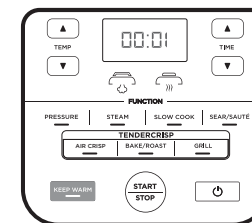


NOTA: quando si usa la funzione Vapore, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

- 4 Premere il pulsante START/STOP.
- 5 L'unità esegue il preriscaldamento automatico per creare vapore mediante l'ebollizione del liquido. Durante questa fase, sul display vengono visualizzate luci in rotazione. Quando l'unità avrà raggiunto la temperatura giusta, inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato.



- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento. Se la valvola a galleggiante rossa si solleva, attendere che si abbassi prima di aprire il coperchio.



NOTA: una volta terminata la cottura a vapore, è possibile premere il pulsante KEEP WARM per disattivare la modalità Riscaldamento.

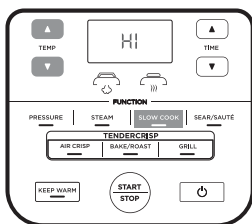
USO DELLA PENTOLA A PRESSIONE NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ - CONTINUA

Cottura lenta

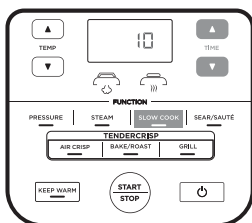
- 1 Aggiungere gli ingredienti alla casseruola. **Durante la cottura lenta, NON** superare la linea con la dicitura MAX.
- 2 Seguire i passaggi descritti in precedenza per posizionare il coperchio di pressione. Ruotare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT.



- 3 Premere il pulsante SLOW COOK. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare l'impostazione di cottura lenta HIGH (ALTA) o LOW (BASSA).



- 4 Usare le frecce TIME in su e in giù per impostare il tempo di cottura in incrementi di 15 minuti fino a 12 ore.



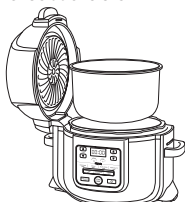
- 5 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.

NOTA: è possibile regolare l'impostazione HIGH della cottura lenta tra 4 e 12 ore, mentre per l'impostazione LOW, è possibile impostare un tempo di cottura lenta compreso tra 6 e 12 ore.

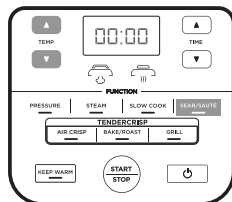
- 6 Una volta completato il tempo di cottura, l'unità emetterà un segnale acustico e passerà automaticamente alla modalità Riscaldamento.

Scottatura/Cottura saltata

- 1 Inserire la casseruola.



- 2 Premere il pulsante SEAR/SAUTÉ. Verrà visualizzata l'impostazione della temperatura predefinita. Utilizzare le frecce TEMP in su e in giù per selezionare una delle opzioni di cottura (bassa, medio-bassa, media, medio-alta o alta).



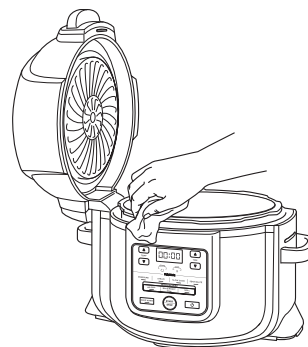
NOTA: quando si usa la funzione Scottatura/Cottura saltata, non è possibile o necessario regolare la temperatura.

- 3 Premere il pulsante START/STOP per avviare la cottura.
- 4 Disattivare la funzione Scottatura/Cottura saltata premendo il pulsante START/STOP. Per passare a una funzione di cottura diversa, premere il pulsante funzione corrispondente.

NOTA: è possibile usare questa opzione sia con il coperchio "croccantezza" in posizione aperta che con il coperchio di pressione con la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT.

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

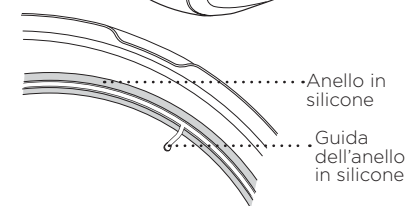
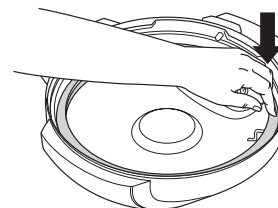
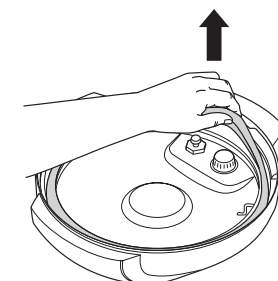
PULIZIA E MANUTENZIONE



Pulizia: lavaggio in lavastoviglie e lavaggio a mano

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

- 1 Scollegare l'unità dalla presa di corrente prima di pulirla.
- 2 **NON LAVARE MAI** l'alloggiamento base nella lavastoviglie e non immergerlo in acqua o liquidi di altro tipo.
- 3 Per pulire l'alloggiamento base e il pannello di controllo, strofinarli con un panno umido pulito.
- 4 La casseruola di cottura, l'anello in silicone, la griglia reversibile, il cestello Cook & Crisp™ e il diffusore rimovibile possono essere lavati in lavastoviglie.
- 5 Il coperchio di pressione, inclusi la valvola di rilascio della pressione e il tappo anti-intasamento, possono essere lavati con acqua e detersivo per i piatti. **NON** lavare il coperchio di pressione o i relativi componenti nella lavastoviglie e **NON** smontare la valvola di rilascio della pressione o il gruppo della valvola a galleggiante rossa.
- 6 Pulire il coperchio "croccantezza" dopo che lo scudo termico si è raffreddato strofinandolo con un panno umido o carta assorbente.
- 7 Se nella casseruola di cottura, nella griglia reversibile o nel cestello Cook & Crisp™ sono rimasti incastrati dei resti di cibo, riempire la casseruola con dell'acqua e lasciarla in ammollo prima di pulirla. **NON** utilizzare spugne in materiale abrasivo. Se è necessario strofinare, utilizzare un detergente non abrasivo o un detersivo liquido per i piatti con una spugna di nylon o una spazzola.
- 8 Dopo ogni uso, lasciare asciugare tutti i componenti all'aria oppure asciugarli con un panno morbido e asciutto.



Rimozione e riposizionamento dell'anello in silicone

Per rimuovere l'anello in silicone, estrarlo sezione per sezione dalla relativa guida. L'anello può essere inserito da entrambi i lati. Per riposizionarlo, premerlo nella guida sezione per sezione.

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

L'anello in silicone deve rimanere pulito per evitare cattivi odori. Per rimuovere eventuali cattivi odori, lavarlo in acqua calda e sapone o nella lavastoviglie. Tenere tuttavia presente che è normale che l'odore di alcuni alimenti acidi venga assorbito dall'anello. Si consiglia di disporre di più anelli in silicone. È possibile acquistare anelli in silicone supplementari su ninjakitchen.eu.

Non estrarre **MAI** l'anello in silicone esercitando forza eccessiva poiché ciò potrebbe deformare l'anello stesso e la relativa guida e compromettere la funzione di pressione-chiusura. Sostituire immediatamente un anello in silicone che presenta incrinature, tagli o danni di altro tipo.

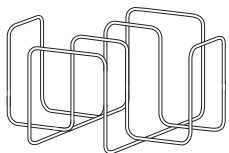
Offriamo una gamma di accessori appositamente creati per la pentola a pressione Ninja® Foodi® TenderCrisp™. Visitare ninjakitchen.eu per ampliare le opzioni di cottura e portare la propria arte culinaria a un livello più avanzato.

Padella multiuso



- Questa padella consente di cucinare stufati fumanti, intingoli e torte dolci e salate oppure di cuocere una torta morbida e ben dorata per dessert.
- Dimensioni: 22 cm D x 6 cm A

Rastrelliera per cottura arrosto



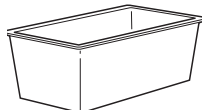
- Inserire questa rastrelliera nel cestello Cook & Crisp™ per tostare le piadine, arrostitre le costole per il barbecue della domenica o abbrustolire il pane da portare in tavola in modo uniforme.

Piastra di frittura



- Dotata di fori per una maggiore circolazione dell'aria, questa piastra è perfetta per donare croccantezza e riscaldare pizze, focacce e verdure.
- Dimensioni: 23 cm D x 2 cm A

Stampo a cassetta



- Il nostro stampo appositamente progettato è un accessorio dalle dimensioni perfette per cuocere al forno plumcake alle banane o alle zucchine.
- Dimensioni: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Confezione extra di anelli in silicone



- Il set con 2 anelli in silicone mantiene i sapori separati poiché è possibile usarne uno per quando si cucinano alimenti salati e l'altro per quando si cucinano alimenti dolci.

Perché l'unità impiega così tanto tempo a raggiungere il punto di pressione? Quanto tempo impiega per raggiungere il punto di pressione?

- I tempi di cottura possono variare a seconda della temperatura selezionata, dalla temperatura attuale della casseruola di cottura e dalla temperatura o dalla quantità degli ingredienti.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia completamente inserito e che poggi completamente sul coperchio. Se è stato inserito correttamente, è possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.
- Durante la cottura a pressione, assicurarsi che il coperchio di pressione sia completamente bloccato e che la valvola di rilascio della pressione sia in posizione SEAL.

Perché il conto alla rovescia è così lento?

- È possibile che invece dei minuti siano state impostate le ore. Quando viene impostato, sul display il tempo viene visualizzato come HH:MM e aumenta o diminuisce in incrementi di un minuto.

Come è possibile capire quando l'unità sta accumulando pressione?

- Sullo schermo vengono visualizzate luci in rotazione che indicano che l'unità sta accumulando pressione.

Quando si usa la funzione Pressione o Vapore, le luci sullo schermo del display si muovono in rotazione.

- Ciò indica che l'unità sta accumulando pressione o sta eseguendo il preriscaldamento quando si seleziona STEAM o PRESSURE. Una volta terminato l'accumulo di pressione, verrà avviato il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

Quando si usa la funzione Vapore, dall'unità fuoriesce una grande quantità di vapore.

- È normale che la valvola di rilascio della pressione rilasci vapore durante la cottura. Lasciare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per le funzioni di cottura a Vapore, Cottura lenta e Scottatura/Cottura saltata.

Perché non è possibile togliere il coperchio di pressione?

- Come misura di sicurezza, non è possibile sbloccare il coperchio di pressione finché l'unità non risulta completamente depressurizzata. Ruotare la valvola di rilascio della pressione in posizione VENT per rilasciare velocemente il vapore pressurizzato. La valvola di rilascio della pressione farà fuoriuscire una veloce scarica di vapore. Una volta che il vapore è fuoriuscito completamente, sarà possibile aprire l'unità. Ruotare il coperchio di pressione in senso antiorario, quindi sollevarlo rimanendo a una certa distanza.

La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata?

- Sì. La valvola di rilascio della pressione deve risultare allentata poiché ciò consente un passaggio rapido e facile tra la posizione SEAL e la posizione VENT e aiuta a regolare la pressione mediante il rilascio di piccole quantità di vapore durante la cottura permettendo così di ottenere ottimi risultati. Assicurarsi che sia girata il più possibile verso la posizione SEAL durante la cottura a pressione e il più possibile verso la posizione VENT durante il rilascio rapido.

L'unità emette un fischio e non raggiunge il punto di pressione.

- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL. Se la valvola si trova in questa posizione ma l'unità continua a emettere un suono sibilante, è possibile che la guarnizione in silicone non sia stata posizionata correttamente. Premere START/STOP per interrompere la cottura, usare la posizione VENT se necessario, quindi rimuovere il coperchio di pressione. Esercitare pressione sull'anello in silicone assicurandosi che sia inserito nella sua interezza e che poggi completamente sotto la guida dell'anello. Se posizionato correttamente, dovrebbe essere possibile tirarlo leggermente per ruotarlo.

L'unità esegue il conteggio invece del conto alla rovescia.

- Il ciclo di cottura è terminato e l'unità si trova in modalità Riscaldamento.

Quanto tempo impiega l'unità a eseguire la depressurizzazione?

- Con il rilascio rapido, impiega circa 2 minuti. Il rilascio naturale può durare più di 20 minuti a seconda del tipo di cibo e/o della quantità di liquido e di cibo all'interno della casseruola.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “POT”.

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

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “LID” e la luce del coperchio lampeggia.

- È stato posizionato il coperchio sbagliato per la funzione di cottura desiderata. Utilizzare il coperchio di pressione chiuso per le funzioni Pressione, Cottura lenta, Vapore, Scottatura/Cottura saltata o Riscaldamento.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “SHUT”.

- Il coperchio “crocantezza” è aperto e deve essere chiuso per poter avviare la funzione selezionata.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “VENT”.

- Quando viene impostata la funzione Cottura lenta o Scottatura/Cottura saltata e l'unità rileva l'accumulo di pressione, il messaggio indica che la valvola di rilascio della pressione si trova nella posizione SEAL.
- Girare la valvola di rilascio della pressione nella posizione VENT e lasciarla in tale posizione fino al completamento della funzione di cottura.
- Se la valvola di rilascio della pressione non viene impostata sulla posizione VENT entro 5 minuti, il programma viene annullato e l'unità si spegne.

Quando si usa la funzione Vapore, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “WATR”.

- Il livello dell'acqua è troppo basso. Aggiungere altra acqua all'unità per continuare con la funzione di cottura.

Quando si usa la funzione Pressione, sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “WATR”.

- Aggiungere altro liquido alla casseruola di cottura prima di riavviare il ciclo di cottura a pressione.
- Assicurarsi che la valvola di rilascio della pressione si trovi in posizione SEAL.
- Assicurarsi che l'anello in silicone sia posizionato correttamente.

Sullo schermo del display viene visualizzato il messaggio di errore “HOT”.

- Questo messaggio indica che l'unità si è surriscaldata. Lasciare che l'unità si raffreddi.
- Una volta che l'unità si è raffreddata, assicurarsi che non vi sia cibo incrostato sul fondo della casseruola e che l'unità contenga una quantità di liquido sufficiente per la preparazione della ricetta.

Viene visualizzato il messaggio “ERR”.

- L'unità non funziona correttamente. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo ninjakitchen.eu.

CONSIGLI UTILI

- 1** Per una rosolatura omogenea, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in uno strato uniforme sul fondo della casseruola di cottura senza sovrapposizioni. Se gli ingredienti si sovrappongono tra loro, ricordarsi di scuoterli quando è trascorsa la metà del tempo di cottura impostato.
- 2** Per ingredienti più piccoli che potrebbero cadere attraverso la griglia reversibile, prima della cottura si consiglia di avvolgerli in carta da forno o carta stagnola.
- 3** Per ottenere ottimi risultati, quando si passa dalla cottura a pressione all'uso del coperchio “crocantezza”, si consiglia di svuotare la casseruola dell'eventuale liquido rimasto.
- 4** Tenere premute le frecce TIME in su e in giù per scorrere rapidamente il display del tempo.
- 5** Utilizzare la modalità Riscaldamento per mantenere il cibo a una temperatura calda e adeguata dopo la cottura. Per evitare che il cibo diventi asciutto, si consiglia di tenere il coperchio chiuso e di usare questa funzione appena prima di servire la pietanza. Per riscaldare il cibo, utilizzare la funzione Frittura ad aria.
- 6** Per accelerare la fase di accumulo di pressione all'interno dell'unità, impostare la funzione SEAR/SAUTÉ su HIGH. Quando si è pronti a usare la funzione di cottura a pressione, premere il pulsante PRESSURE e continuare come di consuetudine.

PEZZI DI RICAMBIO

Per ordinare i componenti e gli accessori, visitare il sito ninjakitchen.eu.

GARANZIA LIMITATA DI DUE (2) ANNI

Se acquisti un prodotto in Italia come consumatore, sei titolare dei diritti di legge relativi alla qualità del prodotto ("Garanzia legale"). Puoi far valere la Garanzia legale nei confronti del rivenditore. Nonostante ciò, la fiducia di Ninja nella qualità dei propri prodotti (i "Prodotti") è tale da portarla a fornire un'ulteriore garanzia come produttore della durata di 2 anni. La presente Garanzia convenzionale è valida solo per i Prodotti nuovi e non usati. I presenti termini e condizioni si riferiscono solo alla nostra Garanzia convenzionale; la tua Garanzia legale in qualità di acquirente rimane inalterata. Nota: i 2 anni di garanzia valgono per tutti i paesi europei e per il Regno Unito anche qualora si uscisse dall'Unione europea durante il periodo di validità.

Le condizioni che seguono descrivono i requisiti e il campo di applicazione delle nostre garanzie che sono fornite da SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Germania) ("noi"). Le presenti garanzie non alterano in alcun modo la Garanzia legale o gli obblighi di legge del venditore o il tuo contratto con lo stesso. Lo stesso vale se hai acquistato il prodotto direttamente da Ninja.

Garanzie Ninja®

Un elettrodomestico per la cucina costituisce un investimento considerevole. Il tuo nuovo apparecchio deve funzionare correttamente per il maggior tempo possibile. La garanzia di cui è provvisto è un fattore importante e riflette il grado di fiducia che il produttore ha nella qualità del proprio Prodotto e del processo di produzione.

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Come devo fare per registrare la mia Garanzia convenzionale?

Puoi registrare la tua Garanzia convenzionale online entro 28 giorni dall'acquisto. Per risparmiare tempo, ti informiamo che necessiterai delle seguenti informazioni relative al tuo apparecchio:

- N. del modello
- Numero di serie (solo se disponibile)
- Data di acquisto del Prodotto (scontrino fiscale o bolla di consegna)

Per la registrazione online, visita www.ninjakitchen.eu.

IMPORTANTE

- La Garanzia convenzionale copre il Prodotto per 2 anni a partire dalla data di acquisto.
- Ti chiediamo di conservare sempre il relativo scontrino fiscale. Qualora dovessi far valere la Garanzia convenzionale, avremo bisogno dello scontrino fiscale per verificare che le informazioni che ci hai fornito siano corrette. Qualora tu non sia in grado di fornirci uno scontrino fiscale valido, la garanzia non sarà valida.

Quali sono i vantaggi della registrazione della Garanzia convenzionale?

Al momento della registrazione della garanzia, puoi scegliere se ricevere la nostra newsletter con suggerimenti, consigli e concorsi e conoscere le ultime novità riguardanti la nuova tecnologia Ninja e i lanci di prodotti. Se registri la tua Garanzia convenzionale online, riceverai una conferma immediata che abbiamo ricevuto i tuoi dati.

Per consultare la nostra informativa sulla privacy, visita www.ninjakitchen.eu.

Per quanto tempo sono garantiti i nostri Prodotti tramite la Garanzia convenzionale?

Grazie alla fiducia che riponiamo nella nostra progettazione e nel nostro controllo qualità, il tuo Prodotto è garantito per un totale di due anni.

Che cosa copre la Garanzia convenzionale?

La riparazione o la sostituzione (a discrezione di Ninja) del tuo Prodotto, inclusi tutti i ricambi e la manodopera e le spese di trasporto e di spedizione in caso di difetti di progettazione, materiali e lavorazione. La nostra Garanzia convenzionale va ad aggiungersi ai tuoi diritti di legge come consumatore.

Che cosa non copre la Garanzia convenzionale?

- Normale usura.
- Danni accidentali, guasti causati da negligenza nell'utilizzo o nella cura, uso improprio, incuria, azionamento o movimentazione scorretti dell'elettrodomestico per la cucina non conformi al Manuale di istruzioni di Ninja® fornito con il tuo apparecchio.
- Utilizzo dell'apparecchio per la cucina per scopi diversi dal normale impiego domestico.
- Utilizzo di componenti non assemblati o installati in conformità con le istruzioni d'uso.
- Utilizzo di componenti e accessori diversi dai componenti originali Ninja®.
- Installazione non corretta (tranne se eseguita da Ninja®).
- Riparazioni o modifiche eseguite da soggetti diversi da Ninja o dai suoi agenti, a meno che non sia possibile dimostrare che le riparazioni o le modifiche effettuate da altri non sono correlate al difetto per il quale ci si intende avvalere della garanzia.

Che cosa accade allo scadere delle garanzie?

I Prodotti di Ninja non sono progettati per durare per un tempo limitato. Siamo consapevoli che i nostri clienti hanno interesse a voler riparare i propri apparecchi per la cucina dopo la scadenza della garanzia. Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Dove posso acquistare ricambi e accessori originali Ninja?

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

Puoi ricevere assistenza online all'indirizzo www.ninjakitchen.eu.

Ricordati che l'uso di ricambi non originali Ninja può rendere nulla la Garanzia convenzionale, fermo restando che la Garanzia legale non può essere in alcun modo alterata.

DANK U WEL

voor de aanschaf van de Ninja® Foodi®



REGISTREER UW AANKOOP

 ninjakitchen.eu

 Scan de QR-code met een mobiel apparaat

HOUD DEZE INFORMATIE BIJ

Modelnummer: _____

Serienummer: _____

Datum van aankoop: _____
(Bewaar bewijs)

Winkel van aankoop: _____

DEZE HANDLEIDING IS VAN TOEPASSING OP MODELNUMMER: OP300EU

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Spanning: 230V- 50Hz
Vermogen: 1460 watt
Inhoud: 6L
Groep van vloeistof: 2

TIP: U vindt het model- en serienummer op het label met de QR-code aan de achterkant van het apparaat bij de voedingskabel.



Deze markering geeft aan dat dit product in de EU niet bij het overige huisvuil gegooid mag worden. Om schade aan het milieu of de gezondheid van de mens te voorkomen door ongecontroleerd weggooien van afval, dient u het afval op een verantwoordelijke manier te recyclen om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Om uw gebruikte apparaat retour te sturen, dient u het retour- en verzamelsysteem te gebruiken of contact op te nemen met de winkelier waar u dit product hebt gekocht. Zij kunnen dit product innemen om het milieuvriendelijk te recyclen.

INHOUD

Belangrijke veiligheidsvoorzieningen	158
Onderdelen en Accessoires	162
Het besturingspaneel gebruiken	164
Functieknoppen	164
Bedieningsknoppen	164
Voor het eerste gebruik	165
Installeren van het Condensreservoir	165
Verwijderen en opnieuw installeren van de anti-verstopingsdop ..	165
Uw Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Snelkookpan gebruiken	166
Waarom twee deksels	166
Het Crisping deksel gebruiken	166
De kookfuncties gebruiken met het Crisping deksel	166
Air Crisp	166
Bakken/Braden	167
Grillen	168
De snelkookpan leren kennen	169
Natuurlijke decompressie versus Snelle decompressie	170
Onder druk zetten	170
Plaatsen en verwijderen van het drukdeksel	171
De kookfuncties gebruiken met het drukdeksel	172
Pressure Cook	172
Stoom	173
Slow Cook	174
Dichtschrœien/sauteren	174
Reinigen en onderhoud	175
Reinigen: Afwasmachine en afwassen met de hand	175
Verwijderen en terugplaatsen van de siliconen ring	175
Accessoires te koop	176
Gids voor het oplossen van problemen	177
Nuttige tips	179
Reserveonderdelen	179
Productregistratie	180

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare Ninja Foodi®.

Bij gebruik van elektrische apparaten dienen de basisveiligheidsvoorzieningen altijd worden gevolgd, inclusief het volgende:

⚠ WAARSCHUWING

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilig gebruiken van het apparaat en de gevaren van het gebruik begrijpen.
- 2 Houd dit apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Sta **NIET TOE** dat kinderen het apparaat gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- 3 Om verstikkingsgevaar voor jonge kinderen te voorkomen, verwijdert u de beschermende afdekking op de stekker van dit apparaat en gooit u deze weg.
- 4 Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 5 **Maak NOOIT** gebruik van een stopcontact onder het aanrecht.
- 6 **Sluit dit apparaat NOOIT** aan op een externe tijdschakelaar of een apart, op afstand bedienbaar systeem.
- 7 **Gebruik NOOIT** een verlengsnoer. Het korte netsnoer verkleint het risico dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, alsook het risico dat mensen over een lang snoer struikelen.
- 8 Dompel om elektrische schokken te voorkomen het snoer, de stekkers of de behuizing van de hoofdeenheid **NOOIT** onder in water of andere vloeistoffen. Kook alleen in de meegeleverde pan of in een door SharkNinja aanbevolen verpakking die in de meegeleverde pan is geplaatst.
- 9 Inspecteer het apparaat en het netsnoer regelmatig. **Gebruik het apparaat NIET** indien het netsnoer of de stekker beschadigd is. Als het apparaat niet goed werkt of op een of andere manier beschadigd is, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken en contact op te nemen met de klantenservice.
- 10 **Controleer ALTIJD** of het apparaat goed in elkaar is gezet voordat u het in gebruik neemt.
- 11 Controleer voor gebruik **ALTIJD** het decompressieventiel en het rode drijfventiel op verstopping of obstructie en maak ze schoon, indien nodig. Zorg ervoor dat het rode drijfventiel op het drukdeksel vrij kan bewegen. Voedsel zoals appelmoes, cranberry's, parelgerst, haverhout of andere granen, spliterwten, noodles, macaroni, rabarber of spaghetti, kan gaan schuimen en spetteren als het wordt bereid onder druk en zo kan de decompressieklep verstopt raken. Dit en vergelijkbaar voedsel dat uitzet (zoals gedroogde groenten, bonen, granen en rijst) mogen niet in een snelkookpan worden bereid, tenzij u een Ninja® Foodi™ recept volgt.
- 12 **Dek de luchtinlaat of luchtuitvoer NOOIT** af wanneer het crisping deksel gesloten is. Als u dat wel doet, wordt uw eten niet gelijkmatig gegaard en kan het apparaat worden beschadigd of oververhit raken.

- 13 Gebruik alleen siliconen ringen van SharkNinja om explosiegevaar en letsel te voorkomen. Zorg ervoor dat er een siliconen ring is geïnstalleerd en dat het deksel goed gesloten is, voordat u hem aan zet. **NIET** gebruiken als het gescheurd of beschadigd is. Vervang voor gebruik.
- 14 Voordat u de verwijderbare kookpan onderin het apparaat plaatst, moet u ervoor zorgen dat de pan en de binnenbodem van het apparaat schoon en droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
- 15 Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. **Dit apparaat NIET** voor andere doeleinden gebruiken dan waarvoor het bedoeld is. **Het apparaat NIET** in bewegende voertuigen of boten gebruiken. **Gebruik het apparaat NOOIT** buiten. Onjuist gebruik kan letsel veroorzaken.
- 16 Alleen voor gebruik op een aanrecht. Zorg ervoor dat het apparaat op een vlak, schoon en droog oppervlak staat. **Verplaats het apparaat NIET** terwijl het in gebruik is.
- 17 **Plaats het apparaat NIET** op of in de buurt van een gaspits, elektrische kookpits, of in een verwarmde oven.
- 18 **Maak GEEN** gebruik van accessoires die niet door SharkNinja worden aanbevolen of verkocht. **Plaats GEEN** accessoires in een magnetron, broodrooster, heteluchtoven of traditionele oven of op een keramische kookplaat, elektrische spoel, gasbrander of buitengrill. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door SharkNinja kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- 19 Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ruimte boven, en aan alle kanten van het apparaat ten bate van de luchtcirculatie.
- 20 **Houd u ALTIJD** aan de maximum en minimum hoeveelheden vloeistof zoals aangegeven in instructies en recepten.
- 21 **Gebruik NOOIT** de SLOW COOK-instelling zonder voedsel en vloeistoffen in de verwijderbare kookpan.
- 22 **Gebruik het apparaat NIET** zonder dat de verwijderbare kookpan is geïnstalleerd.
- 23 **Gebruik dit apparaat NIET** om te frituren.
- 24 **Dek de drukventielen NOOIT** af.
- 25 **NIET** sauteren of frituren met olie tijdens het snel koken.
- 26 Let erop dat het voedsel niet met de verwarmingselementen in aanraking komt. **NOOIT** de pan te vol doen of het MAX vulniveau overschrijden tijdens het koken. Een te volle pan kan leiden tot persoonlijk letsel of schade aan uw eigendommen, of tot situaties waarin het apparaat niet meer op een veilige manier kan worden gebruikt.
- 27 Tijdens het snelkoken kan voedsel uitzetten (zoals gedroogde groenten, bonen, granen, rijst enz.). **Vul de pan NOOIT** meer dan halverwege of zoals anders aangegeven in een Ninja® Foodi™ recept.
- 28 **Gebruik deze eenheid NIET** om snelkookrijst te bereiden.
- 29 Om te voorkomen dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen, de Cook & Crisp™ mand **NOOIT** te vol doen.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZIENINGEN

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK • LEES VOOR GEBRUIK ALLE INSTRUCTIES

- 30** Wees extra voorzichtig bij het sluiten van het crisping deksel en zorg ervoor dat er niets tussen het scharnier blijft zitten.
- 31** Verschillende stopcontacten kunnen verschillende voltages hebben, hetgeen van invloed is op de prestaties van het product. Gebruik om mogelijke ziektes te voorkomen een thermometer om te controleren of uw voedsel op de gewenste temperatuur bereid is.
- 32** **Zet het apparaat terwijl het in gebruik is NIET** in de buurt van de rand van het aanrecht.
- 33** Plaats de eenheid tijdens het gebruik uit de buurt van muren en kastjes om schade door stoom te vermijden.
- 34** Haal direct de stekker uit het stopcontact als er zwarte rook uit de eenheid komt en wacht tot er geen rook meer uitkomt, voordat u de kookpan en Cook & Crisp™ mand verwijderd.
- 35** **Raak de hete oppervlakken NIET** aan. De oppervlakten van het apparaat zijn heet, zowel tijdens als na gebruik. Gebruik **ALTIJD** beschermende pannenlappen of geïsoleerde ovenwanten en de beschikbare hendels en knoppen om brandwonden of persoonlijk letsel te voorkomen.
- 36** Extreme voorzichtigheid moet worden betracht als de pan hete olie, heet voedsel of hete vloeistoffen bevat of als de pan onder druk staat. Verkeerd gebruik, inclusief het verplaatsen van de pan, kan verwondingen veroorzaken. Zorg ervoor dat het deksel voor gebruik goed geplaatst en vergrendeld is, als het apparaat als snelkookpan wordt gebruikt.
- 37** Voorzichtigheid moet worden betracht bij het dichtschroeven van vlees en het sauteren in hete olie. Houd handen en gezicht uit de buurt van de verwijderbare kookpan, vooral bij het toevoegen van nieuwe ingrediënten, aangezien hete olie kan spetteren.
- 38** Als de eenheid in werking is kan hete stoom uit het ontluchtingsventiel komen. Plaats de eenheid zo, dat het ventiel niet gericht is op het snoer, stopcontacten of andere apparaten. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van het ventiel.
- 39** **Probeer het deksel NIET** te openen tijdens of na het snel koken, totdat alle interne druk is verdwenen door de decompressieklep en de eenheid iets is afgekoeld. **Het rode drijfventiel of decompressiemontage NIET** demonteren, wijzigen of anderszins verwijderen.
- 40** Houd het drukdeksel in de stand SLOW COOK of SEAR/SAUTÉ **ALTIJD** gesloten en de decompressieklep op de VENT-positie. Als het deksel is gesloten en de decompressieklep op SEAL-positie staat, is een akoestisch alarm hoorbaar. "VENT"-foutcode verschijnt op de LED-display om aan te geven dat het decompressieventiel op VENT moet worden gezet.
- 41** Houd het drukdeksel **ALTIJD** dicht in de PRESSURE COOK-instelling en draai het decompressieventiel tegen de klok in naar de SEAL-positie.
- 42** Als het deksel niet open gaat, betekent dit dat het apparaat nog onder druk staat. Alle achtergebleven druk kan gevaarlijk zijn. Laat de eenheid natuurlijk decomprimeren of zet het Decompressieventiel langzaam op VENT om de stoom te bevrijden. Zorg ervoor dat u niet in contact komt met de vrijkomende

stoom om brandwonden of verwondingen te voorkomen. Als de stoom volledig is bevrijd, staat het rode drijfventiel op de laagste positie zodat het deksel kan worden verwijderd.

- 43** Het morsen van eten kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. **Het netsnoer NIET** over de rand van de tafel of het aanrecht laten hangen of op hete oppervlakken leggen.
- 44** **Houd handen, gezicht en andere lichaamsdelen ALTIJD** uit de buurt van het decompressieventiel, voorafgaand of tijdens de decompressie, en bij het verwijderen van het drukdeksel na het koken. Door de stoom kunnen ernstige brandwonden ontstaan. **Het deksel ALTIJD** van u af optillen en openen.
- 45** Als de verwijderbare kookpan leeg is, verhit het dan **NIET** langer dan 10 minuten, aangezien het kookoppervlak hierdoor kan beschadigen.
- 46** De kookpan, Cook & Crisp™ mand en omkeerbaar rek worden extreem heet tijdens het kookproces. Vermijd hete stoom en lucht bij het verwijderen van de kookpan en Cook & Crisp™ mand van het apparaat en plaats ze na het verwijderen **ALTIJD** op een

hittebestendig oppervlak. **Raak GEEN** accessoires aan tijdens of onmiddellijk na het koken.

- 47** De verwijderbare kookpan kan extreem zwaar zijn als hij gevuld is met ingrediënten. Wees voorzichtig bij het optillen van de pan van de basis.
- 48** Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- 49** Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen, voordat u het verplaatst, reinigt of opbergt.
- 50** Om los te koppelen, zet u alle schakelaars op "uit", dan trekt u de stekker uit het stopcontact en kunt u het reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, demonteert, opbergt of er onderdelen op aanbrengt of uit verwijderd.
- 51** **NIET** reinigen met schuursponsjes. Onderdelen van het schuursponsjes kunnen eraf breken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er risico op elektrische schok ontstaat.
- 52** Raadpleeg het onderdeel Reiniging en onderhoud voor meer informatie over regelmatig onderhoud aan het apparaat.



Geeft aan dat de instructies gelezen moeten worden om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.



Geeft de aanwezigheid aan van een gevaar dat persoonlijk letsel, dood of omvangrijke materiële schade tot gevolg kan hebben als de waarschuwing die bij dit symbool hoort, wordt genegeerd.



Zorg ervoor dat u niet in aanraking komt met een heet oppervlak. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.



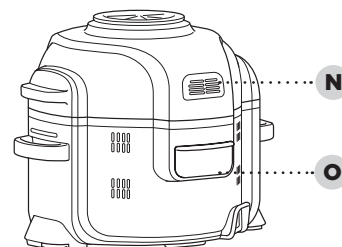
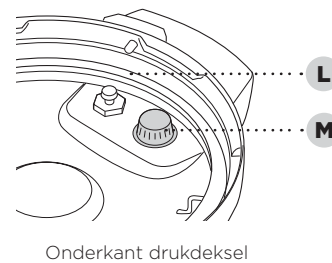
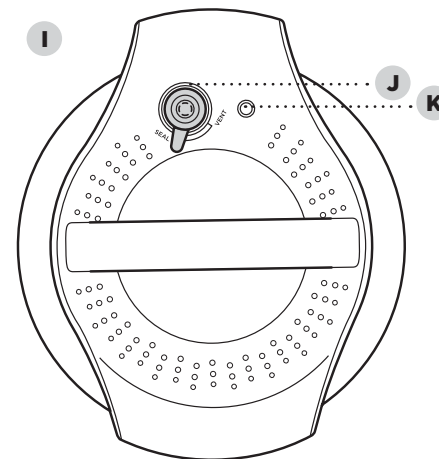
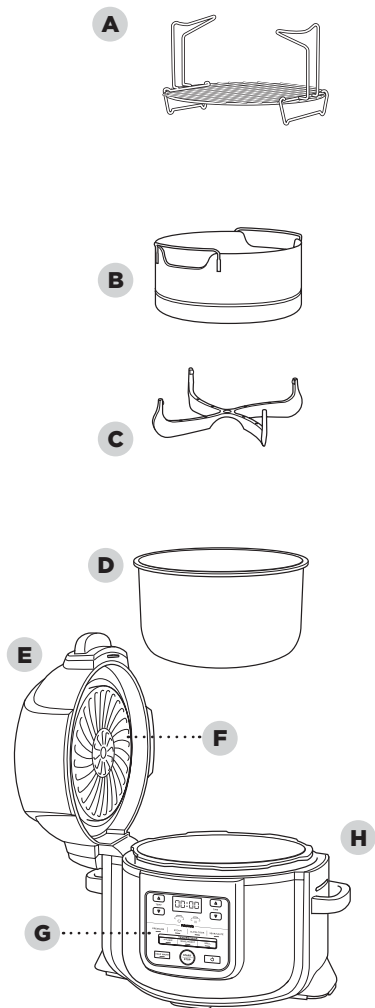
Enkel voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

BEWAAR DEZE HANDLEIDING

ONDERDELEN EN ACCESSOIRES

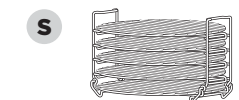
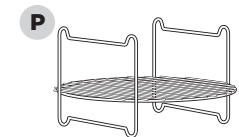
ONDERDELEN

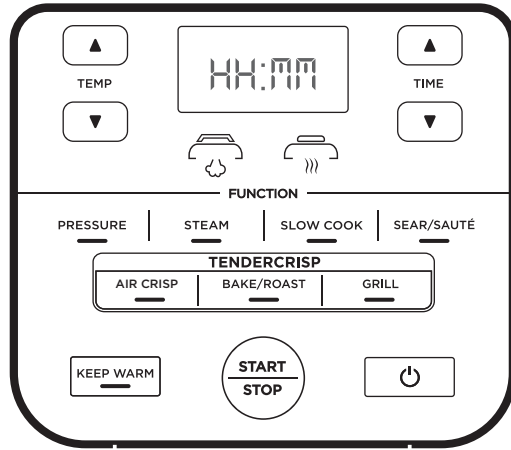
- A** Omkeerbaar rek
- B** Cook & Crisp™-mand
- C** Verwijderbare diffuser
- D** Verwijderbare 6l kookpan
- E** Crisping deksel
- F** Warmtescherm
- G** Knoppenpaneel
- H** Cooker basis
- I** Drukdeksel
- J** Decompressieventiel
- K** Drijfventiel (rood)
- L** Siliconen ring
- M** Antiverstoppingsdop
- N** Luchtuitlaatventiel
- O** Condensreservoir



ACCESSOIRES (APART VERKOCHT)

- P** Cook & Crisp™ Gelaagd inzetstuk
- Q** Multi-Purpose Pan
- R** Roosterrek inzetstuk
- S** Dehydratierrek
- T** Bakblik
- U** Crisper Pan





OPMERKING: Besturingspaneel kan per model verschillen.

FUNCTIEKNOPPEN

DRUK: Kan gebruikt worden om voedsel snel te bereiden terwijl het sappig blijft.

STOOM: Kan gebruikt worden om zacht voedsel op hoge temperaturen te bereiden.

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

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

AIR CRISP: Gebruik het apparaat als een air crisper om voedsel met weinig tot geen olie van een korst te voorzien.

BAKKEN/BRADEN: Gebruik de eenheid als oven voor mals vlees, gebak en meer.

GRILL: Gebruik het apparaat voor het karamelliseren en aanbraden van voedsel.

BESTURINGSKNOPPEN

TEMP-pijlen: Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om de kooktemperatuur en/of drukniveau aan te passen.

TIME-pijlen: Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd aan te passen.

OPMERKING: Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om tijdens het koken de temperatuur en tijd aan te passen. De eenheid gaat dan verder op die instellingen.

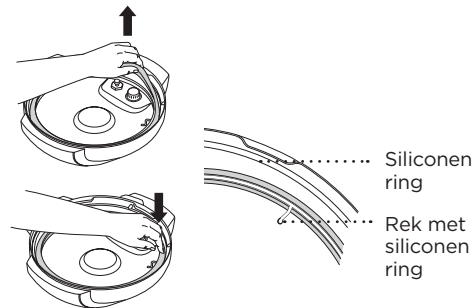
START/STOP-knop: Na het selecteren van de kooktemperatuur (of -druk) en kooktijd. Druk op de START/STOP-knop om het kookproces te starten. Deze kan worden gestopt door op de knop te drukken voor de werking van het apparaat.

KEEP WARM-knop: Na snelkoken, stomen of slow cooking schakelt de eenheid automatisch over op de Keep Warm-stand en begint naar voren te tellen. Keep Warm blijft 12 uur aanstaan, druk op KEEP WARM om het uit te schakelen. De Keep Warm-stand is niet bedoeld voor het opwarmen van voedsel, maar om het in de Foodi® Tendercrisp™-snelkookpan bereide voedsel op een voedselveilige temperatuur te houden.

AAN/UIT-knop: Met de Aan/uit-knop kan het apparaat uit worden gezet en stopt het koken.

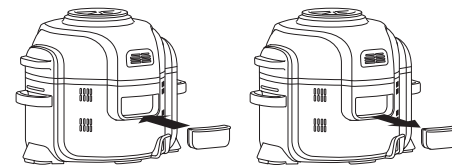
STANDBY-stand: Na tien minuten zonder activiteit op het bedieningspaneel gaat het apparaat over op de standby-stand.

- 1 Verwijder alle verpakkingsmaterialen, promotielabels 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 het drukdeksel, de siliconen ring, verwijderbare kookpan, Cook & Crisp™-mandje, omkeerbaar rek en condensreservoir af met heet zeepsop, spoel af en droog grondig af.
- 4 **REINIG DE BASIS OF HET DRUKDEKSEL NOOIT** in de afwasmachine. Inspecteer het drukdeksel om er zeker van te zijn dat er geen vuil tussen de kleppen zit.
- 5 De siliconen ring is omkeerbaar en kan in beide richtingen worden geïnstalleerd. Plaats de ring rond de buitenrand van het rek met siliconen ring, aan de onderkant van het deksel. Zorg ervoor dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek met siliconen ring.



INSTALLEREN VAN HET CONDENSRESERVOIR

Schuif het condensreservoir in de gleuf van de basis om hem te installeren. Schuif hem er vanaf om hem met de hand af te wassen na elk gebruik.



VERWIJDEREN EN OPNIEUW INSTALLEREN VAN DE ANTI-VERSTOPPINGSDOP

Zorg ervoor dat de anti-verstopningsdop zich in de juiste positie bevindt, voordat u het drukdeksel gebruikt. De anti-verstopningsdop beschermt de binnenste klep van het drukdeksel tegen verstopping en beschermt gebruikers tegen mogelijk spetteren van voedsel. Het moet **na elk gebruik** worden schoongemaakt met een borstel. Om te verwijderen drukt u hem in elkaar en trekt hem naar boven. Om terug te zetten drukt u hem op zijn plek en drukt hem naar beneden.



OPMERKING: Zorg er voor elk gebruik voor dat de siliconen ring correct geplaatst is in het rek met siliconen ring en de anti-verstopningsdop correct gemonteerd is op de decompressieklep.

UW NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN

WAAROM TWEE DEKSELS?

Met de twee deksel ontstaat er een naadloze overgang tussen al uw favoriete kookmethodes. Gebruik het drukdeksel om het voedsel gaar te laten worden en het crisping deksel voor een krokant korstje.

HET CRISPING DEKSEL GEBRUIKEN

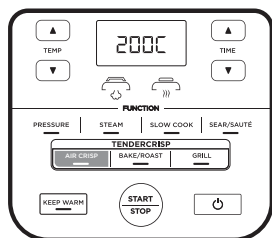
Het crisping deksel is met een scharnier bevestigd aan de eenheid en heeft een eenvoudig te openen ontwerp. Het deksel kan tijdens alle normale kookfuncties geopend worden, zodat de ingrediënten gecontroleerd kunnen worden. Als het deksel geopend is, stopt het koken, de timer pauzeert en het verwarmingselement wordt uitgeschakeld. Als het deksel wordt gesloten, worden de kook- en timerfuncties hervat.

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET CRISPING DEKSEL

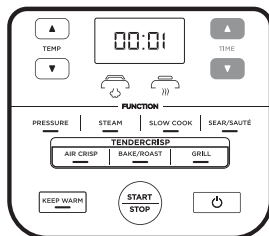
Steek het snoer in een stopcontact om de eenheid in te schakelen en druk dan de Aan-/uit-knop in.

Air Crisp

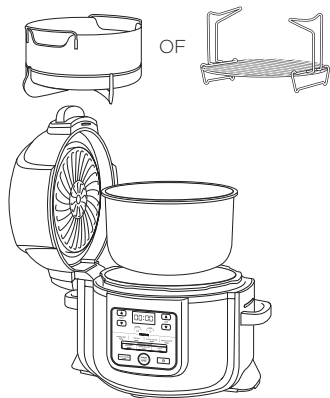
- 1 Druk op de Air Crisp-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een temperatuur te kiezen tussen de 150°C en 200°C.



- 2 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot een uur.

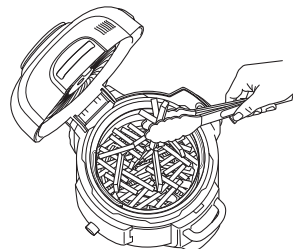


- 3 Als de pan is geïnstalleerd kunt u de Cook & Crisp™-mand of het omkeerbare rek in de pan plaatsen. De diffuser moet bevestigd worden aan de mand.

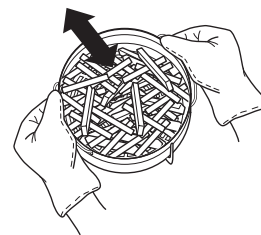


OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt. Sluit bij het voorverwarmen, voor stap 4, het deksel en druk op de START/STOP-knop om te starten.

- 4 Plaats de ingrediënten in de Cook & Crisp™-mand of het omkeerbare rek. Sluit het deksel en druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.



- 5 Tijdens het koken kan indien nodig het deksel worden geopend en de mand worden opgetild om de ingrediënten te schudden voor gelijkmatige bruining. Laat daarna de mand weer in de pan zakken en sluit het deksel. Het koken wordt automatisch hervat nadat het deksel is gesloten.

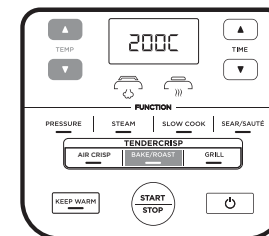


OPMERKING: Als er tijdens de Air Crisp-stand op STOP wordt gedrukt, wacht de eenheid 10 seconden voordat het op de Standby-stand springt.

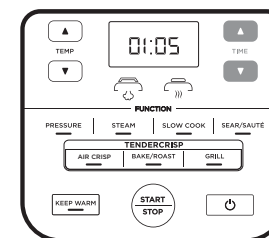
- 6 De eenheid gaat piepen als het koken klaar is.

Bakken/Braden

- 1 Druk de BAKKEN/BRADEN-knop in. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een temperatuur te kiezen tussen de 150°C en 200°C.



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



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

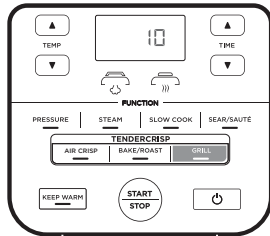
OPMERKING: Wij raden aan het apparaat 5 minuten te laten opwarmen, voordat u de ingrediënten toevoegt. Sluit bij het voorverwarmen, voor stap 3, het deksel en druk op de START/STOP-knop om te starten.

- 3 Doe de ingrediënten in de pan, samen met accessoires vermeld in het recept. Sluit het deksel en druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.
- 4 De eenheid gaat piepen als het koken klaar is.

UW NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN - VERVOLG

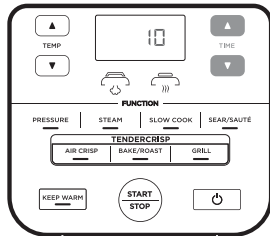
Grillen

- 1 Druk de GRILL-knop in.

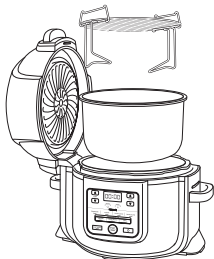


OPMERKING: Er is geen temperatuur-aanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Grill-functie.

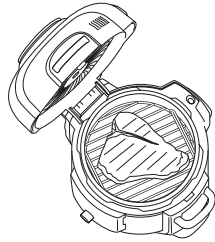
- 2 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.



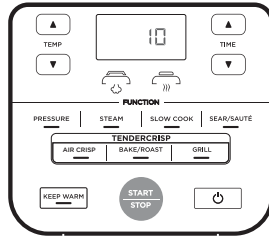
- 3 Plaats het omkeerbare rek in de bovenste grillpositie in de pan, of volgens de aanwijzingen van het recept.



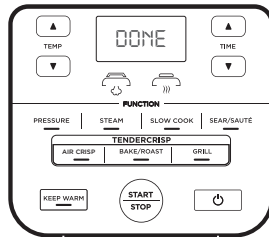
- 4 Plaats de ingrediënten op het rek, sluit dan het deksel.



- 5 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.



- 6 De eenheid gaat piepen als het koken klaar is.

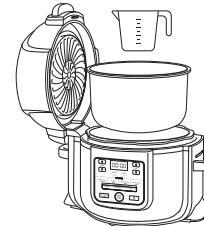


DRUKTEST

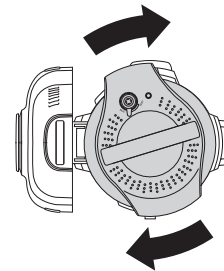
LEER DE SNELKOOKPAN GEBRUIKEN

Om te leren hoe de Snelkookfunctie werkt en om met koken te beginnen, is het zeer raadzaam dat gebruikers die hem voor het eerst gebruiken, het eerst alleen met water proberen.

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



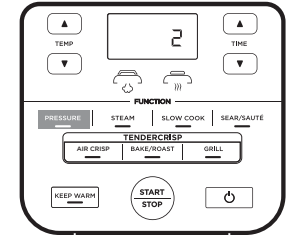
- 2 Plaats het drukdeksel er op, dit doet u door de pijl op de voorkant van het deksel uit te lijnen met de pijl op de voorkant van de basis. Draai dan het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.



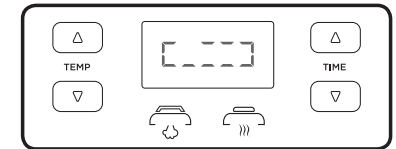
- 3 Zorg dat het decompressieventiel op het deksel in de SEAL-positie staat.



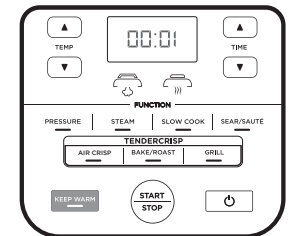
- 4 Schakel het apparaat in. Druk dan op de DRUK-knop en de eenheid wordt automatisch op hoge (H) druk ingeschakeld. Stel de tijd in op 2 minuten. Druk op de START/STOP-knop om te beginnen.



- 5 De Ninja® Foodi® Tendercrisp™-snelkookpan begint druk op te bouwen, wat wordt aangegeven door de roterende lampjes. De eenheid begint af te tellen als de druk maximaal is.



- 6 Als het aftellen klaar is, piept de Ninja® Foodi® Tendercrisp™-snelkookpan, schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand en begint te tellen.



- 7 Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een snelle stoomstoot uit het decompressieventiel. Als de stoom volledig is verwijderd, kan de eenheid worden geopend.



OPMERKING: Voor een snelle decompressie is het ventiel in de **VENT**-stand vergrendeld.

UW NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN - VERVOLG

NATUURLIJKE DECOMPRESSIE VERSUS SNELLE DECOMPRESSIE

Natuurlijke decompressie: Als het snelkoken klaar is, wordt de druk natuurlijk uit de eenheid gelaten als hij afkoelt. Dit kan tot 20 minuten of langer duren, afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof en voedsel in de pan. Tijdens deze handeling schakelt de eenheid over in de Keep Warm-stand. Druk op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen. Als de natuurlijke decompressie is afgerond, gaat het rode drijfventiel naar beneden.

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

Zelfs na de natuurlijke compressie of het gebruik van het decompressieventiel, blijft er wat stoom achter in de eenheid en dit komt vrij als het deksel wordt geopend. Til hem op en kantel hem van u af en zorg er daarbij voor dat er geen condens in de basis drupt.

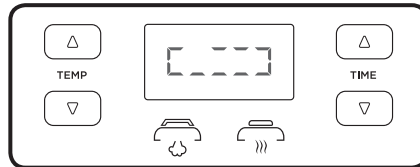


OPMERKING: Op enig moment tijdens de natuurlijke decompressie kan worden overgeschakeld naar snelle decompressie door het decompressieventiel op VENT te zetten.

WAARSCHUWING: Waarschuwing HETE stoom komt vrij.

ONDER DRUK ZETTEN

Als zich druk opbouwt in de eenheid, worden er op het besturingspaneel roterende lampjes getoond. De duur van het onder druk zetten hangt af van de hoeveelheid ingrediënten en vloeistof in de pan. Als de eenheid onder druk staat, wordt het deksel vergrendeld als veiligheidsmaatregel en wordt pas ontgrendeld als de druk is ontsnapt. Als de eenheid volledig onder druk staat, brandt het druklampje constant. De snelkookcyclus begint en de timer begint af te tellen.

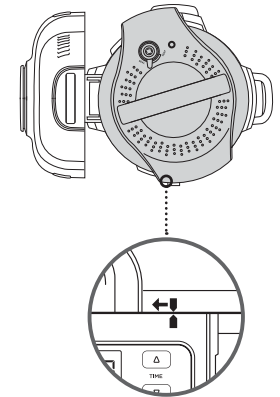
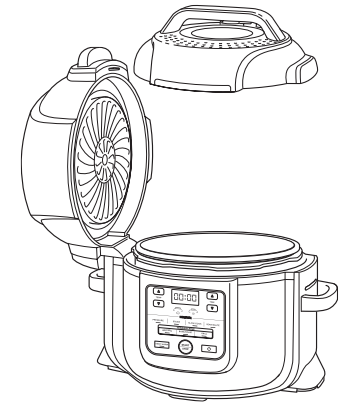


PLAATSEN EN VERWIJDEREN VAN HET DRUKDEKSEL

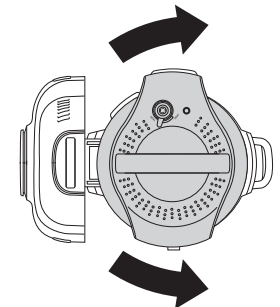
Plaats het drukdeksel op de eenheid met de op het deksel en de op de basis goed uitgelijnd. Draai het deksel met de klok mee tot hij vergrendeld is.

Om het drukdeksel te ontgrendelen, draait u het tegen de klok in. Til het deksel onder een hoek op om spatten te voorkomen. Til het deksel niet recht omhoog.

OPMERKING: Het drukdeksel wordt niet ontgrendeld tot de eenheid volledig is gedecomprimeerd.



INSTALLEREN



VERWIJDEREN

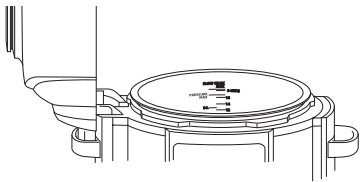
UW NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN - VERVOLG

DE KOOKFUNCTIES GEBRUIKEN MET HET DRUKDEKSEL

Steek het snoer in een stopcontact om de eenheid in te schakelen en druk op de Aan-/uit-knop.

Pressure Cook

- 1 Doe de ingrediënten en minstens 200 ml vloeistof in de pan, inclusief een accessoire als het recept hierom vraagt. **Zorg ervoor dat de vloeistof NIET hoger komt dan de gemarkeerde lijn, PRESSURE MAX, tijdens het snelkoken.**

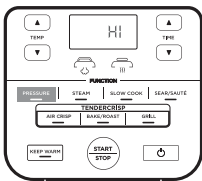


OPMERKING: De pan **NIET** hoger vullen dan halverwege bij het bereiden van rijst, bonen of andere ingrediënten die uitzetten.

- 2 Volg de stappen op pagina 16 voor het installeren van het drukdeksel. Zet het decompressieventiel op SEAL.

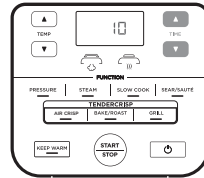


- 3 Druk op de DRUK-knop. Het standaarddrukniveau wordt weergegeven. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om HIGH of LOW te selecteren.

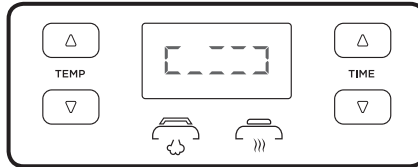


OPMERKING: Als het is ingesteld op 1 uur of korter, telt de klok af in minuten en seconden. Als het is ingesteld op meer dan 1 uur, telt de klok alleen af in minuten.

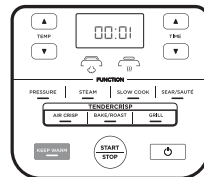
- 4 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot een uur en in stappen van 5 minuten van 1 uur tot 4 uur.



- 5 Druk op de START/STOP-knop. Gedurende deze tijd worden roterende lampjes op het display getoond. Als de eenheid de juiste temperatuur bereikt, begint de door u ingestelde tijd af te tellen.



- 6 Als het koken voltooid is, gaat de eenheid piepen, schakelt automatisch naar de Keep Warm-stand en telt op vanaf 00:00.



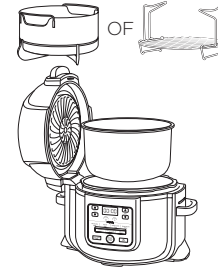
OPMERKING: Druk na het snelkoken op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

- 7 Laat de eenheid natuurlijk decomprimeren of zet, als het recept dit aangeeft, de decompressieklep op VENT en laat stoom snel ontsnappen via de klep.

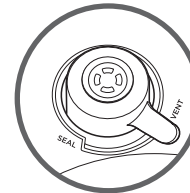


Stoom

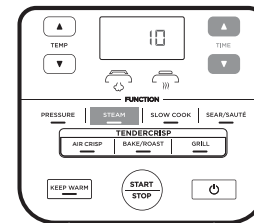
- 1 Doe 240 ml vloeistof in de pan (of de hoeveelheid vloeistof zoals aangegeven in het recept) en plaats vervolgens het omkeerbare rek of Cook & Crisp™-mandje met ingrediënten in de pan.



- 2 Volg de stappen hierboven voor het installeren van het drukdeksel op pagina 16. Zet het decompressieventiel op VENT.

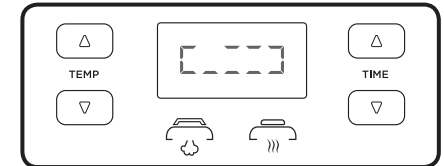


- 3 Druk op de STEAM-knop. Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van een minuut tot 30 minuten.

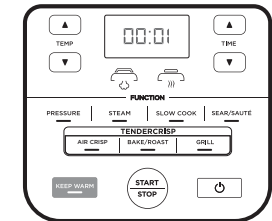


OPMERKING: Er is geen temperatuuraanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Stoom-functie.

- 4 Druk op de START/STOP-knop.
- 5 De eenheid warmt automatisch op zodat de stoomvloeistof gaat koken. Gedurende deze tijd worden roterende lampjes op het display getoond. Als de eenheid de juiste temperatuur bereikt, begint de door u ingestelde tijd af te tellen.



- 6 Als de kooktijd voltooid is, gaat de eenheid piepen en schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand. Als het rode drijfventiel naar boven komt, wacht tot het helemaal naar beneden gaat, voordat u het deksel opent.



OPMERKING: Druk na het stomen op de KEEP WARM-knop om de Keep Warm-stand uit te schakelen.

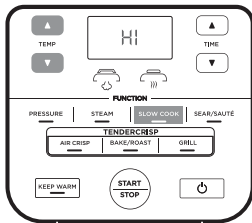
UW NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ SNELKOOKPAN GEBRUIKEN - VERVOLG

Slow Cook

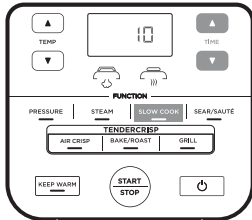
- 1 Doe ingrediënten in de pan. **NIET** hoger vullen dan de lijn gemarkeerd met MAX tijdens slow cooking.
- 2 Volg de stappen hierboven voor het installeren van het drukdeksel. Zet het decompressieventiel op VENT.



- 3 Druk op de SLOW COOK-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om Slow Cook HIGH of LOW te selecteren.



- 4 Gebruik de TIME-pijlen omhoog en omlaag om de kooktijd in te stellen in stappen van 15 minuten tot 12 uur.



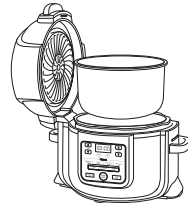
- 5 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.

OPMERKING: De Slow Cook HIGH tijdstelling kan worden aangepast ergens tussen 4 en 12 uur; de Slow Cook LOW tijdstelling kan worden aangepast ergens tussen 6 en 12 uur.

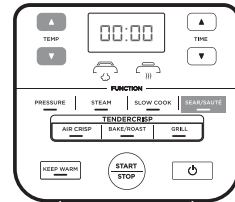
- 6 Als de kooktijd voltooid is, gaat de eenheid piepen en schakelt automatisch over naar de Keep Warm-stand.

Dichtschroeiën/sauteren

- 1 Plaats de pan.



- 2 Druk op de DICTSCHROEIEN/SAUTEREN-knop. De standaard temperatuurinstelling verschijnt op het display. Gebruik de TEMP-pijlen omhoog en omlaag om een van de instellingsopties te selecteren (laag, medium-laag, medium, medium-hoog of hoog).



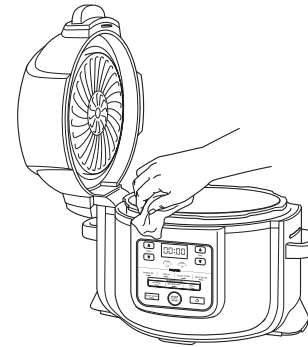
OPMERKING: Er is geen tijdaanpassing beschikbaar of nodig bij het gebruik van de Dichtschroeiën/sauteren-functie.

- 3 Druk op de START/STOP-knop om te beginnen met koken.
- 4 Druk op de START/STOP-knop om de Dichtschroeiën/sauteren-functie uit te schakelen. Druk op de betreffende functieknop om naar een andere kookfunctie over te schakelen.

OPMERKING: U kunt deze functie gebruiken met het crisping deksel in de open positie of het drukdeksel met het decompressieventiel op VENT.

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

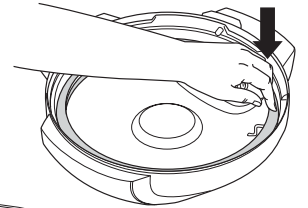
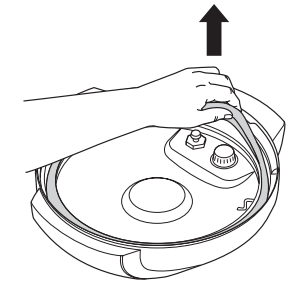
REINIGING EN ONDERHOUD



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 **DOE DE BASIS NOOIT** in de afwasmachine of dompel hem nooit onder in water of een andere vloeistof.
- 3 Maak de basis en het besturingspaneel met een schone vochtige doek schoon om deze te reinigen.
- 4 De kookpan, siliconen ring, het omkeerbare rek, de Cook & Crisp™-mand en afneembare diffuser kunnen in de afwasmachine worden gewassen.
- 5 Het drukdeksel, inclusief decompressieventiel en anti-verstopingsdop, kunnen worden afgewassen met water en zeep. **Het drukdeksel, of onderdelen ervan, kunnen NIET** in de afwasmachine worden gewassen en mogen **NIET** worden losgehaald van het decompressieventiel of rode drijfventiel.
- 6 Gebruik voor het reinigen van het crisping deksel een vochtige doek of keukenrol, nadat het warmteschild is afgekoeld.
- 7 Vul de pan met water en laat weken als er voedsel is aangekoekt in de kookpan, op het omkeerbare rek of in de Cook & Crisp™-mand. **Gebruik GEEN** pannenspons. Gebruik voor het schrobben een niet schurende reiniger of afwasmiddel met een nylon spons of borstel.
- 8 Droog alle onderdelen na gebruik aan de lucht of gebruik een zachte theedoek.



Verwijderen en terug plaatsen van de siliconen ring

Verwijder de siliconen ring, trek hem sectie voor sectie naar buiten vanuit het rek. De ring kan worden geïnstalleerd met ongeacht welke kant naar buiten. Om hem opnieuw te installeren, drukt u hem sectie voor sectie terug in het rek.

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

Houd de siliconen ring schoon om geurtjes te voorkomen. Was hem met warm zeepsop of in de afwasmachine om geurtjes te verwijderen. Het is echter normaal dat het de geur van bepaald zuurhoudend voedsel aanneemt. Het is raadzaam om meerdere siliconen ringen te hebben. Koop extra siliconen ringen via ninjakitchen.eu.

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

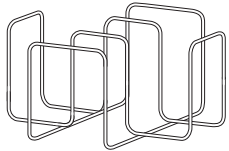
We bieden verschillende accessoires aan, speciaal gemaakt voor de Ninja® Foodi® Tendercrisp™-snelkookpan. Ga naar ninjakitchen.eu om de mogelijkheden te vergroten en uw kookkunsten naar het volgende niveau te tillen.

Multi-Purpose Pan



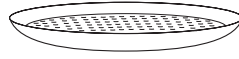
- Met deze pan kunt u borrelende rollades, dips en zoete en hartige taarten maken of een heerlijke taart bakken met een gouden bovenkant als toetje.
- Afmetingen: 22 cm D x 6 cm H

Roosterrek inzetstuk



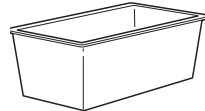
- Gebruik dit rek in de Cook & Crisp™ mand voor het verwarmen van Tacoschelpen, het grillen van spareribs op de zondagse BBQ of het gelijkmatig roosteren van knoflookbrood voor bij de pasta.

Crisper Pan



- De gaten zorgen voor verbeterde luchtstroom en deze pan is fantastisch voor het krokant maken en opwarmen van pizza's, quesadillas en groenten.
- Afmetingen: 23 cm D x 2cm H

Bakblik



- Onze speciaal ontworpen pan heeft de perfecte maat voor het bakken van broden, bijvoorbeeld met banaan of courgette.
- Afmetingen: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Extra verpakking siliconen ringen



- 2-pack siliconen ringenset helpt smaken apart te houden-gebruik er een voor het bereiden van hartige gerechten en de andere voor zoete gerechten.

Waarom doet mijn apparaat er zolang over om druk op te bouwen? Hoelang duurt het om druk op te bouwen?

- Kooktijden kunnen verschillen gebaseerd op de geselecteerde temperatuur, huidige temperatuur van de kookpan en temperatuur of hoeveelheid van de ingrediënten.
- Controleer of de siliconen ring goed is geplaatst en goed sluit tegen het deksel. Indien correct geïnstalleerd, kunt u licht aan de ring trekken zodat het roteert.
- Controleer of het drukdeksel volledig vergrendeld is en het decompressieventiel op SEAL staat bij snelkoken.

Waarom telt de tijd zo langzaam af?

- Misschien is hij ingesteld op uren in plaats van minuten. Bij het instellen van de tijd verschijnt er HH:MM op het display en de tijd vermindert/vermeerdert in stappen van minuten.

Hoe weet u of de eenheid onder druk staat?

- De roterende lampjes verschijnen op het scherm om aan te geven dat de eenheid druk aan het opbouwen is.

Lampjes roteren op het scherm bij gebruik van de Druk- of Stoomfunctie.

- Dit geeft aan dat de eenheid druk aan het opbouwen is of aan het voorverwarmen is bij gebruik van STEAM of PRESSURE. Als de eenheid klaar is met het opbouwen van druk, begint de ingestelde kooktijd af te tellen.

Er komt veel stoom uit mijn apparaat bij gebruik van de stoomfunctie.

- Het is normaal dat er stoom uit het decompressieventiel komt tijdens het bereiden. Zet het decompressieventiel op VENT voor stomen, Slow Cook en dichtschroeien/sauteren.

Waarom kan ik het drukdeksel niet verwijderen?

- Als veiligheidsfunctie wordt het drukdeksel niet ontgrendeld tot de eenheid volledig is gedeprimeerd. Zet het drukventiel op VENT om de opgebouwde druk snel te decomprimeren. Er komt een snelle stoomstoot uit het decompressieventiel. Als de stoom volledig weg is, kan de eenheid worden geopend. Draai het drukdeksel tegen de klok in, til hem dan op en van u af.

Moet het decompressieventiel los zitten?

- Ja. Het decompressieventiel zit expres los; het zorgt voor een snelle en gemakkelijke overdracht tussen SEAL en VENT en helpt de druk te reguleren door kleine hoeveelheden stoom los te laten tijdens het koken voor fantastische resultaten. Zorg ervoor dat hij zo ver mogelijk naar de SEAL-positie is gedraaid bij het snelkoken en zo ver mogelijk naar de VENT-positie bij snelle decompressie.

Het apparaat sist en bereikt de druk niet.

- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat. Als u dit heeft gedaan en dan nog een hard sissend geluid hoort, kan dit erop wijzen dat de siliconen ring niet goed op zijn plaats zit. Druk op START/STOP om het koken te stoppen, druk indien nodig op VENT en verwijder het drukdeksel. Druk de siliconen ring naar beneden om ervoor te zorgen dat hij goed geplaatst is en plat ligt onder het rek met de ring. Na volledige installatie kunt u licht aan de ring trekken, zodat het roteert.

De eenheid telt op in plaats van af.

- De kookcyclus is voltooid en het apparaat staat op de Keep Warm-stand.

Hoe lang duurt het voordat het apparaat gedeprimeerd is?

- Snelle compressie duurt ongeveer 2 minuten of korter. Natuurlijke decompressie kan tot 20 minuten of langer duren, afhankelijk van het soort voedsel en/of de hoeveelheid vloeistof en voedsel in de pan.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Er verschijnt een “POT”-foutmelding op het display.

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

“LID”-foutmelding verschijnt op de display en het lid-icoon knippert.

- Het verkeerde deksel is geïnstalleerd voor de gewenste kookfunctie. Plaats het drukdeksel in de gesloten positie op het apparaat als u de Druk, Slow Cook, Stoom, Dichtschrœien/sauteren of Keep Warm-functies wilt gebruiken.

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

- Het crisping lid staat open en moet gesloten worden, voordat de geselecteerde functie kan worden gestart.

Er verschijnt een “VENT”-foutmelding op het display.

- Als Slow Cook of Dichtschrœien/Sauteren is ingesteld en het apparaat merkt op dat druk wordt opgebouwd, geeft dit bericht aan dat het decompressieventiel op SEAL staat.
- Zet het decompressieventiel op VENT en laat het voor de rest van de kookfunctie zo staan.
- Als het decompressieventiel niet binnen 5 minuten op VENT wordt gezet, wordt het programma geannuleerd en wordt het apparaat uitgeschakeld.

“WATR”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Stomen.

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

“WATR”-foutmelding verschijnt op het display bij de functie Druk.

- Voeg meer vloeistof toe aan de kookpan, voordat u de snelkookcyclus opnieuw start.
- Zorg ervoor dat het decompressieventiel op SEAL staat.
- Zorg ervoor dat de siliconen ring correct is geïnstalleerd.

Er verschijnt een “HOT”-foutmelding op het display.

- Dit geeft aan dat het apparaat oververhit is. Laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat als de eenheid eenmaal is afgekoeld er geen voedsel is aangekoekt aan de bodem van de pan en dat er voldoende vloeistof in de pan zit voor het recept dat u aan het bereiden bent.

“ERR”-melding verschijnt.

- Het apparaat functioneert niet goed. U vindt online ondersteuning op ninjakitchen.eu.

HANDIGE TIPS

- 1 Zorg er voor, als u ingrediënten gelijkmatig bruin wilt laten worden, dat ze als vlakke laag op de bodem van de kookpan zijn gerangschikt en elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schudt u ze halverwege de ingestelde bereidingstijd heen en weer.
- 2 Het is raadzaam om kleinere ingrediënten die door het omkeerbare rek kunnen vallen eerst in te pakken in bakpapier of aluminiumfolie.
- 3 Bij het omschakelen van snelkoken naar het gebruik van het crisping deksel, is het raadzaam de resterende vloeistof uit de pan te verwijderen voor de beste krokante laag.
- 4 Houdt de Tijd-pijlen ingedrukt om sneller door de Time-display te gaan.
- 5 Gebruik de Keep Warm-stand om voedsel na het bereiden warm te houden op een voedselveilige temperatuur. Om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt, raden wij aan het deksel gesloten te houden en deze functie te gebruiken net voor het serveren. Gebruik de Air Crisping-functie om voedsel op te warmen.
- 6 Zet het apparaat op DICHTSCHROEIEN/SAUTEREN HOOG om sneller druk op te bouwen. Als u klaar bent voor snel koken, druk dan op de DRUK-knop en ga verder zoals u normaal zou doen.

VERVANGENDE ONDERDELEN

Ga om aanvullende onderdelen en accessoires te bestellen naar ninjakitchen.eu.

BEPERKTE GARANTIE VAN TWEE (2) JAAR

Als u een product in Nederland koopt als klant, kunt u aanspraak maken op uw wettelijke rechten t.a.v. de kwaliteit van het product (uw "wettelijke rechten"). U kunt deze wettelijke rechten uitoefenen ten opzichte van de verkoper van het product. Echter, bij Ninja zijn we zo overtuigd van de kwaliteit van onze producten (de "Producten"), dat wij u een extra garantie van twee jaar op de batterij geven. Deze garantie geldt uitsluitend voor Producten die in nieuwe en ongebruikte staat worden gekocht. Deze voorwaarden hebben alleen betrekking op onze garanties, uw wettelijke rechten als klant blijven hierbij gelden. Let op: de garantie van 2 jaar is beschikbaar in alle EU-landen en in het Verenigd Koninkrijk als dit land tijdens de garantieperiode niet langer een EU-land is.

De onderstaande voorwaarden beschrijven de vereisten en omvang van de garanties, die afgegeven zijn door de SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Duitsland) ("ons, onze of wij"). Zij hebben geen invloed op uw wettelijke rechten of de verplichtingen van de verkoper van het product en uw overeenkomst met hem. Hetzelfde is van toepassing als u het product rechtstreeks bij Ninja heeft gekocht.

Ninja®-garanties

Een huishoudelijk keukenapparaat is een aanzienlijke investering. Uw nieuwe apparaat moet zo lang mogelijk correct werken. De garantie bij het apparaat is een belangrijke indicator en laat zien hoeveel vertrouwen de fabrikant in zijn product heeft en de kwaliteit hiervan.

U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Hoe registreer ik mijn garantie?

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

- Modelnr.
- Serienummer (indien beschikbaar)
- Aankoopdatum van het Product (aankoopbewijs of afleveringsbewijs)

Ga om online te registreren naar www.ninjakitchen.eu.

BELANGRIJK

- De garantie dekt uw Product gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
- Bewaar altijd het aankoopbewijs. Wilt u gebruik maken van uw garantie, dan hebben wij het aankoopbewijs nodig om te controleren of de versterkte informatie correct is. Als u geen geldig aankoopbewijs kunt overleggen, zal uw garantie komen te vervallen.

Wat zijn de voordelen van het registreren van mijn garantie?

Wanneer u uw garantie registreert, kunt u ervoor kiezen onze nieuwsbrief met tips, advies en mededelingen te ontvangen. Ontvang het laatste nieuws over nieuwe Ninja-technologie en introducties. Als u uw garantie online registreert, krijgt u onmiddellijk een bevestiging dat wij uw gegevens hebben ontvangen.

Bezoek voor meer informatie over ons privacybeleid www.ninjakitchen.eu.

Hoe lang krijg ik garantie op Producten?

Door het vertrouwen wat wij hebben in ons ontwerp en de kwaliteit van ons product, geven wij twee jaar garantie op de aankoop van een Product.

Wat wordt er door de garantie gedekt?

Reparatie of vervanging van uw Product (naar beoordeling van Ninja), inclusief alle onderdelen en arbeid in geval van een gebrek in het ontwerp, het materiaal en vakmanschap (inclusief transport en verzendkosten). Onze garantie is een aanvulling op uw wettelijke rechten als klant.

Wat dekt de garantie niet?

- Normale slijtage.
- Onbedoelde schade, fouten veroorzaakt door nalatig gebruik en onderhoud, verkeerd gebruik, nalatigheid, onachtzame bediening of gebruik van het keukenapparaat, die niet overeenkomen met wat er in de instructiehandleiding bij de machine van Ninja staat.
- Het gebruik van het keukenapparaat voor andere doeleinden dan de standaard huishoudelijke activiteiten.
- Het gebruik van onderdelen niet gemonteerd of geïnstalleerd overeenkomstig de bedieningsinstructies.
- Het gebruik van niet-originele onderdelen en accessoires van Ninja®.
- Verkeerde installatie (m.u.v. installatie door Ninja®).
- Reparaties of wijzigingen uitgevoerd door derden niet zijnde Ninja of haar vertegenwoordigers, tenzij u kunt aantonen dat de reparaties of wijzigingen die door derden zijn uitgevoerd niet gerelateerd zijn aan het gebrek waarvoor u een beroep doet op de Batterijgarantie.

Wat gebeurt er als mijn garantie is verstreken?

Ninja ontwikkelt geen producten die maar een beperkte tijd meegaan. Wij snappen dat klanten hun keukenapparaat mogelijk willen laten repareren nadat de garantie is verstreken. U vindt online ondersteuning op www.ninjakitchen.eu.

Waar kan ik originele onderdelen en accessoires van Ninja kopen?

Onderdelen en accessoires van Ninja zijn ontworpen door dezelfde ingenieurs die uw Ninja-keukenapparaat hebben ontworpen. U vindt een uitgebreid assortiment Ninja-onderdelen, -vervangingsonderdelen en -accessoires voor alle apparaten van Ninja op www.ninjakitchen.eu.

Onthoud dat uw garanties kunnen vervallen als u onderdelen gebruikt die niet van Ninja zijn. Uw wettelijke rechten blijven echter gelden.



REGISTRER KJØPET DITT

 ninjakitchen.eu

 Skann QR-koden med
en mobilenhet

TA VARE PÅ DENNE INFORMASJONEN

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Kjøpsdato: _____
(Ta vare på kvitteringen)

Butikken du kjøpte den i: _____

DENNE BOKEN DEKKER MODELLNUMMER: OP300EU

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

Spenning: 230 V- 50 Hz
Strøm: 1460 Watt
Volum: 6 L
Væskegruppe: 2

TIPS: Du finner modell- og serienummer på QR-kodeetiketten på baksiden av enheten, ved siden av strømledningen.



Dette merket indikerer at produktet ikke skal kasseres sammen med annet husholdningsavfall i EU. For å forhindre potensiell skade av miljøet eller menneskelig helse fra ukontrollert kassering av avfall, skal det resirkuleres på en ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser. For å returnere din brukte enhet, bruk retur- og innsamlingsystemene, eller kontakt forhandleren der produktet ble kjøpt. De kan ta imot dette produktet for miljømessig trygg resirkulering.

INNHold

Viktige sikkerhetstiltak	184
Deler og tilbehør	188
Bruk av betjeningspanelet	190
Funksjonsknapper	190
Driftsknapper	190
Før første bruk	191
Installere kondensopsamleren	191
Fjerne og sette på plass antitilstoppingslokket	191
Bruke din Ninja® Foodi® Tendercrisp™-trykkoker	192
Hvorfor to lokk	192
Bruke crisping-lokket	192
Bruke matlagingsfunksjonene med crisping-lokket	192
Air Crisp	192
Steke	193
Grille	194
Gjøre deg kjent med matlaging med trykkoker	195
Naturlig trykkavlastning kontra hurtig trykkavlastning	196
Trykksetting	196
Plassere og fjerne trykklokket	197
Bruke matlagingsfunksjonene med trykklokket	198
Matlaging med trykkoker	198
Damp	199
Langsom tilberedning	200
Steke/sautere	200
Rengjøring og vedlikehold	201
Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask	201
Fjerne og sette på plass silikonringen	201
Tilbehør tilgjengelig for kjøp	202
Feilsøkingssguide	203
Nyttige tips	205
Reservedeler	205
Produktregistrering	206

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

Lees voor gebruik alle instructies van uw Ninja Foodi®.

Når du bruker elektriske apparater skal du alltid følge grunnleggende forholdsregler, herunder de følgende:

⚠ ADVARSEL

- 1 Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap, hvis de har tilsyn eller gis veiledning om bruken av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- 2 **IKKE** la barn bruke apparatet. Vær ekstra oppmerksom når det brukes i nærheten av barn.
- 3 For å forebygge kvelningsfare for barn, fjern og kasser vernedekselet på enhetens strømledning.
- 4 Barn skal ikke leke med apparatet.
- 5 **ALDRI** bruk en stikkontakt under kjøkkenbenken.
- 6 **ALDRI** koble enheten til en ekstern tidsbryter eller et separat, fjernstyrt system.
- 7 **IKKE** koble til en skjøteledning. Korte strømledninger brukes for å redusere risikoen for at barn under 8 år drar i eller setter seg fast i ledningen, eller at folk snubler i den.
- 8 For å hindre elektrisk støt, **IKKE** sett ledninger, støpsler eller hovedenheten i vann eller andre væsker. Maten må kun stekes i gryten som følger med eller i beholdere anbefalt av SharkNinja.
- 9 Inspiser enheten og strømledningen regelmessig. **IKKE** bruk enheten hvis strømledningen eller støpselet er skadet. Dersom enheten svikter eller er skadet, må du slutte å bruke det umiddelbart og ringe kundesenteret.
- 10 **Sørg ALLTID** for at enheten er montert riktig før du bruker den.
- 11 Før bruk må du **ALLTID** sjekke at trykkbegrensningsventilen og den røde flottørventilen ikke er tilstoppet. Rengjør ved behov. Kontroller at den røde flottørventilen på trykklokket kan beveges fritt. Mat som eplemos, tranebær, perlegryn, havregryn og andre kornslag, gule erter, nudler, makaroni, rabarbra og spagetti kan skumme og sprute under tilberedning i trykkoker, og det vil tilstoppe trykkbegrensningsventilen. Disse og lignende matvarer som utvider seg (som tørkede grønnsaker, bønner, korn og ris) skal ikke tilberedes i trykkoker, med mindre man følger en Ninja® Foodi™-oppskrift.
- 12 **IKKE** dekk luftinntak og lignende mens lokket er lukket. Dette kan forhindre jevn steking og overopphete eller skade enheten.
- 13 Bruk kun SharkNinja silikonringer for å forhindre risiko for eksplosjon og skade. Kontroller at silikonringen er riktig plassert og at lokket er godt lukket før oppstart. **Skal IKKE** brukes om den er slitt eller skadet. Skift ut før bruk.
- 14 Før du plasser gryten i basen, sørg for at gryten og basen er rene og tørre ved å tørke av dem med en myk klut.

- 15 Enheten er kun for husholdningsbruk. **Enheten MÅ IKKE** brukes til annet enn det den er beregnet for. **Enheten MÅ IKKE** brukes i kjøretøy eller båter som er i bevegelse. **IKKE** bruk utendørs. Misbruk kan forårsake skader.
- 16 Skal kun brukes på benkeplate. Sørg for at underlaget er vannrett, tørt og rent. **Enheten MÅ IKKE** flyttes under bruk.
- 17 **Enheten MÅ IKKE** settes på varme overflater eller i nærheten av varme gassdrevne eller elektriske ovner, eller i en oppvarmet ovn.
- 18 **IKKE** bruk tilbehør som ikke er anbefalt eller selges av SharkNinja. **Tilbehør må ALDRI** settes i mikroovner, brødrister, varmluftsovner eller tradisjonelle stekeovner, eller på keramiske kokeplater, elektriske spoleovner, gassbrennere eller griller. Bruk av tilbehør som ikke er anbefalt av SharkNinja, kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
- 19 Sørg for at det er tilstrekkelig med plass til luftsirkulasjon både over og rundt enheten under bruk.
- 20 **Følg ALLTID** angitte maks- og minimumsmengder for væske som oppgitt i bruksanvisninger og oppskrifter.
- 21 **Bruk ALDRI** innstillingen SLOW COOK uten mat og væske i den avtakbare gryten.
- 22 **Enheten MÅ ALDRI** brukes mens den uttakbare gryten ikke sitter på plass.
- 23 **Enheten MÅ IKKE** brukes til frityrsteking med olje.
- 24 **IKKE** dekk til trykkventilene.
- 25 **IKKE** sauter eller stek med olje ved matlaging med trykkoker.
- 26 Sørg for at mat ikke kommer i kontakt med varmeelementene. **IKKE** overfyll eller gå over MAX fyllnivå under matlaging. For mye mat i enheten kan forårsake skader og uhell eller gjøre enheten usikker å bruke.
- 27 Ved tilberedning av mat som utvider seg i trykkoker (som tørkede grønnsaker, bønner, korn, ris osv.). **IKKE** fyll gryten mer enn halvveis, eller som angitt i en Ninja Foodi™-oppskrift.
- 28 **IKKE** bruk denne enheten til å tilberede hurtigris.
- 29 For å unngå at maten kommer i kontakt med varmeelementene, **IKKE** overfyll Cook & Crisp™-kurven.
- 30 Vær svært forsiktig når du lukker crisping-lokket, og kontroller at ingenting sitter fast eller sitter i klem.
- 31 Spenning kan variere mellom strømkilder og påvirke enhetens ytelser. For å forebygge sykdom, kontroller at maten er tilstrekkelig stekt med et egnet termometer.
- 32 **Enheten MÅ IKKE** stå nær kanten av kjøkkenbenken under bruk.
- 33 Plasser enheten på avstand fra vegger og skap under bruk for å unngå en potensiell dampskade.
- 34 Dersom enheten avgir svart røyk, må du koble den fra omgående og vente til røyken gir seg før du fjerner gryten og Cook & Crisp™-kurven.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

SKAL KUN BRUKES I HJEMMET • LES ALLE INSTRUKSJONER FØR BRUK

- 35 IKKE** berør varme overflater. Enhetens overflater er varme under og etter bruk. For å forhindre forbrenninger og personskader, bruk **ALLTID** varmeisolerende puter og grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak og knotter.
- 36** Vær svært forsiktig når gryten inneholder varm olje, varm mat eller varm væske, eller dersom gryten er trykksatt. Upassende bruk, herunder flytting av gryten, kan føre til personskade. Når du bruker apparatet til trykkoking, må du sørge for at lokket er riktig påsatt og låst på plass før bruk.
- 37** Vær forsiktig når du steker kjøtt og sauterer i varm olje. Hold hendene og ansiktet unna den avtakbare gryten, spesielt når du tilsetter nye ingredienser, siden den varme oljen kan sprute.
- 38** Varm damp frigis via luftventilen når enheten er i bruk. Plasser enheten slik at ventilen ikke står rettet mot strømledningen, kontakter eller andre apparater. Hold hendene og ansiktet på trygg avstand fra ventilen.
- 39 IKKE** åpne lokket under eller etter matlaging med trykk før alt det interne trykket er frigitt via trykkbegrensningsventilen og enheten har kjølt seg litt ned. **IKKE** tukle med, demonter eller fjern den røde flottørventilen eller enheten for trykkbegrensning.
- 40** Ved bruk av innstillingene SLOW COOK og SEAR/SAUTÉ, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen skal stå i VENT-posisjonen. Dersom lokket er lukket og trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjonen, vil en lydalarm avgis. Feilkoden «VENT» vil vises på LED-skjermen for å signalisere at du må vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjonen.
- 41** Ved bruk av innstillingen PRESSURE COOK, skal trykk, skal trykklokket **ALLTID** være lukket, og trykkbegrensningsventilen vris mot klokken til SEAL-posisjonen.
- 42** Hvis lokket ikke kan snus for å låses opp, er det et tegn på at apparatet fortsatt er trykksatt. Gjenværende trykk kan være farlig. La enheten frigi trykket naturlig eller vri trykkbegrensningsventilen langsomt til VENT-posisjon for å frigi dampen. Unngå kontakt med den frigitte dampen for unngå brannskader og andre skader. Når dampen frigis helt, vil den røde flottørventilen stå i den nedre posisjonen slik at lokket kan tas av.
- 43** Matsøl kan forårsake alvorlige forbrenninger. Hold enheten og ledningen unna barn. **LA IKKE** ledningen henge over kjøkkendisk- eller bordkanter, eller berøre varme overlater.

- 44 Hold ALLTID** hender, ansikt og andre kroppsdeler unna trykkbegrensningsventilen før eller under frigivelse av trykk og ved fjerning av trykklokket etter tilberedning. Dampen på innsiden kan gi alvorlige brannskader. **Du må ALLTID** løfte og vippe lokket bort fra deg når du tar det av.
- 45** Når den avtakbare gryten er tom skal den **IKKE** varmes opp i mer enn ti minutter, siden det kan skade overflaten.
- 46** Gryten, Cook & Crisp™-kurven og den vendbare risten blir svært varme i matlagingsprosessen. Unngå varmt damp og luft når du fjerner gryten og Cook & Crisp™-kurven fra apparatet, og plasser dem **ALLTID** på en varmebestandig overflate etter fjerning. **IKKE** rør tilbehøret under eller rett etter steking.
- 47** Den avtakbare gryten kan være svært tung når den er fylt med ingredienser. Vær forsiktig når du løfter gryten fra sokkelen.
- 48** Rengjøring og vedlikehold skal aldri utføres av barn, med mindre har de fylt 8 år og er under tilsyn.
- 49** La apparatet kjøle seg ned i omtrent 30 minutter før håndtering, rengjøring og oppbevaring.
- 50** For å koble fra, vri alle knapper av («off») og trekk støpselet ut fra stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. Enheten må kjøles ned før rengjøring, demontering, håndtering og oppbevaring, eller før du setter i eller tar ut deler.
- 51 IKKE** rengjør med metallbaserte skureskrubb eller stålull. Biter kan løsne fra svampen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
- 52** Les «Rengjøring og vedlikehold» for informasjon om regelmessig vedlikehold av enheten.



Les og gjennomgå instruksjoner for å forstå drift og bruk av produktet.



Indikerer tilstedeværelse av en fare som kan forårsake personskade, død eller betydelig skade på eiendom, dersom advarselen som følger med dette symbolet ignoreres.



Sørg for at du ikke kommer i kontakt med varme overflater. Bruk alltid håndbeskytter for å unngå brannskader.



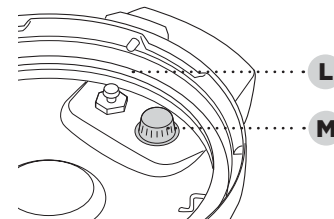
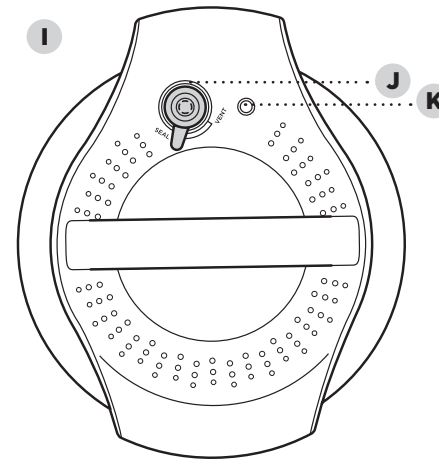
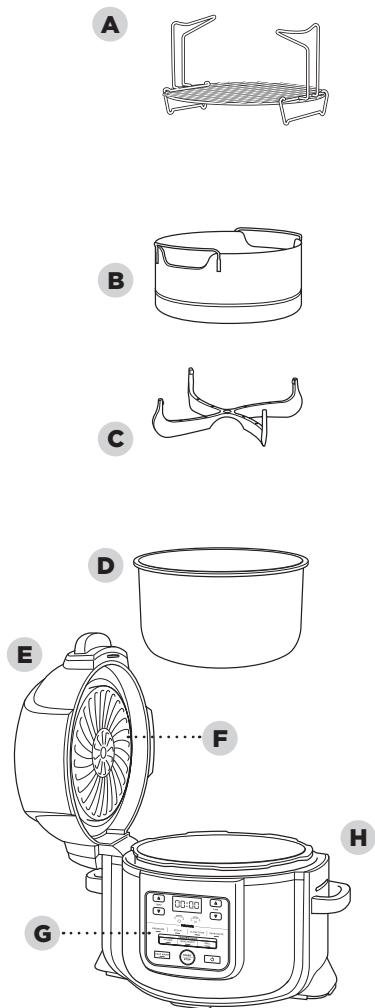
Bare til bruk innendørs og i husholdninger.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

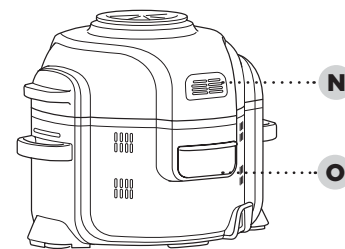
DELER OG TILBEHØR

DELER

- A** Vendbar rist
- B** Cook & Crisp™-kurv
- C** Avtakbar spreder
- D** Avtakbar 6 l gryte
- E** Crisping-lokk
- F** Varmeskjold
- G** Betjeningspanel
- H** Grytesokkel
- I** Trykklokk
- J** Trykkbegrensningsventil
- K** Flottørventil (rød)
- L** Silikonring
- M** Antitilstoppingslokk
- N** Luftventil
- O** Kondensopsamler

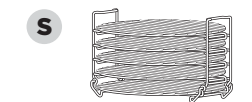
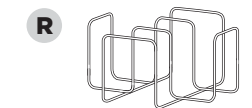
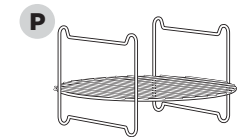


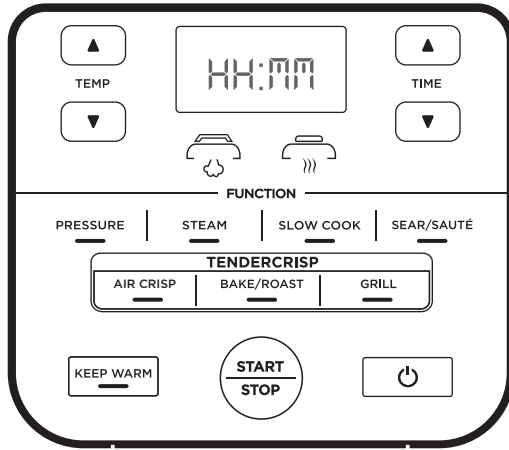
Undersiden av trykklokket



TILBEHØR (SELGES SEPARAT)

- P** Cook & Crisp™-innsats i lag
- Q** Flerbruksform
- R** Innsats for grillrist
- S** Dehydreringsrist
- T** Brødform
- U** Crisper-form





MERK: Betjeningspanelet varierer fra modell til modell.

FUNKSJONSKNAPPER

PRESSURE: Brukes til å tilberede mat raskt samtidig som mørheten bevares.

STEAM: Brukes til skånsom tilberedning av delikat mat ved høy temperatur.

SLOW COOK: Tilbered maten ved lavere temperatur i en lenger tidsperiode.

SEAR/SAUTÉ: For å bruke enheten til bruning av kjøtt, sautering av grønnsaker, lage sauser og mer.

AIR CRISP: For å bruke enheten som luftcrisper for å gjøre maten sprø med lite eller ingen olje.

BAKE/ROAST: For å bruke enheten som stekeovn for mørt kjøtt, søt bakst og annet.

GRILLE: Brukes til å karamellisere og brune maten din.

DRIFTSKNAPPER

TEMP-piler: Bruk opp og ned TEMP-piler til å justere temperaturen og/eller trykknivået.

TIME-piler: Bruk TIME-pilene for å justere steketiden.

MERK: For å justere temperatur og tid mens maten tilberedes, kan du bruke opp- og nedpilene. Deretter vil enheten fortsette med disse innstillingene.

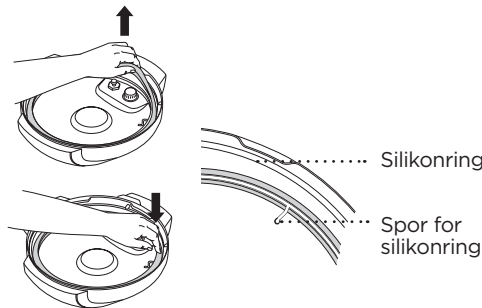
START/STOP: Etter du har valgt temperatur (eller trykk) og tilberedningstid. Trykk på START/STOP-knappen for å begynne å tilberedningen. Dette kan stoppes ved å trykke på knappen når enheten er i bruk.

KEEP WARM-knapp: Etter tilberedning med trykk, damping eller langsom tilberedning vil enheten automatisk gå inn i Keep Warm-modus og begynne å telle oppover. Keep Warm står på i 12 timer. Du kan trykke på KEEP WARM for å slå den av. Keep Warm-modus er ikke ment for å varme opp kald mat, men for å holde mat tilberedt med Foodi® Tendercrisp™ pressure cooker ved en trygg temperatur.

STRØMKNAPP: Av/på-knappen skruer enheten av og stanser all matlaging.

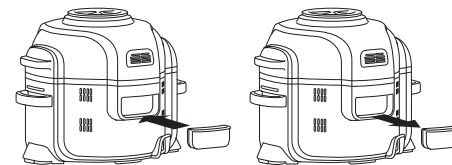
HVILEMODUS: Enheten går i hvilemodus når ingen knapper på betjeningspanelet har blitt trykket på 10 minutter.

- 1 Fjern og kasser emballasje, reklamemerker og teip fra enheten.
- 2 Ta alt tilbehør ut av emballasjen, og les håndboken nøye. Sørg for å følge bruksanvisninger, advarsler og viktige sikkerhetstiltak for å unngå skader og uhell.
- 3 Vask trykklokket, silikonringen, den avtakbare gryten, Cook & Crisp™-kurven, den vendbare risten og kondensoppsamleren i varmt såpevann, før du skyller av og tørker godt.
- 4 **GRYTESOKKELEN OG TRYKKLOKKET MÅ ALDRI** vaskes i oppvaskmaskin. Sjekk trykklokket for å sørge for at rester ikke blokkerer ventilene.
- 5 Silikonringen er vendbar og kan settes inn i begge retninger. Plasser silikonringen langs den ytre kanten av silikonringsporet på lokkets underside. Sørg for at det er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet.



INSTALLERE KONDENSOPPSAMLEREN

For å installere kondensoppsamleren skyver du den inn i sporet på grytesokkelen. Skyv den ut for å fjerne den for vasking for hånd etter hver bruk.



FJERNE OG SETTE PÅ PÅSS ANTITILSTOPPINGSLOKKET

Sørg for at antitilstoppingslokket sitter godt på plass før du bruker trykklokket. Antitilstoppingslokket beskytter trykklokkets indre ventil mot tilstopping, og beskytter brukere mot potensiell matsprut. Den skal **rengjøres etter hver bruk** med en rengjøringskost. For å fjerne den, klemmer du og drar oppover. For å montere den på igjen, setter du den på plass og trykker ned.



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

BRUKE DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYKKOKER

HVORFOR TO LOKK?

Med de to lokkene kan du uten problemer bytte mellom alle dine favorittmetoder for tilberedning. Bruk trykklokket til å gjøre maten mør, og bruk crisping-lokket til å gjøre maten sprø.

BRUKE CRISPING-LOKKET

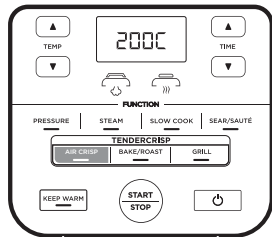
Crisping-lokket er festet til enheten med en hengsel, og er enkelt å åpne. Lokket kan åpnes under alle tilberedningsfunksjoner så du kan sjekke og få tilgang til ingrediensene. Når lokket åpner vil tilberedningen stanse, tidsuret stanser og varmeelementet i lokket slås av. Når lokket lukkes, vil tilberedningen og tidsurfunksjonene gjenopptas.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED CRISPING-LOKKET

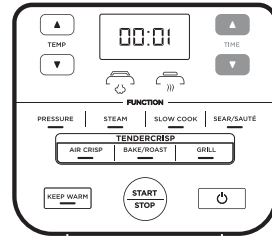
For å slå på enheten setter du strømledningen inn i en stikkontakt før du trykker på strømknappen.

Air Crisp

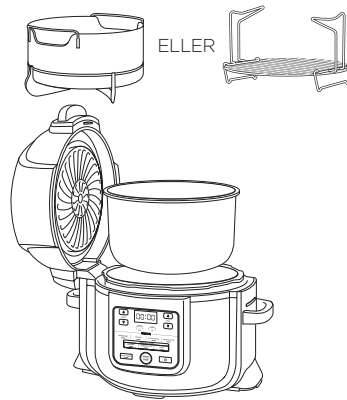
- 1 Trykk på Air Crisp-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge en temperatur mellom 150 °C og 200 °C.



- 2 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil én time.

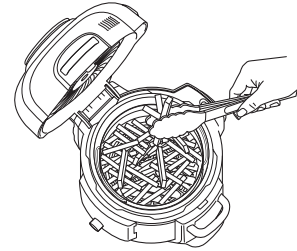


- 3 Med gryten på plass plasserer du enten Cook & Crisp™-kurven eller den vendbare risten i gryten. Kurven må ha sprederen på.

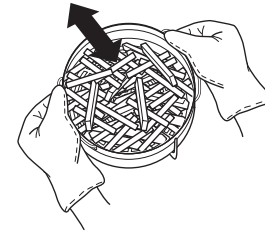


MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten. Under forhåndsoppvarming, før trinn fire, lukker du lokket og trykker på START/STOP-knappen for å starte.

- 4 Legg ingredienser i Cook & Crisp™-kurven eller den vendbare risten. Lukk lokket og trykk på START/STOP-knappen for å begynne tilberedningen.



- 5 Under tilberedningen kan du åpne lokket og løfte ut kurven for å riste eller kaste på ingrediensene for en jevn bruning, ved behov. Når du er ferdig, senker du kurven tilbake ned i gryten og lukker lokket. Tilberedningen starter igjen automatisk når lokket lukkes.

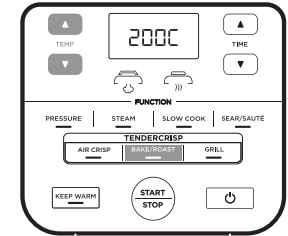


MERK: Trykker du på STOP-knappen under Air Crisp-modus, vil enheten vente i 10 sekunder før den går inn i Standby-modus.

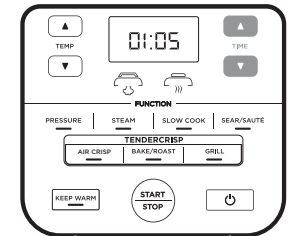
- 6 Enheten piper når tilberedningen er over.

Steke

- 1 Trykk på BAKE/ROAST-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge en temperatur mellom 150 °C og 200 °C.



- 2 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil én time og i trinn på fem minutter fra én time til fire timer.



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

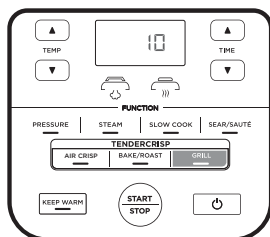
MERK: Det anbefales å forhåndsvarme enheten i fem minutter før du setter i maten. Ved forhåndsoppvarming, før trinn tre, lukker du lokket og trykker på START/STOP-knappen for å starte.

- 3 Tilsett ingredienser, sammen med eventuelt tilbehør som står i oppskriften, i gryten. Lukk lokket og trykk på START/STOP-knappen for å begynne å tilberedningen.
- 4 Enheten piper når tilberedningen er over.

BRUKE DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYKKOKER - FORTS.

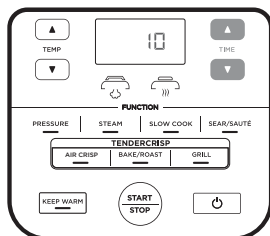
Grille

- 1 Trykk på GRILL-knappen.

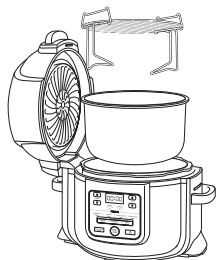


MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Grill-funksjonen.

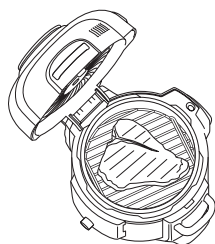
- 2 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil 30 minutter.



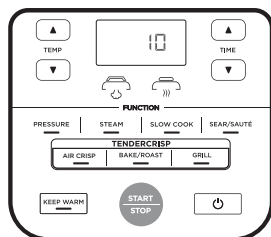
- 3 Plasser den vendbare risten i gryten i øvre grillposisjon eller følg instruksene i oppskriften.



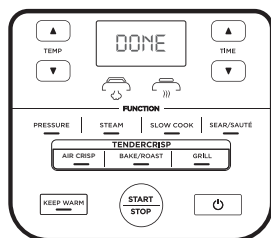
- 4 Plasser ingrediensene på risten og lukk lokket.



- 5 Trykk på START/STOP-knappen for å begynne å steke.



- 6 Enheten piper når tilberedningen er over.

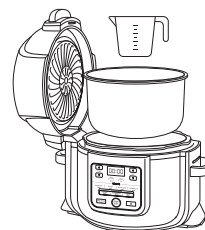


TRYKKTEST

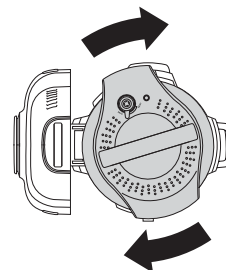
GJØRE DEG KJENT MED MATLAGING MED TRYKK

For å gjøre deg kjent med Pressure Cook-funksjonen og begynne tilberedningen, anbefales det at førstegangsbrukere tar en testrunde med kun vann.

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



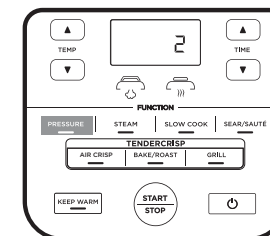
- 2 Sett på trykklokket ved å stille inn pilen foran på lokket til pilen foran på grytesokkelen. Vri deretter lokket med klokken til det klikker på plass.



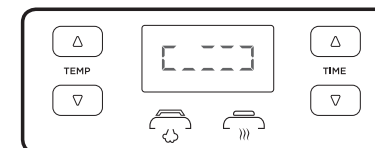
- 3 Sørg for at trykkbegrensingsventilen på lokket står i SEAL-posisjon.



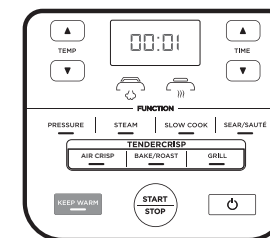
- 4 Slå på enheten. Trykk på PRESSURE-knappen, og enheten vil automatisk bruke høytrykk (HI). Angi tiden til to minutter. Trykk på START/STOP-knappen for å starte.



- 5 Din Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker vil begynne å bygge opp trykk, indikert av de roterende lysene. Enheten vil begynne å telle ned når den er helt trykksatt.



- 6 Når tidsuret har telt ned, vil Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker pipe, automatisk gå inn i Keep Warm-modus og starte optelling.



- 7 Vri trykkbegrensingsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Damp vil sprøytes ut fra trykkbegrensingsventilen. Når dampen er helt frigitt, kan enheten åpnes.



MERK: For å opprettholde hurtigavlastingsstrykket, vil ventilen låses på plass i VENT-posisjon.

BRUKE DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYKKOKER – FORTS.

NATURLIG TRYKKAVLASTNING KONTRA HURTIG TRYKKAVLASTNING

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

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

Selv etter naturlig trykkavlastning eller bruk av trykkbegrensningsventilen vil det være igjen litt damp i enheten som slipper ut når lokket åpnes. Løft og vipp det bort fra deg, så kondens ikke drypper ned i grytesokkelen.

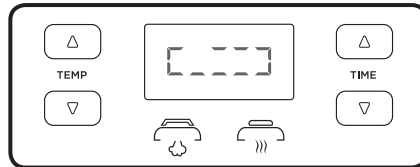


MERK: Du kan når som helst under prosessen for naturlig avlastning bytte til hurtig avlastning ved å vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

ADVARSEL: Forsiktig VARM damp avgis.

TRYKKSETTING

Når trykk bygger seg opp i enheten, vil betjeningspanelet vise roterende lys. Trykksettingstiden varierer avhengig av mengden ingredienser og væske i gryten. Etter hvert som enheten trykkes, vil lokket låses som et sikkerhetstiltak, og det låses ikke opp før trykket frigis. Når enheten har nådd fullstendig trykk, vil lyset for trykklokk-ikonet lyse jevnt. Tilberedningssyklusen med trykk vil starte, og tidsuret begynner å telle ned.

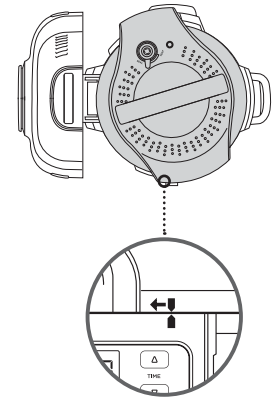
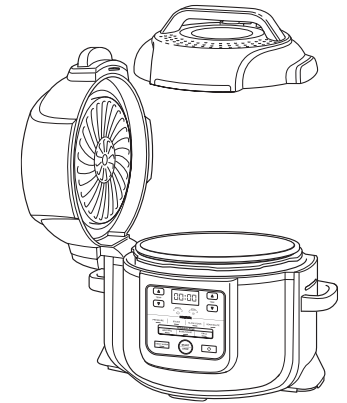


PLASSERE OG FJERNE TRYKKLOKKET

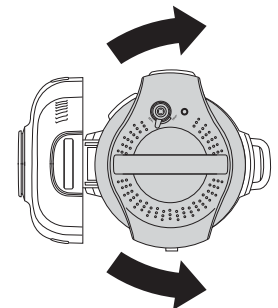
Plasser trykklokket oppå enheten med på lokket og på sokkelen på linje. Vri deretter lokket med klokken til det klikker på plass.

For å åpne trykklokket vrir du det mot klokken. Løft lokket i en vinkel for å unngå sprut. Ikke løft lokket rett opp.

MERK: Trykklokket låses ikke opp før enheten er helt trykkavlastet.



INSTALLER



FJERN

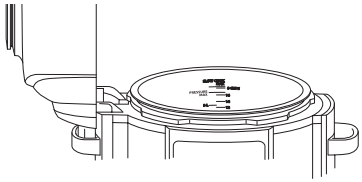
BRUKE DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYKKOKER – FORTS.

BRUKE MATLAGINGSFUNKSJONENE MED TRYKKLOKKET

For å slå på enheten setter du strømledningen inn i en stikkontakt før du trykker på strømknappen.

Matlagning med trykkoker

- 1 Legg ingrediensene og minst 200 ml med væske i gryten, og bruk tilbehør dersom det står i oppskriften din. **IKKE** gå over linjen merket med PRESSURE MAX når du tilbereder mat med trykk.

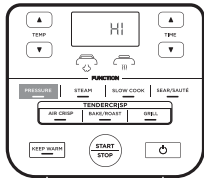


MERK: Når du tilbereder ris, bønner eller andre ingredienser som utvider seg, må du **IKKE** fylle gryten mer enn halvveis.

- 2 Følg trinnene på side 16 for å montere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til SEAL-posisjon.

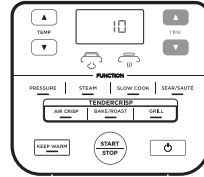


- 3 Trykk på PRESSURE-knappen. Standard trykknivå vil vises. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge enten HIGH eller LOW.

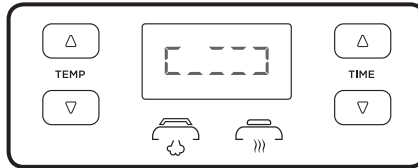


MERK: Ved tilberedning i én time eller mindre, vil klokken telle ned med minutter og sekunder. Ved tilberedning i mer enn én time, vil klokken telle ned med minutter.

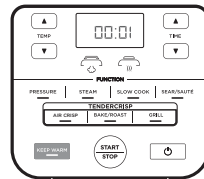
- 4 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil én time og i trinn på fem minutter fra én time til fire timer.



- 5 Trykk på START/STOP-knappen. Skjermen vil vise roterende lys i denne perioden. Når enheten når riktig temperatur, vil tiden du angir begynne å telle ned.



- 6 Når tilberedningen er ferdig, vil enheten pipe og automatisk gå inn i Keep Warm-modus og begynne å telle oppover fra 00:00.



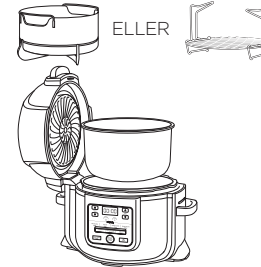
MERK: Når tilberedningen med trykk er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

- 7 La enheten frigi trykket naturlig eller, hvis oppskriften ber om det, vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi damp via ventilen.

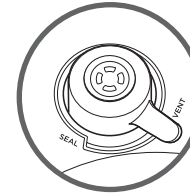


Damp

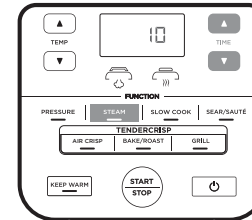
- 1 Tilsett 240 ml med væske (eller mengden væske angitt i oppskriften) i gryten, før du setter inn den vendbare risten eller Cook & Crisp™-kurven med ingrediensene i gryten.



- 2 Følg trinnene på side 16 over for å montere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.

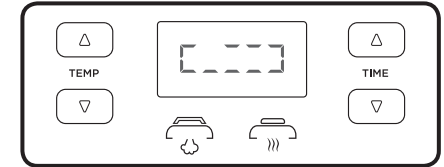


- 3 Trykk på STEAM-knappen. Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på minutter opptil 30 minutter.

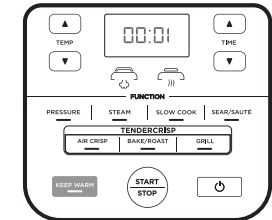


MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Steam-funksjonen.

- 4 Trykk på START/STOP-knappen.
- 5 Enheten vil forvarmes automatisk for å koke opp den dampende væsken. Skjermen vil vise roterende lys i denne perioden. Når enheten når riktig temperatur, vil tiden du angir begynne å telle ned.



- 6 Når tilberedningen er ferdig, vil enheten pipe og automatisk gå inn i Keep Warm-modus. Hvis den røde flottørventilen flyter opp, venter du til den faller ned før du åpner lokket.



MERK: Når tilberedningen med damp er fullført, kan du trykke på KEEP WARM-knappen for å slå av Keep Warm-modusen.

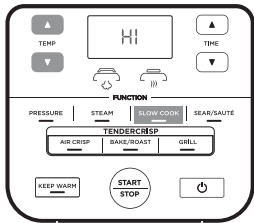
BRUKE DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYKKOKER – FORTS.

Langsom tilberedning

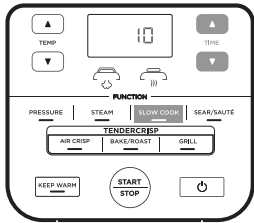
- 1 Legg ingrediensene i gryten. **IKKE** gå over linjen merket med PRESSURE MAX ved langsom tilberedning.
- 2 Følg trinnene ovenfor for å montere trykklokket. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon.



- 3 Trykk på SLOW COOK-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene til å velge enten Slow Cook HIGH eller LOW.



- 4 Bruk opp og ned TIME-pilene til å angi tilberedningstid i trinn på 15 minutter opptil 12 timer.



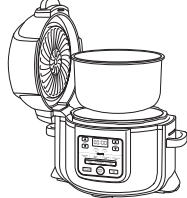
- 5 Trykk på START/STOP-knappen for å begynne å steke.

MERK: Tidsinnstillingen Slow Cook HIGH kan justeres mellom 4 og 12 timer; tidsinnstillingen Slow Cook LOW kan justeres mellom 6 og 12 timer.

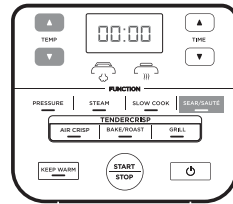
- 6 Når tilberedningen er ferdig, vil enheten pipe og gå inn i Keep Warm-modus.

Steke/sautere

- 1 Sett inn gryten.



- 2 Trykk på SEAR/SAUTÉ-knappen. Standardtemperaturen vises på displayet. Bruk opp og ned TEMP-pilene for å velge en av innstillingsvalgene (low, medium-low, medium, medium-high eller high).



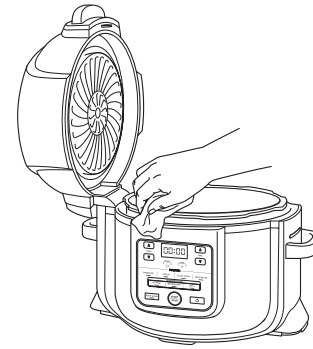
MERK: Ingen temperaturjustering er tilgjengelig eller nødvendig når du bruker Sear/Sauté-funksjonen.

- 3 Trykk på START/STOP-knappen for å begynne å steke.
- 4 For å slå av Sear/Sauté-funksjonen trykker du på START/STOP-knappen. For å bytte til en annen tilberedningsfunksjon trykker du på knappen til den tilsvarende funksjonen.

MERK: Denne funksjonen kan du bruke med enten crisping-løkket i åpen posisjon eller trykklokket med trykkbegrensningsventilen i VENT-posisjon.

MERK: Bruk ALLTID kjøkkentøy som ikke skraper opp i gryten. **IKKE** bruk kjøkkentøy av metall, siden det vil skrape opp grytens teflonbelegg.

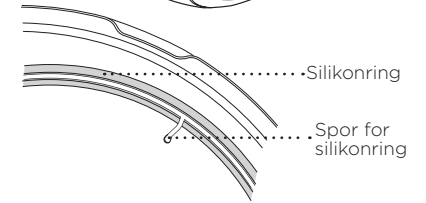
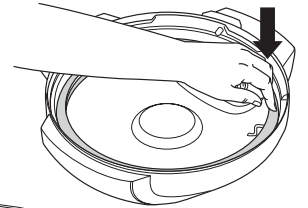
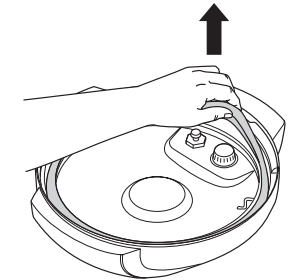
RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



Rengjøring: Oppvaskmaskin og håndvask

Enheden bør rengjøres grundig etter hver bruk.

- 1 Koble enheten fra stikkkontakten før rengjøring.
- 2 **GRYTESOKKELEN SKAL ALDRI** i oppvaskmaskin eller nedsenkes i vann eller andre væsker.
- 3 Tørk av sokkelen og betjeningspanelet med en ren, fuktig klut for å rengjøre.
- 4 Gryten, silikonringen, den vendbare risten, Cook & Crisp™-kurven og den avtakbare sprederen kan vaskes i oppvaskmaskin.
- 5 Trykklokket, inkludert trykkbegrensningsventilen og antilstoppingslokket kan vaskes med vann og oppvaskmiddel. **IKKE** vask trykklokket eller noen av dets komponenter i oppvaskmaskinen, og **IKKE** demonter trykkbegrensningsventilen eller den røde flottorventilen.
- 6 For å rengjøre crisping-løkket kan du tørke det av med våt klut eller papir når varmeskjoldet er avkjølt.
- 7 Hvis det sitter fast matrester i gryten, på den vendbare risten eller Cook & Crisp™-kurven, fyll gryten med vann og la stå litt før rengjøring. **Bruk ALDRI** skuresvamp. Hvis du må skrubbe, bruk et oppvaskmiddel uten skuremidler med en nylonsvamp eller -kost.
- 8 La alle deler lufttørke etter bruk, eller tørk av med et tørt og mykt tørkehåndkle.



Fjerne og sette på plass silikonringen

For å fjerne silikonringen drar du den ut, del for del, fra sporet. Ringen kan installeres med begge sider opp. For å sette den på plass, trykk den ned i sporet, del for del.

Fjern matrester fra silikonringen og antilstoppingslokket etter bruk.

Hold silikonringen ren for å unngå ubehagelig lukt. Lukt kan fjernes ved å vaske den i varmt såpevann eller i oppvaskmaskinen. Det er imidlertid normalt at den absorberer lukten av enkelte typer mat med syre. Det anbefales at du har mer enn én silikonring. Du kan kjøpe silikonringer på ninjakitchen.eu.

Du må ALDRI dra i silikonringen med makt. Dette kan deformere den og sporet, og dermed forringe trykkforseglingens funksjon. En silikonring med sprekker, rifter eller annen skade bør skiftes ut med en gang.

TILBEHØR SOM KAN KJØPES

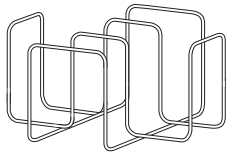
Vi tilbyr en serie md tilbehør laget spesielt for din Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker. Gå til ninjakitchen.eu for å vite mer og heve matlagingen din til neste nivå.

Flerbruksform



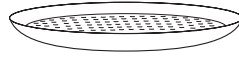
- Med denne formen kan du lage boblende gryter, dipp og søte og salte paier eller bake en saftig kake med en gyllen topp til dessert.
- Dimensjoner: 22 cm D x 6 cm H

Innsats for grillrist



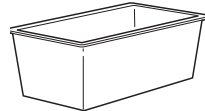
- Bruk denne risten i Cook & Crisp™-kurven til å gjøre tacoskjellene sprø, grille spareribs en søndag eller riste hvitløksbrød til pastaen din.

Crisper-form



- Denne formen har hull for forbedret luftstrøm, og er perfekt til varme opp pizza, quesadilla og grønnsaker og gjøre dem sprø.
- Dimensjoner: 23 cm D x 2 cm H

Brødform



- Vår spesialdesignede form er et perfekt baketilbehør for brødmikser som banan og squash.
- Dimensjoner: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Ekstra pakke med silikonringer



- 2-pakning med silikonringer bidrar til å holde smaker for seg – bruk en når du lager salt mat og en når du lager søte retter.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Hvorfor tar det så lang tid før enheten min blir trykksatt? Hvor lang tid tar det før den blir trykksatt?

- Tilberedningstidene varierer basert på den valgte temperaturen, grytens gjeldende temperatur og temperaturen på og mengden av ingredienser.
- Kontroller at silikonringen din sitter godt på plass og i kant med lokket. Er den plassert riktig, skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.
- Kontroller at trykklokket er helt låst, og at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon under tilberedningen.

Hvorfor teller tiden ned så langsomt?

- Kanskje har du angitt timer, og ikke minutter. Når du angir tiden vil skjermen vise TT:MM, og tiden vil telle opp/telle ned i trinn på minutter.

Hvordan vet jeg når enheten bygger opp trykk?

- De roterende lysene vil vises på skjermen for å indikere at enheten bygger opp trykk.

Lysene roterer på skjermen når du bruker Pressure- eller Steam-funksjonen.

- Dette indikerer at enheten bygger trykk eller forvarmer ved bruk av STEAM eller PRESSURE. Når enheten er ferdig med å bygge trykk, vil din angitte tilberedningstid begynne å telle ned.

Det kommer mye damp fra enheten når jeg bruker Steam-funksjonen.

- Det er normalt at damp frigis gjennom trykkbegrensningsventilen under tilberedningen. La trykkbegrensningsventilen stå i VENT-posisjon for Steam, Slow Cook og Sear/Sauté.

Hvorfor kan jeg ikke ta av trykklokket?

- Som en sikkerhetsanordning vil ikke trykklokket låses opp før enheten er helt trykkavlastet. Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon for å frigi den trykksatte dampen. Damp vil sprøytes ut fra trykkbegrensningsventilen. Når dampen er helt frigitt, kan enheten åpnes. Vri trykklokket mot klokken og løftet det opp og bort fra deg.

Skal trykkbegrensningsventilen være løs?

- Ja. Trykkbegrensningsventilen er løs med hensikt; det muliggjør en rask og enkel overgang mellom SEAL og VENT, og bidrar til å regulere trykk ved å frigi små mengder damp under tilberedningen for å sikre gode resultater. Sørg for at den er vridd så langt som mulig mot SEAL-posisjonen under tilberedning med trykk, og så langt som mulig mot VENT-posisjonen ved hurtig avlastning.

Enheten hveser og blir ikke trykksatt.

- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon. Hvis du har gjort dette og fortsatt hører en høy hveselyd, kan det bety at silikonforseglingen ikke er som den skal være. Trykk på START/STOP for å avbryte tilberedningen, VENT etter behov og fjern trykklokket. Trykk ned på silikonringen og sørg for at den er helt satt inn og ligger flatt under silikonringsporet. Når den er plassert riktig skal du kunne dra lett i ringen for å rotere den.

Enheten teller oppover, ikke nedover.

- Tilberedningssyklusen er fullført og enheten er i Keep Warm-modus.

Hvor lang tid tar det før enheten er trykkavlastet?

- Hurtig avlastning tar rundt to minutter eller mindre. Naturlig avlastning kan ta opptil 20 minutter eller mer, avhengig av mengden væske og typen mat i gryten.

FEILSØKINGSVEILEDNING

Displayet viser feilmeldingen «POT».

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

Feilmeldingen «LID» vises på skjermen, og loppikonet blinker.

- Du bruker feil lokk til din ønskede tilberedningsfunksjon. Sett trykklokket på enheten om du vil bruke funksjonene Pressure, Slow Cook, Steam, Sear/Sauté eller Keep Warm, og sett det i låst posisjon.

Displayet viser feilmeldingen «SHUT».

- Crisping-lokket er åpent og må være lukket for at den valgte funksjonen skal starte.

Displayet viser feilmeldingen «VENT».

- Når angitt til Slow Cook eller Sear/Sauté og enheten registrerer at trykk bygger seg opp, indikerer denne meldingen at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Vri trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon og la den stå slik resten av tilberedningen.
- Hvis du ikke vrir trykkbegrensningsventilen til VENT-posisjon innen fem minutter, vil programmet avbrytes og enheten slår seg av.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen under bruk av Steam-funksjonen.

- Vannivået er for lavt. Tilsett mer vann for at funksjonen skal fortsette.

Feilmeldingen «WATR» vises på skjermen under bruk av Pressure-funksjonen.

- Tilsett mer væske i gryten før du starter syklusen for tilberedning med trykk på nytt.
- Sørg for at trykkbegrensningsventilen står i SEAL-posisjon.
- Sørg for at silikonringen er riktig plassert.

Displayet viser feilmeldingen «HOT».

- Dette indikerer at enheten er overopphetet. La enheten kjøle seg ned.
- Når enheten er avkjølt, sjekk at det ikke ligger mat oppsamlet nederst i gryten og at det er nok væske i gryten til oppskriften du tilbereder.

Meldingen «ERR» vises.

- Enheten har en funksjonsfeil. Du finner online-støtte på ninjakitchen.eu.

NYTTIGE TIPS

- 1 For å brune maten jevnt, sørg for at ingrediensene ikke overlapper hverandre og ligger jevnt i bunnen av gryten. Hvis ingrediensene overlapper hverandre, må maten ristes halvveis gjennom steketiden.
- 2 For mindre ingredienser som kan falle gjennom den vendbare risten, anbefaler vi at du pakker dem inn i bakepapir eller folie.
- 3 Når du bytter fra tilberedning med trykk til å bruke crisping-lokket, anbefales det at du tømmer gjenværende væske fra gryten for å få beste mulige resultat.
- 4 Trykk og hold opp- eller ned-TIME-pilene for å gå raskere gjennom tidsvisningen.
- 5 Bruk Keep Warm-modus for å gi maten en varm og trygg temperatur etter tilberedning. For å forhindre at maten tørker ut, anbefaler vi at du holder lokket lukket og bruker denne funksjonen rett før servering. Bruk Air Crisping-funksjonen for å varme opp mat.
- 6 For at enheten skal bygge trykket raskere, kan du sette den i SEAR/SAUTÉ HIGH. Når du er klar for å tilberede, trykker du på PRESSURE-knappen og fortsetter som vanlig.

RESERVEDELER

Gå til ninjakitchen.eu ta for å bestille flere deler og tilbehør.

TO (2) ÅRS BEGRENSET GARANTI

Når du kjøper et produkt i Norge som forbruker får du visse lovmessige rettigheter når det gjelder produktets kvalitet (dine «lovfestede rettigheter»). Du kan håndheve disse lovmessige rettighetene overfor forhandleren din. Hos Ninja har vi så stor tiltro til kvaliteten på våre produkter ("Produktene") at vi gir deg en ekstra produsentgaranti i opptil to år. Denne garantien gjelder kun dersom produktet er kjøpt som nytt og ubrukt. Disse vilkårene og betingelsene gjelder kun for garantiene våre - dine lovfestede rettigheter som kjøper påvirkes ikke. Vær oppmerksom på at 2-års garantien er tilgjengelig i alle EU-land og i Storbritannia, dersom landet ikke lenger er et EU-land under garantiperioden.

Vilkårene nedenfor beskriver forutsetningene for og omfanget av garantiene våre, som ytes av SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påvirker ikke dine lovfestede rettigheter eller forhandlerens forpliktelser og din kontrakt med dem. Det samme gjelder hvis du har kjøpt produktet direkte fra Ninja.

Ninja®-garantier

En kjøkkenmaskin utgjør en betydelig investering. Din nye maskin må fungere riktig så lenge som mulig. Garantien den kommer med er en viktig faktor - og viser hvor stor tillit produsenten har til produktet sitt og sin produksjonskvalitet.

Du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu

Hvordan registrerer jeg garantien min?

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

- Modellnr.
- Serienummer (kun hvis det er tilgjengelig)
- Kjøpsdato for produktet (kvittering eller følgeseddel)

For å registrere online, gå til www.ninjakitchen.eu

VIKTIG

- Garantien dekker produktet ditt i 2 år og starter fra kjøpsdatoen.
- Ta vare på kvitteringen. Hvis du må benytte deg av garantien, trenger vi kvitteringen for å bekrefte at informasjonen du har oppgitt til oss er korrekt. Hvis du ikke kan fremlegge en gyldig kvittering, vil det føre til at garantien blir ugyldig.

Hva er fordelene ved å registrere garantien min?

Når du registrerer garantien din, kan du velge å motta vårt nyhetsbrev med tips, råd og konkurranser. Få med deg siste nytt om Ninja-teknologi og lanseringer. Hvis du registrerer garantien på nettet, får du umiddelbart bekreftelse på at vi har mottatt informasjonen din.

Nærmere informasjon om våre retningslinjer om personvern finner du på www.ninjakitchen.eu

Hvor lenge er det garanti på produktene våre?

Vår tillit til vår design og kvalitetskontroll betyr at det nye produktet ditt er garantert i til sammen to år.

Hva dekkes av garantien?

Reparasjon eller erstatning (etter Ninjas skjønn) av produktet ditt, inkludert alle deler og arbeidskostnader i tilfelle defekt på design, materialer og utførelse (inkludert transport- og forsendelseskostnader). Garantien vår gis i tillegg til dine lovfestede rettigheter som forbruker.

Hva dekkes ikke av garantien?

- Normal slitasje.
- Utilsiktet skade, feil forårsaket av uaktsom bruk eller vedlikehold, feilaktig bruk, forsømmelse, uforsiktig bruk eller all annen håndtering av dampmoppen som ikke er i samsvar med Ninja® sin håndbok som fulgte med maskinen din.
- Bruk av kjøkkenmaskinen til alt annet enn normale husholdningsformål.
- Bruk av deler som ikke er satt sammen eller montert i henhold til håndboken.
- Bruk av deler eller tilbehør som ikke er originale Ninja®-komponenter.
- Feil montering (unntatt når monteringen utføres av Ninja®).

Reparasjoner eller endringer utført av andre enn Ninja eller deres representanter, med mindre du kan vise at reparasjonene eller endringene utført av andre ikke er relatert til den defekten du gjør batterigarantien gjeldende for.

Hva skjer når garantien min utløper?

Ninja designer ikke produkter for at de skal vare i en begrenset tidsperiode. Vi forstår at kunder kan ha et ønske om å reparere kjøkkenmaskinen sin etter at garantien er utløpt. I slike tilfeller ber vi deg om å du finner online-støtte på www.ninjakitchen.eu.

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

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

Husk at bruk av reservedeler som ikke er fra Ninja kan føre til at produksjonsgarantien din blir ugyldig. Dine lovbestemte rettigheter påvirkes ikke.



REKISTERÖI LAITTEESI

 ninjakitchen.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

SÄILYTÄ NÄMÄ TIEDOT

Mallinumero: _____

Sarjanumero: _____

Ostopäivämäärä: _____
(Säilytä kuitti)

Ostopaikka: _____

TÄMÄ OPAS KOSKEE MALLINUMEROA: OP300EU

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 230 V- 50 Hz
Teho: 1460 W
Tilavuus: 6 L
Nesteryhmä: 2

VINKKI: Malli- ja sarjanumero löytyvät laitteen takana virtajohdon vieressä olevasta QR-koodimerkinnästä.



Tämä merkintä kertoo, että laitetta ei tule hävittää kotitalousjätteen mukana missään EU:n alueella. Valvomattoman jätteiden hävittämisen aiheuttaman mahdollisen ympäristö- tai terveyshaitan välttämiseksi laite tulee kierrättää vastuullisesti kestävästä materiaaliressurssien uudelleenkäytön edistämiseksi. Käytä käytettyä laitetta palauttaessasi palautus- ja keräysjärjestelmiä tai ota yhteyttä tämän tuotteen myyjään. Myyjä voi vastaanottaa tuotteen, jotta se kierrätetään ympäristölle turvallisella tavalla.

SISÄLTÖ

Tärkeitä varotoimia	210
Osat ja lisävarusteet	214
Ohjauspaneelin käyttö	216
Toimintopainikkeet	216
Käyttöpainikkeet	216
Ennen ensimmäistä käyttöä	217
Kondenssiveden kerääjän kiinnittäminen	217
Tukkeutumissuojan irrotus ja takaisinkiinnitys	217
Ninja® Foodi® Tendercrisp™ -painekeittimen käyttö	218
Miksi kaksi kantta	218
Rapeutuskannen käyttö	218
Kypsennystoimintojen käyttö rapeutuskannen kanssa	218
Rapeutus	218
Paisto/paahdo	219
Grillaus	220
Tutustuminen painekeitin käyttöön	221
Luonnollinen paineen päästö / nopea paineen päästö	222
Paineistus	222
Painekannen kiinnitys ja irrotus	223
Kypsennystoimintojen käyttö painekannen kanssa	224
Painekypsennys	224
Höyrytys	225
Haudutus	226
Ruskistus/kuullotus	226
Puhdistus ja huolto	227
Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu	227
Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys	227
Ostettavissa olevat lisävarusteet	228
Vianetsintäopas	229
Hyödyllisiä vinkkejä	231
Varaosat	231
Tuotteen rekisteröinti	232

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet ennen Ninja Foodi®.

Sähkölaitetta käytettäessä on noudatettava aina tavanomaisia turvallisuusohjeita mukaan lukien seuraavat:

VAROITUS

- 1 Laitetta voivat käyttää henkilöt, joiden fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille annetaan ohjeita laitteen turvalliseen käyttöön liittyen ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat.
- 2 **ÄLÄ** anna lasten käyttää laitetta. Tarkkaa valvontaa vaaditaan, kun laitetta käytetään lasten lähellä.
- 3 Pienten lasten tukehtumisvaaran estämiseksi kannattaa poistaa ja hävittää tämän laitteen pistokkeeseen asennettu suojuus.
- 4 Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- 5 **Älä KOSKAAN** käytä työtason alapuolella olevaa pistorasiaa.
- 6 **Älä KOSKAAN** liitä tätä laitetta ulkoiseen ajastinkytkimeen tai erilliseen kauko-ohjausjärjestelmään.
- 7 **ÄLÄ** käytä jatkojohtoa. Lyhyen virtajohdon tarkoituksena on pienentää riskiä, että alle 8-vuotiaat lapset tarttuvat tai sotkeutuvat johtoon tai että joku kompastuu johtoon.
- 8 Suojautuaksesi sähköiskulta **ÄLÄ** upota johtoa, pistokkeita tai pääyksikön koteloa veteen tai muuhun nesteeseen. Kypsennä ainoastaan mukana toimitetussa kattilassa tai sen sisälle asetetussa, SharkNinjan suosittelemassa välleineessä.
- 9 Tarkasta laite ja virtajohto säännöllisin väliajoin. **ÄLÄ** käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laitteen toiminnassa on häiriöitä tai se on vaurioitunut, keskeytä käyttö välittömästi ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
- 10 **Varmista AINA** ennen käyttöä, että laite on koottu oikein.
- 11 Tarkista **AINA** ennen käyttöä paineenpäästöventtiili ja nesteen pinnan punainen säätöventtiili tukosten varalta, ja poista sellaiset tarvittaessa. Tarkista, että painekannen nesteen pinnan punainen säätöventtiili liikkuu vapaasti. Ruuat, kuten omenasose, karpalot, kiillotetut ohrasuurimot, kaurahiutaleet tai muut hiutaleet, silvotut herneet, nuudelit, makaroni, raparperi tai spagetti, voivat vaahdota, kuohua ja muodostaa roiskeita painekypsennyksessä tukkien paineenpäästöventtiilin. Näitä ja samankaltaisia paisuvia ruokia (kuten kuivatut kasvikset, pavut, jyvät ja riisi) ei tule kypsentää painekeitimessä muuten kuin Ninja® Foodi™ -reseptiä noudattaen.
- 12 **ÄLÄ** peitä ilmanottoaukkoa tai ilmaliitännän aukkoa rapeutuskannen ollessa suljettuna. Se estäisi tasaisen kypsymisen ja saattaisi vaurioittaa laitetta tai aiheuttaa sen ylikuumentumisen.

- 13 Käytä ainoastaan SharkNinja-silikonirenkaita räjähdys- ja vammautumisvaaran välttämiseksi. Varmista ennen käyttöä, että rengas on kiinnitetty paikoilleen ja että kansi on suljettu asianmukaisesti. **ÄLÄ** käytä revennyttä tai vaurioitunutta rengasta. Vaihda osa ennen käyttöä.
- 14 Ennen kuin asetat irrotettavan kattilan keittimen alustalle, pyyhi pehmeällä liinalla kattila ja keittimen alusta puhtaiksi ja kuiviksi.
- 15 Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. **ÄLÄ** käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoituksen mukaiseen käyttöön. **ÄLÄ** käytä liikkuvissa ajoneuvoissa tai veneissä. **EI SAA** käyttää ulkona. Väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- 16 Tarkoitettu ainoastaan käyttöön työtason päällä. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva. **ÄLÄ** siirrä laitetta käytön aikana.
- 17 **ÄLÄ** aseta laitetta kuumille pinoille, kaasui- tai sähköliedelle tai sellaisten läheisyyteen tai kuumaan uuniin.
- 18 **ÄLÄ** käytä muita kuin SharkNinjan suosittelemia tai myymiä lisävarusteita. **ÄLÄ** laita lisävarusteita mikroaaltouuniin, paahtouuniin, konvektiouuniin, tavalliseen uuniin tai keraamiselle liedelle, sähkö- tai kaasuliedelle tai ulkogrillin päälle. Muiden kuin SharkNinjan suosittelemien lisävarusteiden käyttö saattaa aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai vamman.
- 19 Varmista tätä laitetta käyttäessäsi, että laitteen yläpuolelle ja kaikille sivuille jää riittävästi tilaa ilmanvaihtoa varten.
- 20 **Noudata AINA** ohjeissa ja resepteissä mainittuja nesteen enimmäis- ja vähimmäismääriä.
- 21 **ÄLÄ** koskaan käytä SLOW COOK -toimintoa (haudutus) ilman, että irrotettavassa kattilassa on ruokaa ja nesteitä.
- 22 **ÄLÄ** käytä laitetta, ellei irrotettava kattila ole paikallaan.
- 23 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta oppopaistamiseen.
- 24 **ÄLÄ** peitä paineventtiilejä.
- 25 **ÄLÄ** ruskista tai paista öljyssä painekypsennyksen aikana.
- 26 Älä päästä ruokaa koskemaan kuumiin osiin. **ÄLÄ** ylitäytä tai ylitä MAX-enimmäistyytötasoa kypsennäessäsi laitteella. Liikatyytöstä voi aiheutua henkilö- tai omaisuusvahinko tai se voi haitata laitteen turvallista käyttöä.
- 27 Kun painekeitimessä kypsennetään paisuvia ruokia (kuten kuivattuja kasviksia, papuja, jyviä, riisiä jne.), **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puolivälin, ellei Ninja® Foodi™ -reseptissä toisin ohjeisteta.
- 28 **ÄLÄ** käytä tätä laitetta pikariisin kypsennykseen.
- 29 Estääksesi ruokaa koskettamasta kuumia osia **ÄLÄ** ylitäytä Cook & Crisp™ -koria.
- 30 Ole erittäin varovainen sulkiessasi rapeutuskannta, ja huolehdi siitä, ettei mitään jää saranan väliin.
- 31 Pistorasioiden jännitteet voivat vaihdella, mikä vaikuttaa tuotteen suorituskykyyn. Sairastumisen välttämiseksi kannattaa tarkistaa lämpömittarin avulla, että ruoka kypsentyä suositusten mukaisesti lämpötiloihin.

SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN • LUE KAIKKI OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

- 32 ÄLÄ** aseta laitetta lähelle työtason reunaa käytön aikana.
- 33** Höyryn aiheuttamien vaurioiden välttämiseksi sijoita laite riittävän kauas seinistä ja kaapeista käytön aikana.
- 34** Jos laitteesta tulee mustaa savua, irrota virtajohto pistorasiasta välittömästi ja odota, kunnes savuaminen on loppunut, ennen kuin irrotat kattilan ja Cook & Crisp™ -korin.
- 35 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.
- 36** Ole äärimmäisen varovainen, kun keittimessä on kuumaa öljyä, kuumaa ruokaa tai kuumia nesteitä tai jos keitin on paineistettu. Epäasianmukainen käyttö, kuten keittimen siirtäminen, voi aiheuttaa vammoja. Kun tätä laitetta käytetään painekypsennykseen, varmista, että kansi on koottu asianmukaisesti ja lukittu paikoilleen ennen käyttöä.
- 37** Varovaisuus on tarpeen, kun lihaa ruskistetaan tai kasviksia kuullotetaan kuumassa öljyssä. Pidä kädet ja kasvot etäällä irrotettavasta kattilasta erityisesti lisätessäsi uusia aineksia, sillä kuuma öljy voi roiskua.
- 38** Kun laite on käytössä, ilmaliihtäminen aukosta vapautuu kuumaa höyryä. Sijoita laite niin, ettei aukko ole suunnattu virtajohtoa, pistorasioita tai muita laitteita kohti. Pidä kätesi ja kasvosi turvallisen etäällä aukosta.
- 39 ÄLÄ** yritä avata kantta painekypsennyksen aikana tai sen jälkeen ennen kuin kaikki sisäinen paine on vapautunut paineenpäästöventtiiliin kautta ja laite on jäähtynyt hieman. **ÄLÄ** peukaloi, pura tai muulla tavoin irrota nesteen pinnan punaista säätöventtiiliä tai paineenpäästökokoonpanoa.
- 40** Käyttäessäsi asetuksia SLOW COOK (haudutus) tai SEAR/ SAUTÉ (ruskistus/kuullotus) pidä **AINA** painekansi suljettuna ja paineenpäästöventtiili VENT- asennossa (auki). Jos kansi on suljettu ja paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni), laitteesta kuuluu hälytysääni. LED-näytöllä näkyvä "VENT"-virhekoodi kertoo, että paineenpäästöventtiili on käännettävä VENT-asentoon (auki).
- 41** PAINEKYPSENNYS-asetusta käytettäessä pidä **AINA** painekansi lukittuna ja paineenpäästöventtiili kierrettynä vastapäivään SEAL-asentoon.
- 42** Jos kansi ei käännä lukituksen avaamiseksi, tämä tarkoittaa, että laite on yhä paineistettu. Laitteessa oleva paine voi olla vaarallista. Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai käännä paineenpäästöventtiili hitaasti VENT-asentoon (auki) höyryn vapauttamiseksi. Varo kontaktia vapautuvan höyryn kanssa välttääksesi palo- ja muut vammat. Kun höyry on poistunut laitteesta kokonaan, nesteen pinnan punainen säätöventtiili on alemmassa asennossa, jolloin kannen voi irrottaa.

- 43** Ruoan roiskumisesta voi aiheutua pahoja palovammoja. Pidä laite ja johto poissa lasten ulottuvilta. **ÄLÄ** anna johdon roikkua pöytien tai työtasojen reunojen yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- 44** **Pidä AINA** kädet, kasvot ja muut kehonosat kaukana paineenpäästöventtiilistä ennen paineenpäästöä ja sen aikana sekä irrotettaessa painekantta kypsennyksen jälkeen. Laitteen sisältä tuleva höyry voi aiheuttaa vakavia palovammoja. **Nosta ja kallista kantta AINA** itsestäsi pois päin irrottaessasi sitä.
- 45** Kun irrotettava kattila on tyhjä, **ÄLÄ** kuumenna sitä yli kymmentä minuuttia, sillä se saattaa vaurioittaa kattilan pintaa.
- 46** Kattila, Cook & Crisp™ -kori ja kääntyvä teline kuumenevat voimakkaasti kypsennysprosessissa. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa irrottaessasi kattilaa ja Cook & Crisp™ -koria laitteesta, ja sijoita ne **AINA** irrottamisen jälkeen kuumuutta kestäväälle pinnalle. **ÄLÄ** koskaan koske lisävarusteisiin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.
- 47** Irrotettava kattila voi olla erittäin painava, kun se on täynnä aineksia. Kattilan irrottaminen keittimen alustasta on suoritettava varoen.
- 48** Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota.
- 49** Anna laitteen jäähtyä noin puoli tuntia ennen sen käsittelyä, puhdistusta tai varastointia.
- 50** Kytke laite irti virtalähteestä kytkemällä säädin sammutusasentoon ja irrottamalla pistoke pistorasiasta laitteen ollessa pois käytöstä sekä ennen puhdistusta. Anna sen jäähtyä ennen puhdistusta, purkamista, osien kiinnittämistä tai irrottamista ja varastoon viemistä.
- 51** **ÄLÄ** puhdista metallisilla hankaussienillä. Sienestä voi irrota paloja, jotka koskettavat sähköisiä ja aiheuttavat sähköiskun vaaran.
- 52** Katso ohjeet laitteen huoltamiseen kohdasta Puhdistus ja huolto.



Kehottaa lukemaan ohjeet tuotteen toiminnan ja käytön ymmärtämiseksi.



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



Varo kuumien pinnan koskettamista. Suojaa aina kädet välttääksesi palovammoilta.



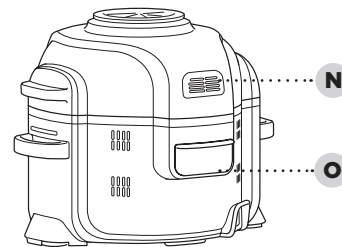
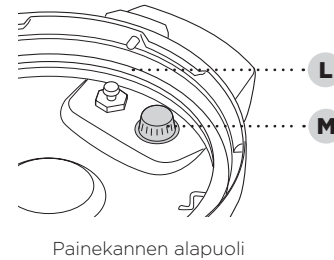
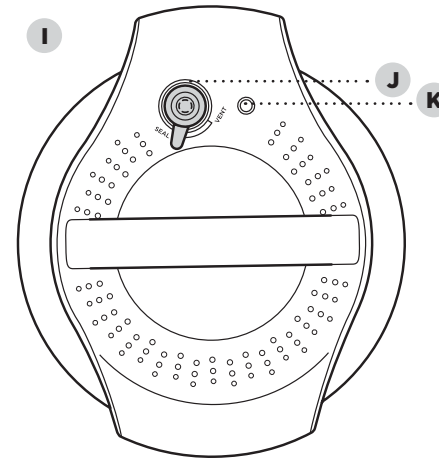
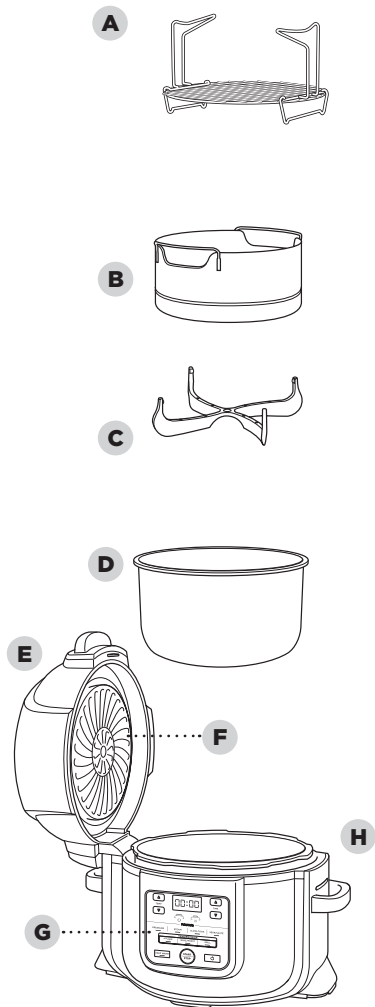
Vain sisä- ja kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

OSAT JA LISÄOSAT

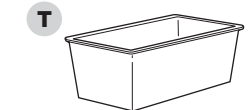
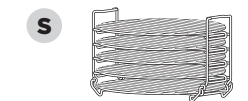
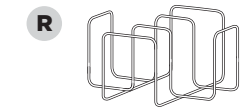
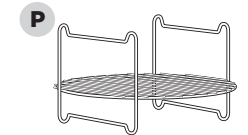
OSAT

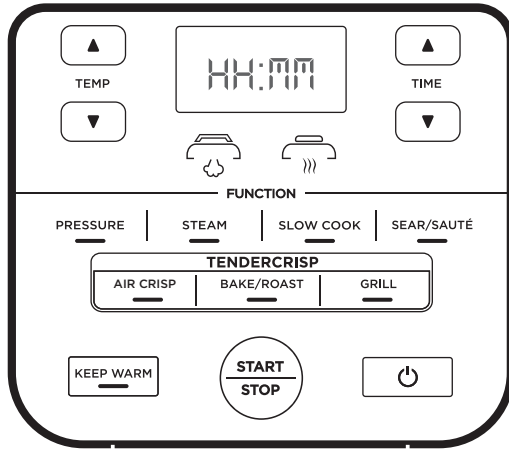
- A** Käännettävä teline
- B** Cook & Crisp™ -kori
- C** Irrotettava diffuuseri
- D** Irrotettava 6 l:n kattila
- E** Rapeutuskansi
- F** Lämpösuoja
- G** Ohjauspaneeli
- H** Keittimen alusta
- I** Paine ANSI
- J** Paineenpäästöventtiili
- K** Nesteen pinnan säätöventtiili (punainen)
- L** Silikonirengas
- M** Tukkeutumissuoja
- N** Ilmaliitännän aukko
- O** Kondenssiveden kerääjä



LISÄVARUSTEET (MYDÄÄN ERIKSEEN)

- P** Cook & Crisp™ -kerrosteline
- Q** Monitoimivuoka
- R** Paahtoteline
- S** Kuivausteline
- T** Leipävuoka
- U** Rapeutuspannu





HUOMAUTUS: Ohjauspaneeli voi olla erilainen mallista riippuen.

TOIMINTOPAINIKKEET

PRESSURE (painekeksennys): Käytä, kun haluat kypsentää ruuan nopeasti säilyttäen sen mureuden.

STEAM (höyrytys): Käytä, kun haluat kypsentää herkkiä ruokia korkeassa lämpötilassa.

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

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

AIR CRISP (RAPEUTUS): Käytä laitetta rapeuttajana tekemään ruuista rapeita ja rouskuvia pienellä määrällä öljyä tai ilman.

BAKE/ROAST (paisto/paahdo): Käytä uunina murealle lihalle, leivotuille herkuille jne.

GRILL (GRILLAUS): Käytä ruuan karamellisointiin ja ruskistamiseen.

KÄYTTÖPAINIKKEET

TEMP-nuolet: Ylös- ja alaspäin osoittavilla TEMP-nuolilla säädetään kypsennyslämpötilaa ja/tai paineen tasoa.

TIME-nuolet: Ylös ja alas osoittavilla TIME-nuolilla (aika) voit säätää toiminnon kypsennysaikaa.

HUOMAUTUS: Käytä kypsennyksen aikana lämpötilan tai ajan säätämiseen ylös- ja alaspäin. Laitte ottaa sitten nämä asetukset käyttöön.

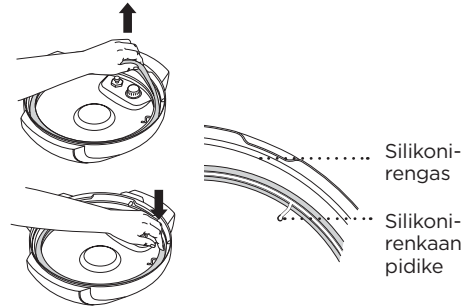
START/STOP-painike (käynnistys/pysäytys): Valittuasi kypsennyslämpötilan (tai paineen) ja kypsennysajan. Paina START/STOP-painiketta käynnistääksesi kypsennysprosessin. Tämä voidaan pysäyttää painamalla painiketta laitteen ollessa käynnissä.

KEEP WARM -painike (lämpimänä pitäminen): Painekeksennyksen, höyrytyksen tai haudutuksen jälkeen laite siirtyy automaattisesti Keep Warm -käyttötilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin. Keep Warm -käyttötila on käytössä 12 tuntia, ja voit kytkeä sen pois käytöstä painamalla KEEP WARM -painiketta (pidä lämpimänä). Keep Warm -käyttötilaa ei ole tarkoitettu kylmän ruuan lämmittämiseen, vaan pitämään Foodi® Tendercrisp™ -painekeksittimellä kypsennetty ruoka elintarviketurvallisuuden kannalta sopivassa lämpötilassa.

Virtapainike: Virtapainikkeesta laite sammuu ja kaikki kypsennystilat keskeytyvät.

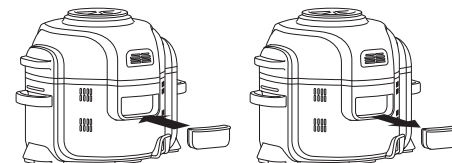
Valmiustila: Jos käyttöpaneelilla ei tehdä mitään 10 minuuttia, laite siirtyy valmiustilaan.

- Poista ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teipit tuotteesta.
- Ota pakkauksesta kaikki lisävarusteet ja lue tämä käyttöopas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin varotoimiin välttääksesi henkilö- ja omaisuusvahingot.
- Pese painekansi, silikonirengas, irrotettava kattila, Cook & Crisp™ -kori, käännettävä teline ja kondenssiveden kerääjä kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa ne huolellisesti.
- ÄLÄ KOSKAAN** pese keittimen alustaa tai painekantaa astianpesukoneessa. Tarkista painekansi varmistaaksesi, ettei venttiileissä ole ruokajäämiä tukkimassa sitä.
- Silikonirengas on käännettävissä, ja se voidaan kiinnittää kumminpäin tahansa. Pane silikonirengas silikonirenkaan pidikkeen ulkoreunan ympärille kannen alapuolelle. Varmista, että se on kunnolla kiinni ja suorassa silikonirenkaan pidikkeen alla.



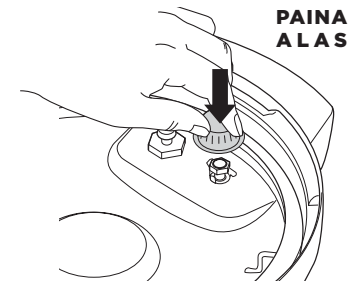
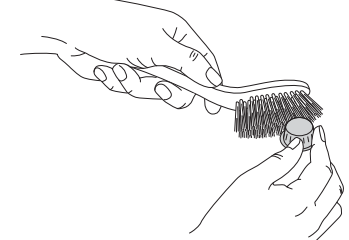
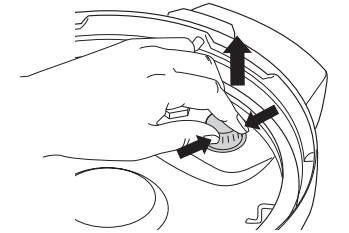
KONDENSSEDEN KERÄÄJÄN KIINNITTÄMINEN

Kiinnitä kondenssiveden kerääjä liu'uttamalla se keittimen alustassa olevaan hahloon. Liu'uta se ulos ja pese käsin jokaisen käytön jälkeen.



TUKKEUTUMISSUOJAN IRROTUS JA TAKAISINKIINNITYS

Varmista, että tukkeutumissuoja on oikeassa asennossa ennen kuin käytät painekantaa. Tukkeutumissuoja suojaa painekannen sisäventtiiliä tukkeutumiselta ja käyttäjiä mahdollisilta ruokaroiskeilta. Se tulee **puhdistaa jokaisen käytön** jälkeen puhdistusharjalla. Poista se puristamalla sitä ja vetämällä ylöspäin. Kiinnitä se takaisin panemalla se paikoilleen ja painamalla alas.



HUOMAUTUS: Ennen jokaista käyttöä varmista, että silikonirengas on hyvin kiinni silikonirenkaan pidikkeessä ja että tukkeutumissuoja on kiinnitetty asianmukaisesti paineenpäästöventtiiliin.

NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ

MIKSI KAKSI KANTTA?

Kaksi kantta mahdollistavat sujuvan siirtymisen kaikkien tarvitsemiesi kypsennystapojen välillä. Käytä painekantta ruuan mureuttamiseen ja rapeutuskantta rapeuttamiseen.

RAPEUTUSKANNEN KÄYTTÖ

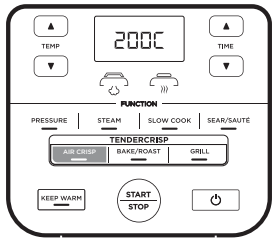
Rapeutuskansi on kiinnitetty laitteeseen saranalla ja suunniteltu helposti avattavaksi. Kansi voidaan avata minkä tahansa konvektiokypsennystoiminnon aikana, niin että pystyt tarkkailemaan ja käsittelemään sisällä olevia aineksia. Kun kansi on avattu, kypsennys pysähtyy, ajastimen toiminta taukoaa, ja kannen lämmityselementti kytkeytyy pois käytöstä. Kun kansi on suljettu, kypsennys- ja ajastintoiminnot jatkuvat.

KYSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ RAPEUTUSKANNEN KANSSA

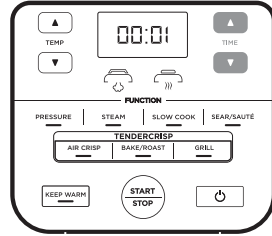
Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten virtapainiketta.

Rapeutus

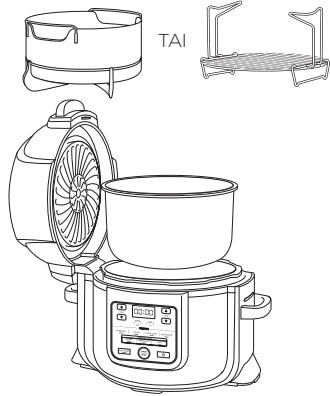
- 1 Paina Air Crisp -painiketta (rapeutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse TEMP-toiminnon (lämpötila) ylös- ja alas-nuolilla lämpötila väliä 150°C - 200°C.



- 2 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.

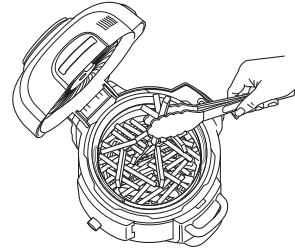


- 3 Kun kattila on kiinnitetty, pane kattilaan joko Cook & Crisp™-kori tai käännettävä teline. Diffuusori on oltava kiinni korissa.

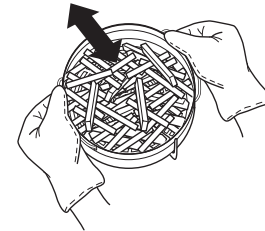


HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen aineiden lisäämistä. Esikuumenttaessa sulje kansi ennen vaihetta 4 ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) esikuumentuksen aloittamiseksi.

- 4 Lisää aineksia Cook & Crisp™ -koriin tai käännettävään telineeseen. Sulje kansi ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi kypsennysprosessin.



- 5 Kypsennyksen aikana voit tarvittaessa avata kannen ja nostaa korin ylös ravistellaksesi aineksia tasaisen ruskistumisen varmistamiseksi. Kun olet valmis, laske kori takaisin kattilaan ja sulje kansi. Kypsennys jatkuu automaattisesti, kun kansi on suljettu.

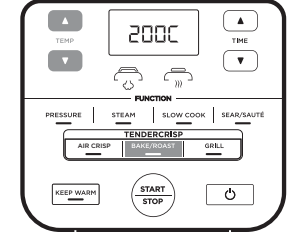


HUOMAUTUS: Jos painat STOP-painiketta (pysäytys) Air Crisp Mode -tilan (rapeutus) aikana, laite odottaa 10 sekuntia ennen valmiustilaan siirtymistä.

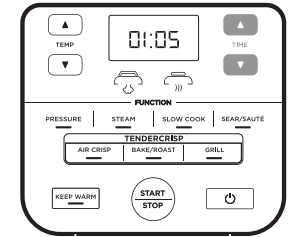
- 6 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu piippaus.

Paisto/paahdo

- 1 Paina BAKE/ROAST-painiketta (paisto/paahdo). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse TEMP-toiminnon (lämpötila) ylös- ja alas-nuolilla lämpötila väliä 150°C - 200°C.



- 2 Aseta enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.



HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minutteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minutteja.

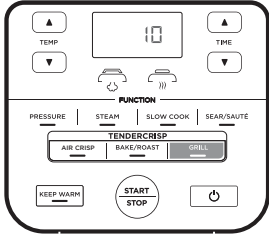
HUOMAUTUS: On suositeltavaa antaa laitteen esikuumentua 5 minuutin ajan ennen aineiden lisäämistä. Esikuumenttaessa sulje kansi ennen vaihetta 3 ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) esikuumentuksen aloittamiseksi.

- 3 Lisää kattilaan ainekset sekä mahdolliset reseptin vaatimat lisävarusteet. Sulje kansi ja paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi kypsennysprosessin.
- 4 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu piippaus.

NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

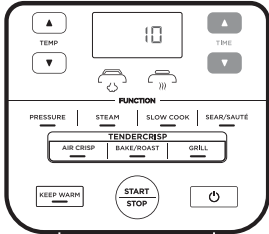
Grillaus

- 1 Paina GRILL-painiketta (grillaus).

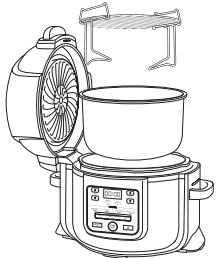


HUOMAUTUS: Grill-toimintoa (grillaus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

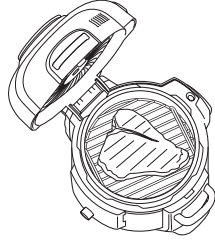
- 2 Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.



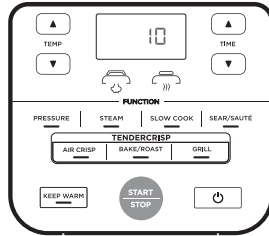
- 3 Aseta käännettävissä oleva kattilan ylempään grillausasentoon tai noudata reseptikohtaisia ohjeita.



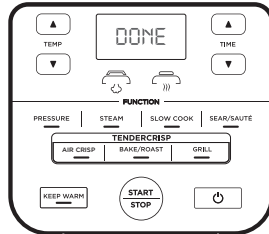
- 4 Pane ainekset telineeseen ja sulje sitten kansi.



- 5 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi kypsennysprosessin.



- 6 Kun kypsennys on valmis, laitteesta kuuluu piippaus.

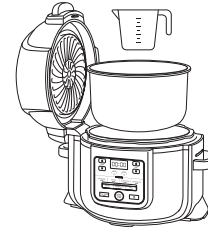


PAINETESTI

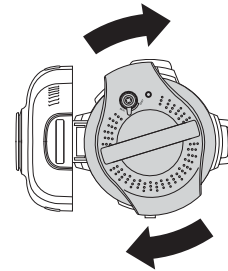
TUTUSTUMINEN PAINEKYPSENNYKSEEN

Pressure Cook -toimintoon (painekeypsennys) perehtymiseksi ennen kypsennyksen aloittamista suosittelemme vahvasti, että ensimmäistä kertaa laitetta käyttävät kokeilevat laitetta ensin pelkällä vedellä.

- 1 Aseta kattila keittimen alustalle ja lisää kattilaan 7 dl huoneenlämpöistä vettä.



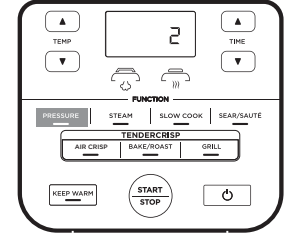
- 2 Kokoa painekansi suuntaamalla kannen etuosassa oleva nuoli keittimen alustassa olevan nuolen suuntaisesti. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.



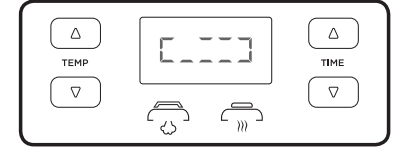
- 3 Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).



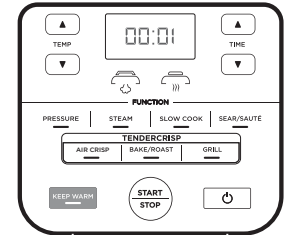
- 4 Sammuta laite. Paina PRESSURE-painiketta (painekeypsennys), niin laite valitsee oletusasetuksena korkean paineen (HI). Aseta ajaksi 2 minuuttia. Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi prosessin.



- 5 Ninja® Foodi® Tendercrisp™ -painekeitin alkaa muodostaa painetta, mistä ovat merkinä kiertävät valot. Laitte alkaa laskea aikaa alaspäin, kun se on täysin paineistettu.



- 6 Kun aika on kulunut loppuun, Ninja® Foodi® Tendercrisp™ -painekeittimestä kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin.



- 7 Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata.



HUOMAUTUS: Nopean paineenpäästön ylläpitämiseksi venttiili lukittuu paikoilleen **VENT**-asentoon (auki).

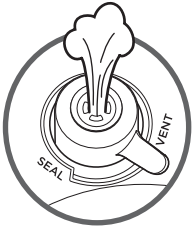
NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

LUONNOLLINEN PAINEN PÄÄSTÖ VS. NOPEA PAINEN PÄÄSTÖ

Luonnollinen paineen päästö: Kun painekypsennys on suoritettu, höyry vapautuu laitteesta luonnollisesti laitteen jäähtyessä. Tämä voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen nesteen ja ruuan määrästä kattilassa. Tänä aikana laite siirtyy Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Paina KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen), jos haluat kytkeä tämän tilan pois käytöstä. Kun luonnollinen paineen päästö on suoritettu, nesteen pinnan punainen säätöventtiili putoaa alas.

Nopea paineen päästö: Käytä **AINOASTAAN**, jos reseptissä sitä vaaditaan. Kun painekypsennys on suoritettu ja KEEP WARM -valo (lämpimänä pitäminen) palaa, käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineen välittömästi venttiilin kautta.

Luonnollisen tai paineenpäästöventtiilin kautta tapahtuvan paineenpäästön jälkeenkin laitteeseen jää hieman höyryä, joka poistuu, kun kansi avataan. Nosta ja kallista kantta itsestäsi pois päin varmistaen, ettei keittimen alustalle putoa kondenssivettä.

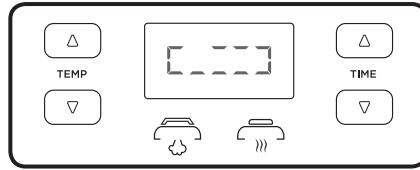


HUOMAUTUS: Voit vaihtaa nopeaan paineen päästöön milloin tahansa luonnollisen paineen päästön aikana kääntämällä paineenpäästöventtiilin VENT-asentoon (auki).

VAROITUS: Varo vapautuvaa KUUMAA höyryä.

PAINESTUS

Kun laitteeseen muodostuu painetta, ohjauspaneelissa näkyvät pyörivät valot. Paineistusaika vaihtelee riippuen aineiden ja nesteen määrästä kattilassa. Kun laite paineistuu, kansi lukittuu turvallisuussyistä paikoilleen, ja lukitus avautuu vasta paineen vapauduttua. Kun laite on saavuttanut täyden paineen, kannen painekuvakkeen valo palaa yhtäjaksoisesti. Paineikypsennyssykli alkaa, ja ajastin alkaa laskea aikaa alaspäin.

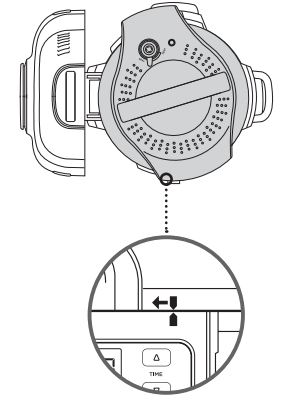
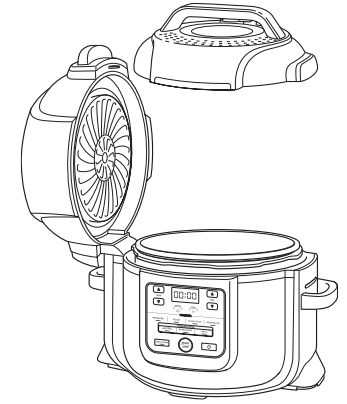


PAINEKANNEN KIINNITYS JA IRROTUS

Pane painekansi laitteen päälle, niin että laitteen päällä oleva ja alustassa oleva ovat yhdensuuntaiset. Käännä sitten kantta myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikoilleen.

Painekansi avataan kiertämällä sitä vastapäivään. Kansi tulee nostaa kulmassa roiskeiden välttämiseksi. Kantta ei saa nostaa suoraan ylös.

HUOMAUTUS: Painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta.



KIINNITYS

IRROTUS

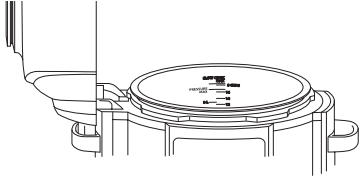
NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ -PAINEKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

KYPSENNYSTOIMINTOJEN KÄYTTÖ PAINEKANNEN KANSSA

Käynnistä laite kytkemällä virtajohto pistorasiaan, ja paina sitten virtapainiketta.

Painekypsennys

- 1 Pane kattilaan ainekset ja vähintään 2 dl nestettä sekä reseptin mahdollisesti vaatima lisävaruste. **ÄLÄ** ylitä PRESSURE MAX -tekstillä (painekypsennyksen enimmäistaso) merkittyä viivaa painekypsennyksessä.

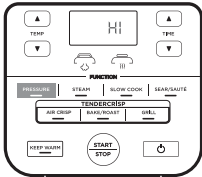


HUOMAUTUS: Kun kypsennät riisiä, papuja tai muita paisuvia aineksia, **ÄLÄ** täytä kattilaa yli puoliväliin.

- 2 Kiinnitä painekansi noudattaen sivun 16 vaiheita. Käännä paineenpäästöventtiili SEAL-asentoon (kiinni).

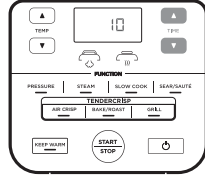


- 3 Paina PRESSURE-painiketta (painekypsennys). Näkyville tulee oletuspaine. Valitse joko HIGH- (korkea) tai LOW-painetaso (matala) TEMP-toiminnon nuolilla.

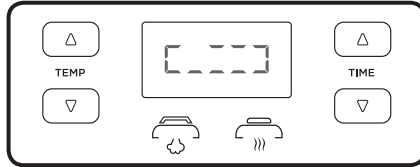


HUOMAUTUS: Jos ajastimeen on asetettu 1 tunti tai tätä lyhyempi aika, kello laskee alaspäin minuitteja ja sekunteja. Jos ajastimeen on asetettu yli 1 tunti, kello laskee alaspäin vain minuitteja.

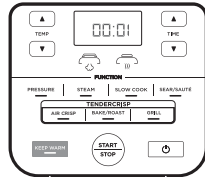
- 4 Aseta TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alasuolilla enintään 1 tunnin kypsennysaika 1 minuutin tarkkuudella tai 1-4 tunnin kypsennysaika 5 minuutin tarkkuudella.



- 5 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys). Tänä aikana näytöllä näkyvät kiertävät valot. Kun laite saavuttaa oikean lämpötilan, asettamaasi aikaa aletaan laskea alaspäin.



- 6 Kun kypsennys on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen) ja alkaa laskea aikaa ylöspäin lukemasta 00:00 lähtien.



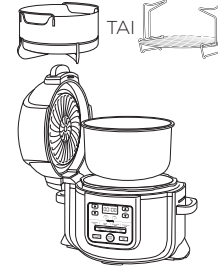
HUOMAUTUS: Kun painekypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpito-tilan pois käytöstä.

- 7 Anna laitteen vapauttaa paine luonnollisesti tai siirrä reseptin sitä vaatiessa paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki), jolloin höyry vapautuu venttiilistä nopeasti.

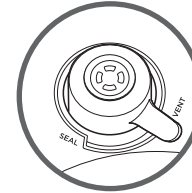


Höyrytys

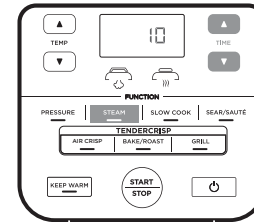
- 1 Lisää 2,4 dl (tai reseptin vaatima muu määrä) nestettä kattilaan, ja aseta sitten käännettävä teline tai Cook & Crisp™ -kori aineksineen kattilaan.



- 2 Kiinnitä painekansi noudattaen sivun 16 vaiheita. Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).

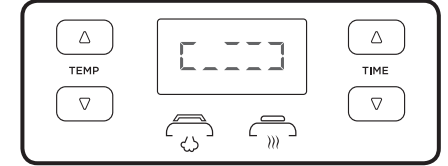


- 3 Paina STEAM-painiketta (höyrytys). Aseta enintään 30 minuutin kypsennysaika minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alasuolilla.

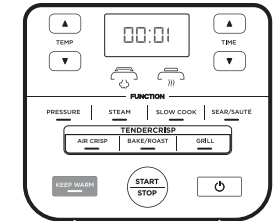


HUOMAUTUS: Steam-toimintoa (höyrytys) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 4 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys).
- 5 Laite suorittaa automaattisesti esilämmityksen, niin että höyryävä neste kuumenee kiehumispisteeseen. Tänä aikana näytöllä näkyvät kiertävät valot. Kun laite saavuttaa oikean lämpötilan, asettamaasi aikaa aletaan laskea alaspäin.



- 6 Kun kypsennys on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen). Jos nesteen pinnan punainen säätöventtiili ponnahtaa ylös, odota, että se laskeutuu alas, minkä jälkeen voit avata kannen.



HUOMAUTUS: Kun höyrytyskypsennys on suoritettu, voit painaa KEEP WARM -painiketta (lämpimänä pitäminen) kytkeäksesi lämpimänäpito-tilan pois käytöstä.

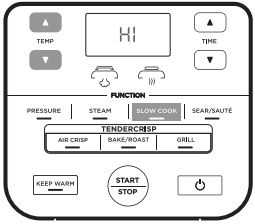
NINJA® FOODI® TENDERCRISP™ -PAINKEITTIMEN KÄYTTÖ - JATKUU

Haudutus

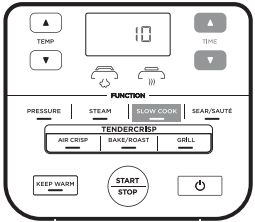
- 1 Lisää ainekset kattilaan. **ÄLÄ** ylitä MAX-tekstillä (enimmäistaso) merkittyä viivaa haudutuksessa.
- 2 Kiinnitä painekansi edellä olevia vaiheita noudattaen. Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki).



- 3 Paina SLOW COOK -painiketta (haudutus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse joko Slow Cook HIGH- (korkea) tai Slow Cook LOW-lämpötilataso (matala) TEMP-toiminnon nuolilla.



- 4 Aseta enintään 12 tunnin kypsennysaika 15 minuutin tarkkuudella TIME-toiminnon (aika) ylös- ja alas-nuolilla.



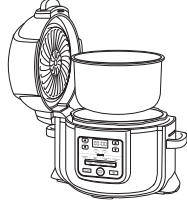
- 5 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi kypsennysprosessin.

HUOMAUTUS: Slow Cook HIGH -aika-asetus (haudutus, korkea) voidaan asettaa 4-12 tuntiin; Slow Cook LOW -aika-asetus (haudutus, matala) voidaan asettaa 6-12 tuntiin.

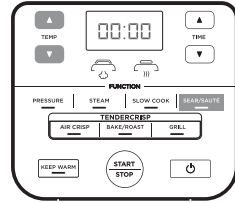
- 6 Kun kypsennys on suoritettu, laitteesta kuuluu piippaus, ja se siirtyy automaattisesti Keep Warm -tilaan (lämpimänä pitäminen).

RUSKISTUS/KUULLOTUS

- 1 Aseta kattila paikoilleen.



- 2 Paina SEAR/SAUTÉ-painiketta (ruskistus/kuullotus). Näytölle tulee oletuslämpötila-asetus. Valitse yksi asetusvaihtoehdoista TEMP-toiminnon ylös- ja alas-nuolilla (alhainen, melko alhainen, keskitaso, melko korkea tai korkea).



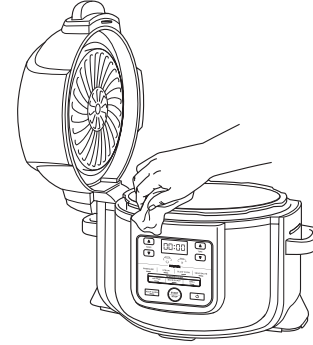
HUOMAUTUS: Sear/Sauté-toimintoa (ruskistus/kuullotus) käytettäessä ei voi eikä tarvitse käyttää lämpötilan säätöä.

- 3 Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) käynnistääksesi kypsennysprosessin.
- 4 Kytkeäksesi Sear/Sauté-toiminnon (ruskistus/kuullotus) pois käytöstä, paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys). Vaihtaaksesi eri kypsennystoimintoon paina vastaavaa toimintopainiketta.

HUOMAUTUS: Voit käyttää tätä toimintoa joko rapeutuskanan ollessa auki-asennossa tai painekannen kanssa niin, että paineenpäästöventtiili on VENT-asennossa (auki).

HUOMAUTUS: Käytä **AINA** kattilan kanssa pinnoitetuille kattiloille sopivia ruuanlaittovälineitä. **ÄLÄ** käytä metallisia ruuanlaittovälineitä, sillä ne naarmuttavat kattilan tarttumaton pinnoitetta.

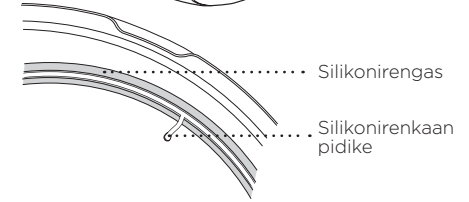
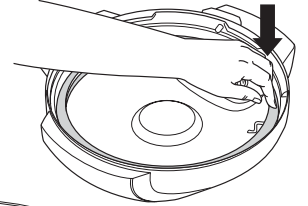
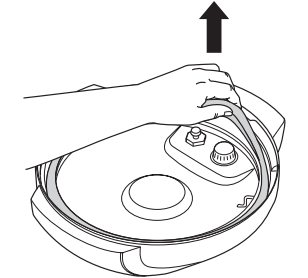
PUHDISTUS JA HUOLTO



Puhdistus: pesu astianpesukoneessa ja käsinpesu

Laite tulisi puhdistaa perusteellisesti aina käytön jälkeen.

- 1 Irrota laite pistorasiasta ennen puhdistusta.
- 2 **ÄLÄ KOSKAAN** pane keittimen alustaa astianpesukoneeseen tai upota sitä veteen tai muuhun nesteeseen.
- 3 Puhdista keittimen alusta ja ohjauspaneeli pyyhkimällä ne puhtaaksi kostealla liinalla.
- 4 Kattila, silikonirengas, käännettävä teline, Cook & Crisp™ -kori ja irrotettava diffuusori voidaan pestä astianpesukoneessa.
- 5 Paineekansi, mukaan lukien paineenpäästöventtiili ja tukkeutumissuoja, voidaan pestä vedellä ja astianpesuaineella. **ÄLÄ** pese painekantta tai sen osia astianpesukoneessa **ÄLÄKÄ** pura paineenpäästöventtiilin tai nesteen pinnan punaisen säätöventtiilin kokoonpanoa.
- 6 Puhdista rapeutuskanasi pyyhkimällä se märällä liinalla tai paperipyyhkeellä sitten, kun lämpösuoja on jäähtynyt.
- 7 Jos kattilaan, käännettävään telineeseen tai Cook & Crisp™ -koriin tarttuu ruokajäämiä, täytä kattila vedellä ja anna liota ennen puhdistusta. **ÄLÄ** käytä keittiösieniä. Jos hankaus on välttämätöntä, käytä hankaamatonta puhdistusainetta tai nestemäistä astianpesuainetta, ja hiero se pintaan nailonsienellä tai harjalla.
- 8 Anna kaikkien osien kuivua jokaisen käytön jälkeen tai kuivua ne pyyhkeellä.



Silikonirenkaan irrotus ja uudelleenkiinnitys

Irrota silikonirengas vetämällä sitä silikonirenkaan pidikkeestä ulospäin osio kerrallaan. Renkas voidaan kiinnittää pidikkeeseen kummin päin tahansa. Kiinnitä se takaisin painamalla se pidikkeeseen osio kerrallaan.

Poista käytön jälkeen ruokajäämät silikonirenkaasta ja tukkeutumissuojasta.

Pidä silikonirengas puhtaana välttääksesi hajut. Hajun voi saada pois pesemällä renkaan lämpimällä saippuvedellä tai astianpesukoneessa. On kuitenkin normaalia, että siihen imeytyy tiettyjen hapokkaiden ruokien hajua. On suositeltavaa, että käytettävissä on useampi kuin yksi silikonirengas. Voit ostaa lisää silikonirenkaita osoitteesta ninjakitchen.eu

ÄLÄ KOSKAAN vedä silikonirenkasta voimalla irti, sillä se ja teline voivat kärsiä siitä, mikä voi huonontaa paineensulkuominaisuutta. Silikonirengas, jossa on halkeamia, viiltoja tai muita vaurioita, on vaihdettava välittömästi.

Saatavana olevat lisävarusteet

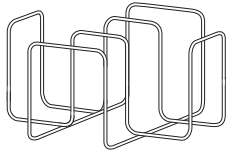
Tarjoamme valikoiman lisävarusteita, jotka on räätälöity Ninja® Foodi® Tendercrisp™ Pressure Cooker -laitteelle. Käy osoitteessa ninjakitchen.eu laajentaaksesi ruoanlaittosi mahdollisuuksia ja viedäksesi sen seuraavalle tasolle.

Monitoimivuoka



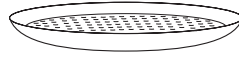
- Tässä vuossa voit valmistaa höyryävän kuumia pataruokia, dippejä sekä makeita ja suolaisia piiraita tai leipoa kuohkean mehevää kakkua herkullisen aterian huipennukseksi.
- Mitat: 22 cm S x 6 cm K

Paahtoteline



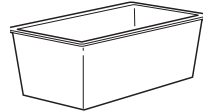
- Käytä tätä Cook & Crisp™ -korin telinettä rapeuttamaan tacokuoria arkiselle texmex-aterialle tai paahtaaksesi ribsejä sunnuntain grillijuhlisiin tai valkosipulileipää pastailtaan.

Rapeutuspannu



- Pannun reiät parantavat ilman virtausta, ja se sopii erinomaisesti pizzojen, quesadillojen ja kasvien rapeutukseen ja uudelleenlämmitykseen.
- Mitat: 23 cm S x 2 cm K

Leipävuoka



- Erikoisuunniteltu vuokamme on sopivan kokoinen lisävaruste leivontaan: sillä voit kypsentää erilaisia leipätaikinoita, kuten banaani- tai kesäkurpitsaleipää.
- Mitat: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Lisäpakkaus silikonirenkaita



- Kahden kappaleen silikonirengaspakkaus auttaa pitämään maut erillään: käytä toista suolaisten ja toista makeiden ruokalajien kypsennykseen.

VIANMÄÄRITYSOPAS

Miksi laitteeni paineistuminen kestää niin kauan? Kuinka pitkään paineen muodostuminen laitteeseen kestää?

- Kypsennysajat voivat vaihdella riippuen valitusta lämpötilasta, kattilan lämpötilasta sekä ainesten lämpötilasta ja määrästä.
- Varmista, että silikonirengas on kunnolla kiinni ja kokonaan kantta vasten. Jos rengas on kiinnitetty oikein, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.
- Tarkista, että painekansi on täysin lukittu ja että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni) painekypsennyksen aikana.

Miksi aika vähenee niin hitaasti?

- Olet ehkä asettanut laitteeseen tunteja minuuttien sijasta. Aikaa asettaessa näytöllä näkyy aika muodossa HH:MM, ja aika lisääntyy/vähenee minuutin tarkkuudella.

Mistä näen, että laitteeseen muodostuu painetta?

- Kiertävät valot näytöllä osoittavat, että laite muodostaa painetta.

Valot kiertävät näyttöä toimintoa Pressure (paine-kypsennys) tai Steam (höyrytys) käytettäessä.

- Tämä tarkoittaa, että laite muodostaa painetta tai esilämpenee käytettäessä toimintoa STEAM (höyrytys) tai PRESSURE (paine-kypsennys). Kun laite on lopettanut paineen muodostamisen, asettamaasi kypsennysaikaa aletaan laskea alaspäin.

Laitteestani tulee paljon höyryä käyttäessäni Steam-toimintoa (höyrytys).

- On normaalia, että höyryä vapautuu paineenpäästöventtiilistä kypsennyksen aikana. Jätä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) käytettäessä toimintoja Steam (höyrytys), Slow Cook (haudutus) ja Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus).

Miksi en pysty irrottamaan painekantta?

- Laitteessa olevan turvallisuusominaisuuden ansiosta painekannen lukitus ei avaudu, ennen kuin kaikki paine on poistunut laitteesta. Käänä paineensäätöventtiili VENT-asentoon (auki) vapauttaaksesi paineistetun höyryn nopeasti. Paineenpäästöventtiilistä purskahtaa nopeasti höyryä. Kun kaikki höyry on vapautunut, laitteen voi avata. Käänä painekantta vastapäivään, ja nosta sitä sitten ylös ja itsestäsi pois päin.

Onko paineenpäästöventtiili tarkoituksella löysä?

- Kyllä. Paineenpäästöventtiili on tarkoituksella löysä; näin sillä voidaan siirtyä nopeasti ja helposti SEAL- (kiinni) ja VENT-tilojen (auki) välillä, ja sen avulla painetta voidaan säätää vapauttamalla pieniä määriä höyryä kypsennyksen aikana erinomaisten tulosten aikaansaamiseksi. Varmista, että se on käännetty mahdollisimman pitkälle SEAL-asentoon (kiinni) painekypsennyksen aikana ja mahdollisimman pitkälle VENT-asentoon (auki) nopean paineenpäästön aikana.

Laite sihisee eikä paine nouse.

- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni). Jos kuulet tämän jälkeenkin kovan sihisevän äänen, silikonitiiviste ei ehkä ole kunnolla paikoillaan. Paina START/STOP-painiketta (käynnistys/pysäytys) pysäyttääksesi kypsennyksen, ja VENT-painiketta (auki) tarvittaessa, ja irrota sitten painekansi. Paina silikonirengas alas varmistaen, että se on kunnolla kiinni ja suorassa renkaan pidikkeen alla. Kun rengas on asennettu kunnolla, sitä pitäisi pystyä nykimään hieman sen kiertämiseksi.

Laite laskee aikaa ylös- eikä alaspäin.

- Kypsennyssykli on valmis, ja laite on Keep Warm -tilassa (lämpimänä pitäminen).

Kuinka kauan paineen vapautuminen laitteesta kestää?

- Nopea paineen päästö kestää noin 2 minuuttia tai vähemmän. Luonnollinen paineen päästö voi kestää 20 minuuttia tai pidempäänkin riippuen ruuan tyyppistä ja/tai nesteen ja ruuan määrästä kattilassa.

Näytölle tulee ”POT”-virheilmoitus.

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

Näytölle tulee ”LID”-virheilmoitus, ja kannta esittävä kuvake vilkkuu.

- Kansi on väärä valitsemaasi kypsennystoimintoon nähden. Pane painekansi laitteen päälle, jos haluat käyttää toimintoja Pressure (paine kypsennys), Slow Cook (haudutus), Steam (höyrytys), Sear/Sauté (ruskistus/kuullotus) tai Keep Warm (lämpimänä pitäminen) sekä laitteen ollessa kiinni-asennossa.

Näytölle tulee ”SHUT”-virheilmoitus.

- Rapeutuskansi on auki, ja se on suljettava, jotta valittu toiminto voidaan käynnistää.

Näytölle tulee ”VENT”-virheilmoitus.

- Kun laite on asetettu Slow Cook- (haudutus) tai Sear/Sauté- (ruskistus/kuullotus) -tilaan ja se havaitsee paineen muodostumisen, tämä viesti kertoo paineenpäästöventtiilin olevan SEAL-asennossa (kiinni).
- Käännä paineenpäästöventtiili VENT-asentoon (auki) ja jätä se siihen kypsennystoiminnon loppuun asti.
- Jos et käännä paineenpäästöventtiiliä VENT-asentoon (auki) 5 minuutin kuluessa, ohjelma perutaan ja laite sammuu.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Steam-toimintoa (höyrytys) käytettäessä.

- Veden taso on liian alhainen. Lisää laitteeseen vettä, jotta toiminta jatkuisi.

Näytölle tulee ”WATR”-virheilmoitus Pressure-toimintoa (paine kypsennys) käytettäessä.

- Lisää kattilaan nestettä ennen kuin käynnistät painekypsennysyklin uudelleen.
- Varmista, että paineenpäästöventtiili on SEAL-asennossa (kiinni).
- Varmista, että silikonirengas on kiinnitetty oikein.

Näytölle tulee ”HOT”-virheilmoitus.

- Tämä tarkoittaa, että laite on ylikuumentunut. Anna laitteen jäähtyä.
- Kun laite on jäähtynyt, varmista, ettei kattilan pohjalle ole kovettunut ruokaa ja että kattilassa on riittävästi nestettä valmistamaasi ruokaa varten.

Näkyville tulee ”ERR”-viesti.

- Laite ei toimi asianmukaisesti. Saat palvelua verkossa osoitteessa ninjakitchen.eu.

- 1 Jotta ainekset ruskistuisivat tasaisesti, varmista, että ne ovat tasaisena kerroksena kattilan pohjalla eivätkä mene päällekkäin. Jos ainekset menevät päällekkäin, muista ravistella niitä asetetun kypsennysajan puolivälissä.
- 2 Suosittelemme, että käännettävän telineen läpi putoamaan mahtuvat pienemmät ainekset kääritään ensin leivinpaperiin tai folioon.
- 3 Kun siirryt käyttämään rapeutuskantta painekypsennyksen sijaan, on parhaiden rapeutustulosten aikaansaamiseksi suositeltavaa tyhjentää kattila, jotta sinne ei jäisi nestettä.
- 4 Paina ja pidä alhaalla ylös- tai alaspäin osoittavaa Time-nuolta (aika) siirtyäksesi Time-näytön läpi nopeammin.
- 5 Käytä Keep Warm -käyttötilaa (lämpimänä pitäminen) kypsennyksen jälkeen pitääksesi ruoan lämpimänä, elintarvikehygienian kannalta turvallisessa lämpötilassa. Jotta ruoka ei kuivahtaisi, suosittelemme pitämään kannen suljettuna ja käyttämään tätä toimintoa juuri ennen tarjoilua. Käytä ruuan uudelleenlämmityksen Air Crisping -toimintoa (rapeutus).
- 6 Jotta laite muodostaisi painetta nopeammin, käytä asetusta SEAR/SAUTÉ HIGH (ruskistus/kuullotus, korkea). Kun olet valmis käyttämään painekypsennystä, paina PRESSURE-painiketta (paine kypsennys) ja jatka normaaliin tapaan.

VARAOSAT

Jos haluat tilata lisäosia tai lisävarusteita, käy osoitteessa ninjakitchen.eu.

KAHDEN (2) VUODEN RAJOITETTU TAKUU

Kun ostat tuotteen Suomi kuluttajana, sinulla on laitteen laatua koskevat lailliset oikeudet ("lakisääteiset oikeudet"). Voit käyttää näitä lakisääteisiä oikeuksia jälleenmyyjää vastaan. Me Ninjalla olemme kuitenkin niin vakuuttuneita tuotteidemme ("tuotteet") laadusta, että myönämme niille valmistajan takuun jopa kahden vuoden ajalle. Tämä takuu koskee tuotetta ainoastaan silloin, jos se on ostettu uutena ja käyttämättömänä. Nämä ehdot koskevat vain meidän takuitamme, eivätkä ne vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi ostajana. Huomaa, että kahden vuoden takuu on saatavissa kaikissa EU-maissa ja Isossa-Britanniassa, jos se lakkaa olemasta EU-maa takuuajana.

Alla olevat ehdot kuvaavat takuumme edellytyksiä ja soveltamisaluetta. Takuun myöntää SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Saksa) ("me", "meidän" jne.). Ne eivät vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi tai jälleenmyyjäsi velvollisuuksiin eivätkä jälleenmyyjän kanssa solmimaasi sopimukseen. Näin on myös, jos olet ostanut tuotteen suoraan Ninjalta.

Ninja®-takuun sisältö

Keittiökodinkone on melko suuri investointi. Uuden laitteesi on toimittava kunnolla mahdollisimman kauan. Kodinkoneelle myönnettävä takuu on huomionarvoinen asia, ja se kertoo valmistajan luottamuksesta omaan tuotteeseensa ja valmistuksen laatuun.

Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Miten rekisteröin takuun?

Voit rekisteröidä takuun verkossa 28 päivän kuluessa tuotteen ostamisesta. Tarvitset seuraavat tiedot laitteestasi:

- Mallinro
- Sarjanumero (vain, jos saatavilla)
- Tuotteen ostopäivämäärä (kuitista tai lähetysilmoituksesta)

Rekisteröi verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

TÄRKEÄÄ

- Takuu on voimassa ensimmäiset 2 vuotta tuotteen ostopäivästä alkaen.
- Säilytä kuitti koko takuuajan. Mikäli sinun täytyy hyödyntää takuuta, tarvitsemme kuitin tarkistaaksemme, että antamasi tiedot ovat oikein. Kelpuutetun kuitin puuttuminen mitätöi takuun.

Mitä etua on takuun rekisteröinnistä?

Kun rekisteröit takuun, voit valita, haluatko vastaanottaa vinkkejä, neuvoja ja kilpailuita sisältävän uutiskirjeemme. Kuulet myös viimeisimmät uutiset Ninjan tekniikoista ja tuotelanseerauksista. Rekisteröidessäsi takuun verkossa saat heti vahvistuksen tietojesi vastaanottamisesta.

Lisätietoja tietosuojalausekkeestamme saat osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Kuinka pitkä takuu tuotteilla on?

Koska luotamme suunnitteluun ja laadunvalvontaan, myönämme tuotteellesi kaikkiaan kahden vuoden takuun.

Mitä takuu kattaa?

Tuotteen korjaus ja vaihto (Ninjan päätöksellä), mukaan lukien kaikki osat ja työ, mikäli tuotteessa on valmistus- tai materiaalivikoja (toimitus- ja lähetyskulut mukaan lukien). Takuumme on lisäys kuluttajan lakisääteisiin oikeuksiin.

Mitä takuu ei kata?

- normaali kuluminen
- vahinkojen aiheuttamat vauriot, keittiölaitteen huolimattoman käytön tai huollon aiheuttamat viat, väärinkäyttö, laiminlyönnit, varomaton käyttö tai laitteen mukana toimitetun Ninja®-käyttöoppaan vastainen käsittely.
- keittiölaitteen käyttö muuhun kuin normaaliin kotitalouskäyttöön
- sellaisten osien käyttö, joita ei ole koottu tai asennettu käyttöohjeiden mukaisesti
- muiden kuin alkuperäisten Ninja®-varaosien ja -varusteiden käyttö
- virheellinen asennus (paitsi jos asennuksen on tehnyt Ninja®)
- muiden kuin Ninjan tai sen edustajien tekemät korjaukset tai muutokset. Ellet pysty osoittamaan, että muiden tekemät korjaukset tai muutokset eivät liity vikaan, jota koskien takuuta hyödynnät.

Mitä tapahtuu takuuajan päätyttyä?

Ninja ei suunnittele tuotteita siten, että ne kestäisivät rajoitetun ajan. Ymmärrämme, että asiakkaamme haluavat korjauttaa keittiölaitteensa myös takuuajan päätyttyä. Tällaisessa tapauksessa voit Saat palvelua verkossa osoitteessa www.ninjakitchen.eu

Mistä voin ostaa alkuperäisiä Ninja-varaosia ja -varusteita?

Ninja-varaosat ja -varusteet ovat samojen insinöörien kehittämiä, jotka ovat suunnitelleet Ninja-keittiölaitteesi. Löydät Ninja-laitteiden, Ninja-varaosien ja -varusteiden koko valikoiman osoitteesta www.ninjakitchen.eu

Huomaa, että muiden kuin Ninja-varaosien käyttö saattaa mitätöidä valmistajan takuun. Tämä ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.



REGISTRERA DITT KÖP

 ninjakitchen.eu

 Skanna QR-kod med mobilenhet

SPARA DENNA INFORMATION

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Inköpsdatum: _____
(Spara kvittot)

Inköpsbutik: _____

MODELL SOM OMFATTAS AV DEN HÄR BRUKSANVISNINGEN: OP300EU

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Spänning: 230V - 50Hz
Effekt: 1460 Watt
Volym: 6 l
Fluidgrupp: 2

TIPS: Modell- och serienummer anges på QR-kodetiketten som sitter på baksidan intill elsladden.



Denna märkning anger att produkten inte får kasseras med annat hushållsavfall inom EU. För att förhindra eventuella skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, ska apparaten återvinnas ansvarsfullt för att främja en hållbar återanvändning av material. För att återlämna en använd enhet kan du använda dig av befintliga retur- och insamlingssystem, eller kontakta den återförsäljare där produkten köptes. De kan lämna produkten till miljösäker återvinning.

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsåtgärder	237
Delar och tillbehör	240
Använda kontrollpanelen	242
Funktionsknappar	242
Driftsknappar	242
Före första användningen	243
Installera kondensuppsamlaren	243
Avlägsna och installera om anti-tilltäppningslocket	243
Använda din Ninja® Foodi™ Tendercrisp™ Tryckkokare ..	244
Varför två lock	244
Använda krispningslocket	244
Använda matlagningsfunktionerna med krispningslocket ..	244
Air Crisp	244
Bake/Roast	245
Grill	246
Bekanta dig med tryckkokning	247
Naturligt tryckavlastning eller snabbtryckavlastning	248
Trycksättning	248
Installera och ta bort trycklocket	249
Använda matlagningsfunktionerna med trycklocket	250
Tryckkokning	250
Ångkokning	251
Långkokning	252
Bryning/sautering	252
Rengöring och underhåll	253
Rengöring: Diskmaskin och handtvätt	253
Avlägsna och ominstallera silikonringen	253
Tillbehör man kan köpa	255
Felsökningsguide	257
Användbara tips	257
Reservdelar	257
Produktregistrering	256

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

Läs alla instruktioner innan du använder din Ninja Foodi®.

Vid användning av elektrisk utrustning bör alltid grundläggande säkerhetsåtgärder följas, inklusive följande:

⚠ VARNING

- 1 Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår vilka risker det innebär.
- 2 Förvara apparaten och dess sladd oåtk som är yngre än 8 år. **LÅT INTE** barn använda apparaten. Särskild uppmärksamhet måste iakttas när apparaten används i närheten av barn
- 3 För att eliminera kvävningsrisken för små barn, ta bort och kassera det skyddande höljet på apparatens nätkontakt.
- 4 Barn får inte leka med utrustningen.
- 5 **Använd ALDRIG** ett uttag under en bänk.
- 6 **Anslut ALDRIG** den här apparaten till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 7 **ANVÄND INTE** en förlängningssladd. En kort strömsladd används för att minska risken att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig samt för att minska risken att människor snubblar över en lång sladd.
- 8 För att skydda mot elchocker ska du **INTE** sänka ner sladd, kontakter eller huvudenhet i vatten eller annan vätska. Laga bara mat i den medföljande grytan eller i en behållare som rekommenderas av SharkNinja placerad i den medföljande grytan.
- 9 Inspektera apparaten och strömsladden med jämna mellanrum. **Använd INTE** apparaten om sladden eller kontakten har skadats. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du genast sluta att använda den och ringa kundservice.
- 10 **Se ALLTID** till att apparaten är monterad på rätt sätt före användning.
- 11 Före användningen ska du **ALLTID** kontrollera tryckregleringsventilen och den röda flottörventilen för tilltäppning eller blockering och rengöra dem vid behov. Kontrollera att den röda flottörventilen på trycklocket rör sig fritt. Livsmedel som äppelmos, tranbär, pärlgryn/korngryn, havregryn eller andra spannmål, delade ärtor, nudlar, makaroner, rabarber eller spagetti kan skumma och spruta när det tryckkoks, och täppa till tryckregleringsventilen. Dessa och liknande livsmedel som utvidgas vid tillagning (t ex torkade grönsaker, bönor, korn och ris) får inte kokas i en tryckkokare, förutom när man följer ett recept från Ninja® Foodi™.
- 12 **Täck INTE** över luftintaget eller luftuttaget när krispningslocket är stängt. Om du gör det kommer maten inte att tillagas jämnt och du riskerar att skada enheten eller få den att överhettas.

- 13 För att förhindra risken för explosion och skada, använd endast silikonringar från SharkNinja. Se till att silikonringen är installerad och locket är ordentligt stängt innan du använder apparaten. **ANVÄND INTE** om den är skadad på något sätt. Byt ut innan du använder apparaten.
- 14 Innan du placerar den avtagbara grytan på kokplattan ska du se till att grytan och kokplattan är rena och torra genom att torka med en mjuk trasa.
- 15 Den här apparaten är endast avsedd för hemmabruk. **ANVÄND INTE** den här apparaten för någonting annat än dess avsedda användning. **ANVÄND INTE** i fordon eller båtar i rörelse. **ANVÄND INTE** utomhus. Felaktig användning kan leda till personskada.
- 16 Avsedd endast för användning på bänkskiva. Se till att ytan är jämn, ren och torr. **Flytta INTE** apparaten under användning.
- 17 **PLACERA INTE** apparaten på heta ytor eller intill en het gaslåga, elektrisk värmekälla eller i en varm ugn.
- 18 **ANVÄND INTE** tillbehör som inte har rekommenderats eller sålts av SharkNinja. **PLACERA INTE** tillbehör i mikrovågsugn, smörgåsgrill, konvektionsugn eller konventionell ugn, eller på en keramisk spishäll, spiralplatta, gasspis eller utomhusgrill. Användning av tillbehör som inte har rekommenderats av SharkNinja kan orsaka eldsvåda, elektrisk stöt eller skador.
- 19 Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och på alla sidor så att luften kan cirkulera när du använder apparaten.
- 20 **Följ ALLTID** anvisningarnas och receptens instruktioner om största och minsta vätskemängd.
- 21 **Använd ALDRIG SLOW COOK**-inställningen utan mat och vätskor i den avtagbara grytan.
- 22 **Använd INTE** apparaten om inte den avtagbara grytan sitter på plats.
- 23 **Använd INTE** den här apparaten för fritering.
- 24 **Täck INTE** tryckregleringsventilerna.
- 25 **Stek eller sautera INTE** med olja under tryckkokning.
- 26 Förhindra att mat kommer i kontakt med värmelement. **Överfyll INTE** apparaten och överskrid **INTE** högsta tillåtna fyllnadsnivå vid tillagning. Överfyllning kan orsaka person- eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
- 27 Vid tryckkokning av ingredienser som svällar eller utvidgar sig (t ex torkade grönsaker, bönor, korn, ris etc.). **FYLL INTE** grytan mer än till hälften, eller mer än vad som anges i ett Ninja® Foodi™-recept.
- 28 **Använd INTE** denna enhet för att laga till förkokt ris.
- 29 För att förhindra att mat nuddar värmelementen ska du **INTE** överfylla Cook & Crisp™-korgen.
- 30 Var försiktig när du stänger krispningslocket, och se till att inget fastnar i eller kläms fast i gångjärnet.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

ENDAST HUSHÅLLSANVÄNDNING • LÄS ALLA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING

- 31** Spänningen i vägguttag kan variera och påverka produktens prestanda. För att undvika att bli sjuk ska du använda en termometer för att se till att maten tillagas med rekommenderad temperatur.
- 32** **Placera INTE** apparaten nära kanten på en bänkskiva när du använder den.
- 33** För att undvika eventuella skador från ånga ska du se till att apparaten inte är placerad längs väggar och skåp under användning.
- 34** Om det ryker svart rök från apparaten ska du omedelbart koppla ur och vänta på att den slutar ryka innan du tar bort grytan och Cook & Crisp™-korgen.
- 35** **Vidrör INTE** heta ytor. Apparats ytor är varma under och efter användning. Använd **ALLTID** skyddande grytappar eller isolerande grytvantar för att undvika bränn- eller personskador och använd tillgängliga handtag och knoppar.
- 36** Extrem försiktighet måste användas när kokaren innehåller het olja, het mat eller heta vätskor eller om den är utsatt för tryck. Felaktig användning, inklusive flyttning av kokaren, kan leda till personskada. Kontrollera att locket är ordentligt monterat och sitter fast i rätt läge innan du använder apparaten.
- 37** Försiktighet krävs om man bryner kött eller sauterar i het olja. Håll händerna och ansiktet borta från den avtagbara grytan, speciellt när du lägger till nya ingredienser, eftersom den heta olja kan stänka upp.
- 38** När enheten är i drift strömmar het ånga ut genom luftventilen. Placera enheten så att ventilen inte är riktad mot elsladden, uttagen eller andra apparater. Håll dina händer och ansikte på ett säkert avstånd från ventilen.
- 39** **Försök INTE** ta av locket under eller efter tryckkokning tills allt inre tryck har släppts ut genom tryckregleringsventilen och enheten har kylts ner lite grann. **Du ska INTE** mixtra med, nedmontera eller på annat sätt ta bort den röda flottörventilen eller tryckregleringsventilen.
- 40** Vid användning av SLOW COOK- eller SEAR/SAUTÉ-inställningarna måste trycklocket **ALLTID** vara stängt och tryckregleringsventilen i VENT-läge. Om locket är stängt och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge så hörs ett larm. Felkoden "VENT" visas på LED-displayen för att visa att tryckregleringsventilen måste vridas till VENT-läget.
- 41** När du använder inställningen PRESSURE COOK håll **ALLTID** trycklocket låst och tryckregleringsventilen vriden moturs till SEAL-läget.
- 42** Om locket inte går att vridas och låsas upp så betyder det att apparaten fortfarande är under tryck. Kvarvarande tryck kan vara farligt. Låt enheten släppa ut trycket av sig själv eller vrid tryckregleringsventilen långsamt till VENT-läget för att släppa ut ånga. Var försiktig så att du undviker kontakt med den utströmmande ångan för att undvika brännskada eller skador. När all ånga strömmat ut kommer den röda flottörventilen att vara i nedre position så att locket kan tas bort.

- 43** Spilld mat kan ge allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. **Låt INTE** sladden hänga över uttagen på bord eller bänkar eller ligga mot heta ytor.
- 44** **Håll ALLTID** händer, ansikte och andra kroppsdelar borta från tryckregleringsventilen före eller under tryckreglering och vid avlägsnande av trycklocket efter tillagning. Allvarliga brännskador kan orsakas av ångan inne i tryckkokaren. **Lyft och luta ALLTID** locket i riktning bort från dig när du tar bort det.
- 45** När den avtagbara grytan är tom ska du värma **INTE** den i mer än 10 minuter, eftersom det kan skada matlagningssytan.
- 46** Grytan, Cook & Crisp™-korgen och det vändbara stället blir extremt heta under tillagningen. Undvik het ånga och luft när du tar bort grytan och Cook & Crisp™-korgen från apparaten, och lägg dem **ALLTID** på en värmebeständig yta efter borttagningen. **Rör INTE** tillbehören under eller direkt efter tillagning.
- 47** Den avtagbar grytan kan vara väldigt tung när den är full av ingredienser. Aktsamhet krävs när man lyfter grytan från kokplattan.
- 48** Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn om de inte är över 8 år samt under uppsyn.
- 49** Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter före hantering, rengöring eller förvaring.
- 50** Dra ut sladden ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt kallna före rengöring, nedmontering, eller innan du sätter i eller plockar bort delar för förvaring.
- 51** **Rengör INTE apparaten** med slipande rengöringsmedel, stålull eller skurnylon.
- 52** Se rengörings- och underhållsavsnittet för information om regelbundet underhåll av apparaten.



Läs igenom och förstå alla instruktioner så att du förstår hur produkten ska användas.



Risk för personskada, dödsfall eller betydande egendomsskada om den varning som ges i samband med denna symbol ignoreras.



Var försiktig och undvik att komma i kontakt med heta ytor. Använd alltid skyddshandskar för att undvika brännskador.



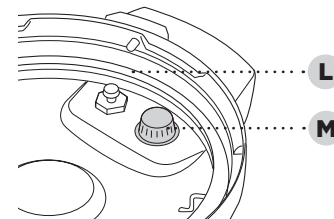
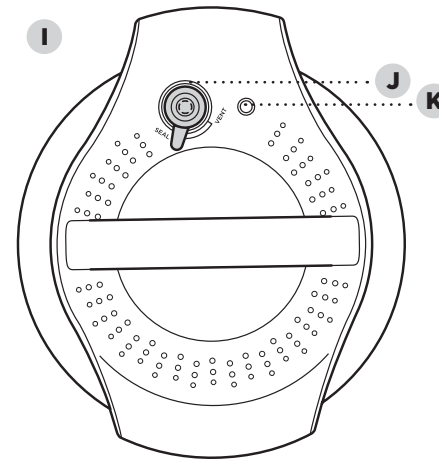
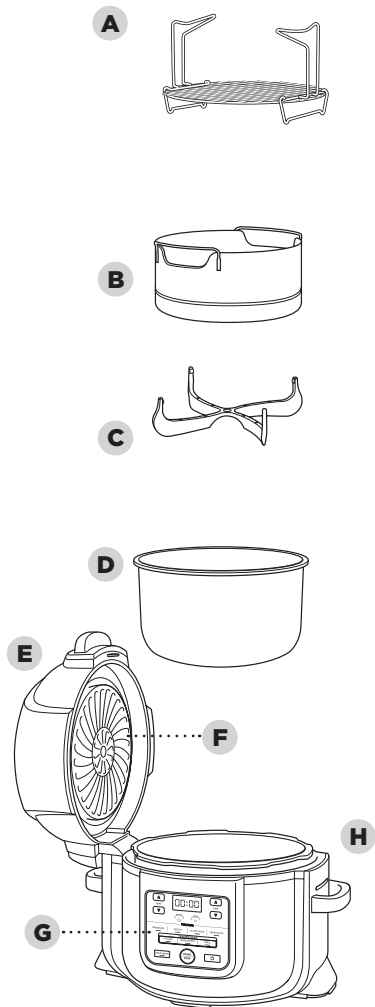
Endast för användning i hemmiljö inomhus.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

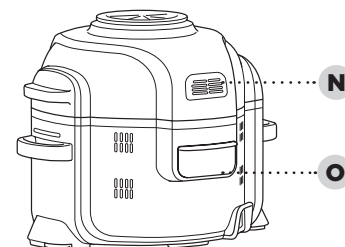
DELAR OCH TILLBEHÖR

DELAR

- A** Vändbart ställ
- B** Cook & Crisp™-korg
- C** Avtagbar värmeavledare
- D** Avtagbar 6L gryta
- E** Krispningslock
- F** Värmesköld
- G** Kontrollpanel
- H** Kokplatta
- I** Trycklock
- J** Tryckregleringsventil
- K** Flottörventil (röd)
- L** Silikonring
- M** Anti-tilltappningslocket
- N** Luftventil
- O** Kondensuppsamlare

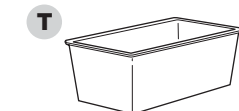
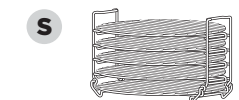
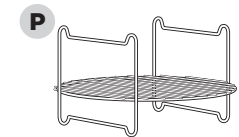


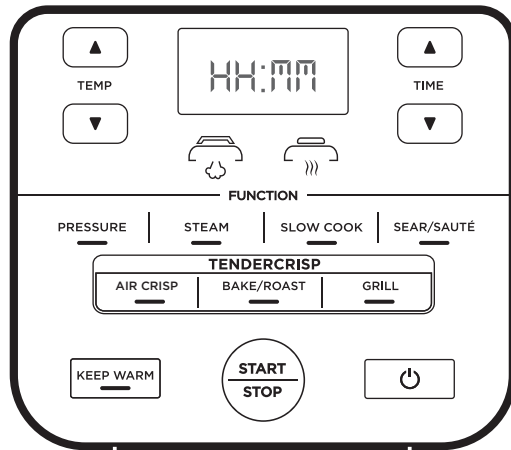
Trycklockets undersida



TILLBEHÖR (SÄLJS SEPARAT)

- P** Cook & Crisp™-insats
- Q** Panna för olika bruk
- R** Stek-insats
- S** Torkningsställ
- T** Brödform
- U** Krispningspanna





OBS: Kontrollpanelen kan variera beroende på modell.

FUNKTIONSKNAPPAR

PRESSURE: Använd för att laga mat snabbt och samtidigt bibehålla mörhet.

STEAM: Använd för att försiktigt laga känsliga livsmedel vid hög temperatur.

SLOW COOK: Koka maten vid en lägre temperatur under längre tid.

SEAR/SAUTÉ: När man vill använda enheten för att bryna kött, sautera grönsaker, sjuda såser och annat.

AIR CRISP: När man vill använda enheten som en air crisper för att ge mat krispighet och knaprighet men använda lite olja eller ingen alls.

BAKE/ROAST: Använd enheten som en ugn för mörkt kött, ugnsstekta godsaker med mera.

GRILL: Använd för att karamellisera och bryna din mat.

DRIFTKNAPPAR

TEMP-pilar: Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in temperaturen och/eller trycknivån.

TIME-pilar: Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att justera tillagningstiden.

OBS: För att justera temperatur eller tid under matlagningen, använd uppåt- och nedåtpilarna. Enheten kommer sedan att fortsätta med dessa inställningar.

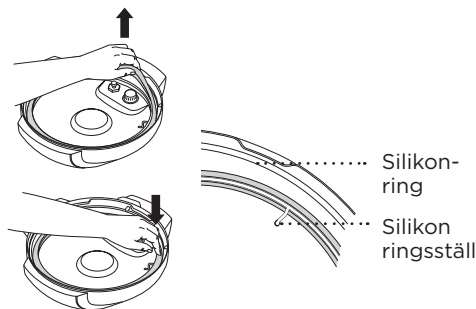
START/STOP-knapp: När du har valt tillagningstemperatur (eller tryck) och tillagningstid. Tryck på START/STOP-knappen för att påbörja tillagningsprocessen. Detta kan avbrytas genom att trycka på knappen när enheten är i drift.

KEEP WARM-knapp: Efter tryckkokning, ångkokning eller långsam tillagning växlar enheten automatiskt till Keep Warm-läget och börjar räkna framåt. Keep Warm-läget är på i 12 timmar, och du kan trycka på KEEP WARM för att stänga av det. Keep Warm-läget är inte avsett att värma kall mat, utan för att hålla mat som lagats i Foodi™ Tendercrisp™-tryckkokaren så pass varm att den inte blir hälsofarlig.

Strömknapp: Strömknappen stänger av enheten och avslutar all tillagning.

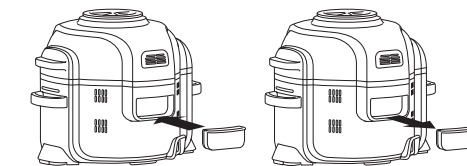
STANDBY-läge: Om kontrollpanelen inte vidrörs på 10 minuter kommer enheten att försättas i standby-läge.

- 1 Avlägsna och kassera förpackningsmaterial, reklametiketter 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 personsador eller skador på egendom.
- 3 Tvätta trycklocket, silikonringen, den avtagbara grytan, Cook & Crisp™-korgen, det vändbara stället och kondensuppsamlaren i varmt tvålwater, skölj och torka sedan noggrant.
- 4 **RENGÖR ALDRIG** kokplattan eller trycklocket i diskmaskinen. Kontrollera trycklocket för att se till att det inte finns något skräp som blockerar ventilerna.
- 5 Silikonringen är vändbar och kan sättas in i båda riktningarna. Sätt i silikonringen runt ytterkanten på silikonringsstället på lockets undersida. Se till att den är helt insatt och ligger platt under silikonringsstället.



INSTALLERA KONDENSUPPSAMLAREN

För att installera kondensuppsamlaren ska du skjuta in den i hålet på kokplattan. Ta ur den efter varje användning och tvätta den för hand.



AVLÄGSNA OCH SÄTT TILLBAKA ANTI-TILLTÄPPNINGSLOCKET

Se till att ditt anti-tilltäppningslock är i rätt läge innan du använder trycklocket. Anti-tilltäppningslocket skyddar trycklockets inre ventil från tilltäppning och skyddar användaren från potentiella matstänk. Det måste rengöras **efter varje användning** med en rengöringsborste. För att ta bort den ska du trycka till och dra uppåt. För att sätta tillbaka den, sätt den i rätt läge och tryck nedåt.



OBS: Se till före varje användning att silikonringen är korrekt placerad i silikonringsstället och att anti-tilltäppningslocket är korrekt monterat på tryckregleringsventilen.

ANVÄNDA DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYCKKOKARE

VARFÖR TVÅ GRYTLOCK?

Med de två locken kan du enkelt byta fram och tillbaka mellan alla de olika matlagningsmetoder du föredrar. Använd trycklocket för att möra, använd sedan krispningslocket för att göra maten krispigare.

ANVÄNDNING AV KRISPNINGSLOCKET

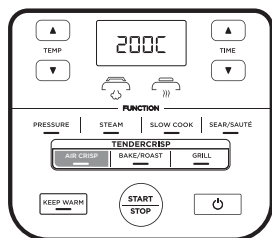
Krispningslocket är fäst vid enheten med ett gångjärn och är lätt att ta av. Locket kan tas av under alla konvektionsugnsfunktioner så att du kan titta till och komma åt ingredienserna. När locket tas av upphör tillagningen, timern pausar och värmeelementet i locket stängs av. När locket stängs så fortsätter tillagningen och timerfunktionen.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA FÖRKRISPNINGSLOCKET

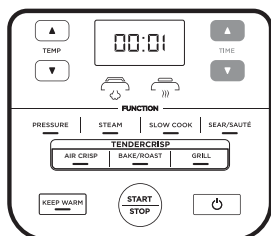
För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på strömbrytaren.

Air Crisp

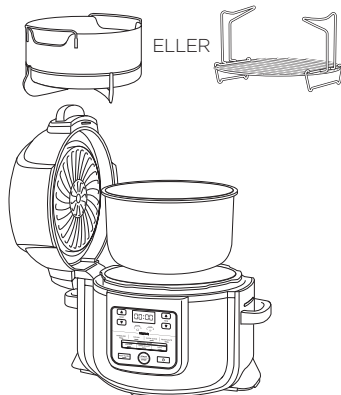
- 1 Tryck på Air Crisp-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja en temperatur mellan 150 °C och 200 °C.



- 2 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme.

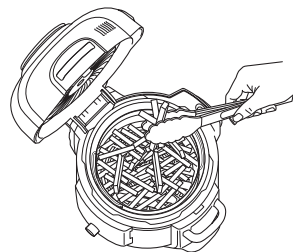


- 3 Med grytan insatt ska du antingen placera Cook & Crisp™-korgen eller det vändbara stället i grytan. Korgen måste ha värmeavledaren ansluten.

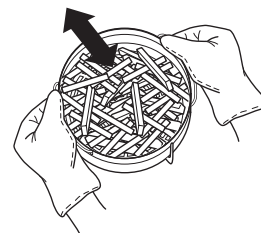


OBS: Det rekommenderas att låta enheten förvärmas i 5 minuter innan ingredienser tillsätts. Vid förvärmning ska du stänga locket före steg 4 och trycka på START/STOP-knappen för att börja.

- 4 Lägg i ingredienser i Cook & Crisp™-korgen eller det vändbara stället. Stäng locket och tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.



- 5 Under tillagningen kan du ta av locket och lyfta ut korgen för att skaka eller ruska ingredienserna för att få en jämn brungräddning, om det behövs. När du är klar ska du lägga ner korgen i grytan igen och stänga locket. Matlagningen återupptas automatiskt när locket stängs.

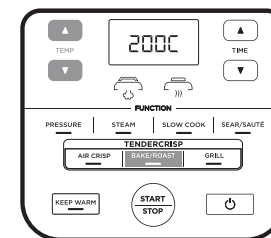


OBS: Om du trycker på STOP under pågående Air Crisp-läge så väntar enheten i 10 sekunder innan den försätts i standbyläge.

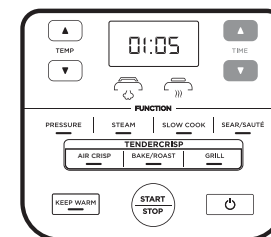
- 6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa.

Bake/Roast

- 1 Tryck på BAKE/ROAST-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja en temperatur mellan 150 °C och 200 °C.



- 2 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 1 timme, 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.



OBS: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

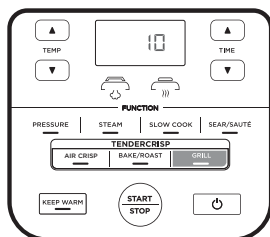
OBS: Det rekommenderas att låta enheten förvärmas i 5 minuter innan ingredienser tillsätts. Vid förvärmning, stäng locket före steg 3 och tryck på START/STOP-knappen för att börja.

- 3 Tillsätt ingredienser och eventuella tillbehör som krävs för receptet till grytan. Stäng locket och tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.
- 4 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa.

ANVÄNDA DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYCKKOKARE - FORTS.

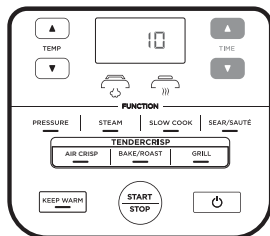
Grill

- 1 Tryck på GRILL-knappen.

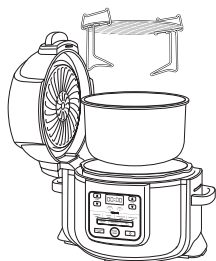


OBS: Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder Grill-funktionen.

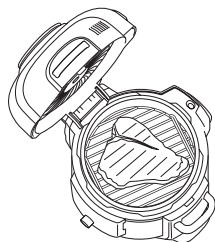
- 2 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.



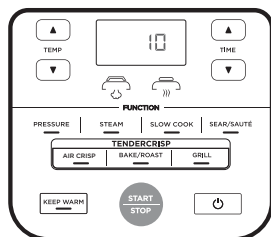
- 3 Placera det vändbara stället i grytan i den övre grillpositionen eller följ anvisningarna per recept.



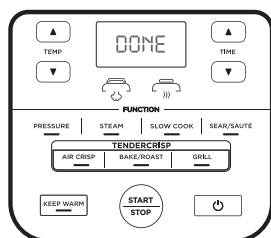
- 4 Placera ingredienser på stället och lägg sedan på locket.



- 5 Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.



- 6 När tillagningen är klar kommer enheten att pipa.

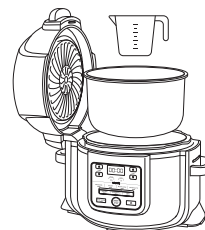


TRYCKTEST

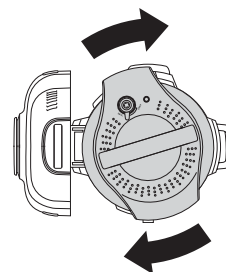
BEKANTA DIG MED TRYCKKOKNING

För att bekanta dig tryckkokningsfunktionen och börja laga mat så rekommenderar vi starkt att du innan du börjar gör ett första kok med bara vatten.

- 1 Placera grytan på kokplattan och tillsätt 700 ml vatten i rumstemperatur till grytan.



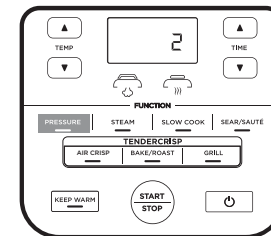
- 2 Montera trycklocket genom att se till att pilen på lockets framsida riktas in mot pilen på framsidan av kokplattan. Vänd sedan locket medurs tills det låses på plats.



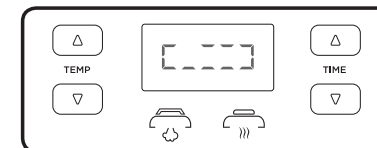
- 3 Se till att tryckregleringsventilen på locket är i SEAL-läge.



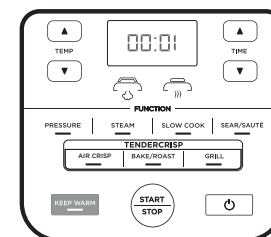
- 4 Sätt på enheten. Tryck på knappen PRESSURE, enhetens standardinställning är högt tryck (HI). Ställ in tiden till 2 minuter. Tryck på START/STOP-knappen för att börja.



- 5 Din Ninja® Foodi™ Tendercrisp™ Tryckkokare börjar bygga upp tryck, vilket visas genom blinkande lampor. Enheten börjar räkna ner när den är fullt trycksatt.



- 6 När nedräkningen är klar så kommer Ninja® Foodi™ Tendercrisp™-tryckkokaren att pipa, automatiskt växla till Keep Warm-läget och börja räkna.



- 7 Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga strömmat ut är enheten redo att öppnas.



OBS: För att bevara den snabba avlastningen av trycket kan man låsa värdet i VENT-läget.

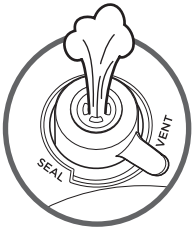
ANVÄNDA DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYCKKOKARE - FORTS.

NATURLIG TRYCKAVLASTNING ELLER SNABBAVLASTNING AV TRYCK

Naturlig tryckavlastning: När tryckkokningen är klar kommer ångan naturligt att strömma ut från enheten när den svalnar. Det kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan. Under denna tid växlar enheten till Keep warm-läget. Tryck på KEEP WARM-knappen om du vill stänga av läget. När den naturliga tryckavlastningen är klar kommer den röda flottörventilen att falla ner.

Snabbavlastning av tryck: Använd snabbavlastning **BARA** om det står att du ska det i receptet. När tryckkokningen är klar och KEEP WARM-lampan lyser, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att omedelbart släppa ut trycket genom ventilen.

Även efter det att trycket naturligt strömmat ut eller släppts ut genom tryckregleringsventilen kommer en viss mängd ånga att vara kvar i enheten och kommer att strömma ut när locket tas av. Lyft grytan och luta den bort från dig, och se till att ingen kondens droppar ner i kokplattan.

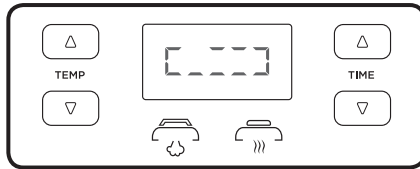


OBS: När som helst under den naturliga tryckavlastningsprocessen kan du växla till snabbavlastning genom att vrida tryckregleringsventilen till VENT-läget.

VARNING: Varning HET ånga strömmar ut.

TRYCKBILDNING

När trycket byggs upp i enheten så visas roterande lampor på kontrollpanelen. Trycksättningstiden varierar beroende på mängden ingredienser och hur mycket vätska det är i grytan. När enheten trycksätts stängs locket som en säkerhetsåtgärd, och det kommer inte att kunna tas av förrän trycket lättar. När enheten har blivit fullt trycksatt så lyser tryckikonen stadigt. Trycksättningscykeln börjar och timern börjar räkna ner.

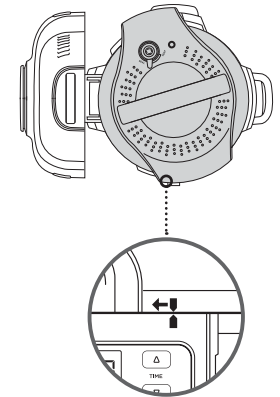
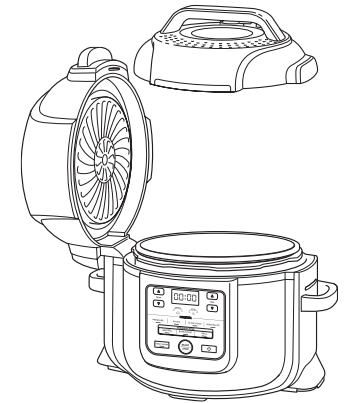


SÄTTA PÅ OCH TA AV TRYCKLOCKET

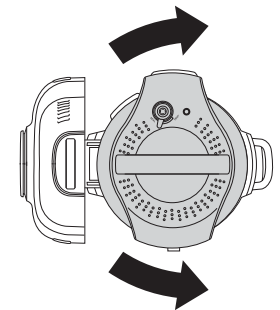
Placera trycklocket ovanpå enheten med på locket och på kokplattan uppställda parallellt. Vänd sedan locket medurs tills det blir fastlåst.

För att låsa upp trycklocket ska du vrida det moturs. Vinkla locket när du lyfter det för att förhindra stänk. Lyft inte locket rakt upp.

OBS: Trycklocket kommer inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut.



INSTALLERA



TA BORT

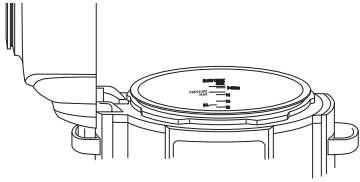
ANVÄNDA DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYCKKOKARE - FORTS.

ANVÄNDA MATLAGNINGSFUNKTIONERNA MED TRYCKKLOCKET

För att sätta på enheten ska du ansluta elsladden till ett uttag och sedan trycka på strömbrytaren.

Tryckkokning

- 1 Placera ingredienser och minst 200 ml vätska i grytan, inklusive ett tillbehör om ditt recept kräver det. **Överskrid INTE** linjen märkt PRESSURE MAX vid tryckkokning.

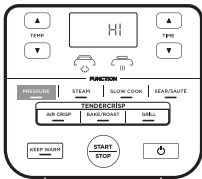


OBS: När du lagar ris, bönor eller andra ingredienser som sväller ska du **INTE** fylla grytan mer än till hälften.

- 2 Följ stegen på sidan 16 för att installera trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till SEAL-läget.

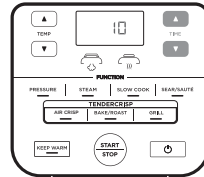


- 3 Tryck på knappen PRESSURE. Standardtrycknivån visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja antingen HIGH eller LOW.

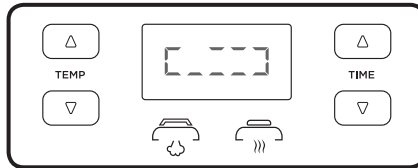


OBS: Om den körs i 1 timme eller mindre kommer klockan att räkna ner i minuter och sekunder. Om den körs i mer än 1 timme räknar klockan bara ner i minuter.

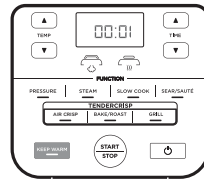
- 4 Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall i upp till 1 timme och i 5 minuters intervall från 1 timme till 4 timmar.



- 5 Tryck på START/STOP-knappen för att påbörja tillagningen. Displayen visar under tiden roterande lampor. När enheten uppnår rätt temperatur kommer den tid du ställde in att börja räknas ner.



- 6 När maten är klar kommer enheten att pipa, växla automatiskt till Keep Warm-läget och börja räkna uppåt från 00:00.



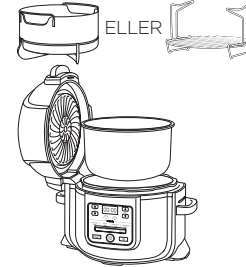
OBS: Efter att tryckkokningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

- 7 Låt enheten naturligt släppa ut trycket eller, när receptet anger det, vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget för att snabbt släppa ut ånga genom ventilen.

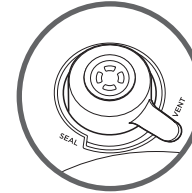


Ånga

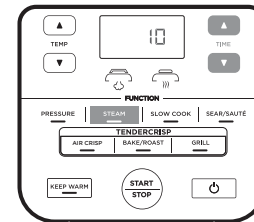
- 1 Tillsätt 240 ml vätska (eller den mängd vätska som receptet anger) till grytan, placera sedan det vänderbara stället eller Cook & Crisp™-korgen samt ingredienserna i grytan.



- 2 Följ stegen på sidan 16 för att installera trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.

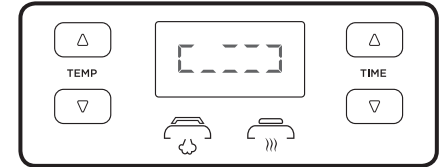


- 3 Tryck på STEAM-knappen. Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i en minut långa intervall upp till 30 minuter.

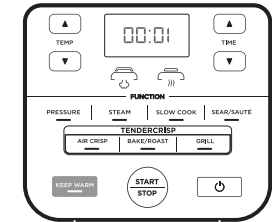


OBS: Ingen temperaturjustering finns tillgänglig eller är nödvändig när du använder ångkokningsfunktionen.

- 4 Tryck på START/STOP-knappen.
- 5 Enheten kommer automatiskt att förvärmas så att den ångande vätskan börjar koka. Displayen visar under tiden roterande lampor. När enheten uppnår rätt temperatur kommer den tid du ställde in att börja räknas ner.



- 6 När maten är klar kommer enheten att pipa och växla automatiskt till Keep Warm-läget. Om den röda flottörventilen dyker upp ska du vänta tills den sjunker. Sedan kan du ta av locket.



OBS: Efter att ångkokningen är klar kan du trycka på knappen KEEP WARM för att stänga av Keep Warm-läget.

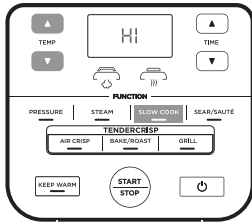
ANVÄNDA DIN NINJA® FOODI® TENDERCRISP™-TRYCKKOKARE - FORTS.

Långkokning

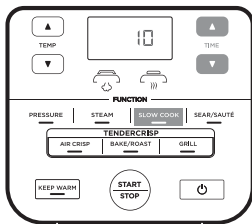
- Lägg ingredienserna i grytan. **Överskrid INTE** linjen märkt PRESSURE MAX om du använder Slow cook-funktionen.
- Föl stegen ovan för att sätta på trycklocket. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget.



- Tryck på knappen SLOW COOK. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja antingen Slow Cook HIGH eller LOW.



- Justera TIME-pilarna uppåt och nedåt för att ställa in tillagningstiden i intervall på 15 minuter i upp till 12 timmar.



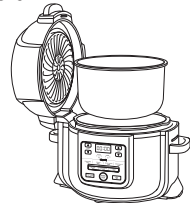
- Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.

OBS: Slow Cook HIGH-inställningen kan justeras från allt mellan 4 till 12 timmar. Slow Cook LOW-tiden kan justeras från allt mellan mellan 6 till 12 timmar.

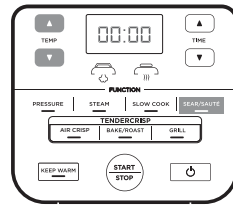
- När maten är klar kommer enheten att pipa och växla automatiskt till Keep Warm-läget.

Bryning/sautering

- Sätt i grytan.



- Tryck på SEAR/SAUTÉ-knappen. Standardtemperaturinställningen kommer att visas. Justera TEMP-pilarna uppåt och nedåt för att välja ett av inställningsalternativen (låg, medelhög, medium, medelhög eller hög).



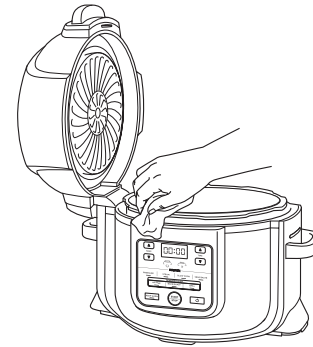
OBS: Ingen tidsjustering finns tillgänglig eller är nödvändig då du använder Sear/Sauté-funktionen.

- Tryck på START/STOP-knappen för att börja tillagningen.
- För att stänga av Sear/Sauté-funktionen ska du trycka på START/STOP-knappen. För att växla till en annan matlagningsfunktion ska du trycka på motsvarande funktionsknapp.

OBS: Du kan använda den här funktionen med antingen krispningslocket i öppet läge eller trycklocket med tryckregleringsventilen i VENT-läget.

OBS: Använd alltid teflon/nonstick-redskap i grytan. **Använd INTE** metallredskap, eftersom de kommer att orsaka repor i grytans teflon/nonstickbeläggning.

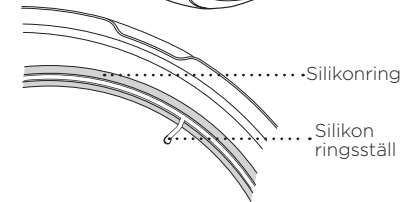
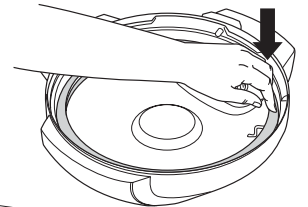
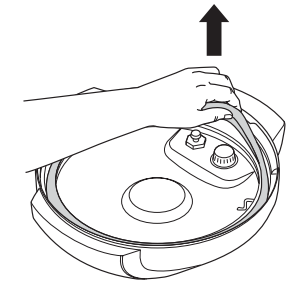
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



Rengöring: Diskmaskin och handtvätt

Enheten ska rengöras noggrant efter varje användning.

- Koppla ur enheten från vägguttaget före rengöring.
- SÄTT ALDRIG** kokplattan i diskmaskinen, och lägg den aldrig i vatten eller annan vätska.
- För att rengöra kokplattan och kontrollpanelen ska du torka av dem med en ren och fuktig trasa.
- Grytan, silikonringen, det vändbara stället, Cook & Crisp™-korgen och den avtagbara värmeavledaren kan tvättas i diskmaskinen.
- Trycklocket, inklusive tryckregleringsventilen och anti-tilltäppningslocket, kan tvättas med vatten och såpa. **Tvätta INTE** trycklocket eller någon av dess komponenter i diskmaskinen, och montera **INTE** isär tryckregleringsventilen eller den röda flottörventilen.
- För att rengöra krispningslocket ska du torka av det med en våt trasa eller en pappershandduk efter att värmeskölden svalnat.
- Om livsmedelsrester sitter fast på grytan, det vändbara stället eller Cook & Crisp™-korgen ska du fylla grytan med vatten och låta den stå så ett tag innan de rengörs. **Använd INTE** skurnylon. Om skurning är nödvändig ska du använda ett icke-slipande rengöringsmedel eller flytande diskmedel med en nylonplatta eller borste.
- Luft- eller handdukstorka alla delar efter användning.



Avlägsna och montera om silikonringen

För att ta bort silikonringen ska du dra ut den, en sektion i taget, från silikonringsstället. Ringen kan sättas in med valfri sida uppåt. För att montera om den ska du trycka ner den i stället en sektion i taget.

Efter användning ska du ta bort eventuella matrester från silikonringen och anti-tilltäppningslocket.

Håll silikonringen ren för att undvika att den börjar lukta illa. Man kan få bort stank genom att tvätta den i varmt vatten med såpa eller i en diskmaskin. Det är dock normalt att den absorberar lukten av vissa sura livsmedel. Vi rekommenderar att du har mer än en silikonring till hands. Du kan köpa extra silikonringar på ninjakitchen.eu.

Dra ALDRIG ut silikonringen onödigt hårt, eftersom det kan deformera ringen och stället och påverka trycktätningfunktionen. En silikonring med sprickor, skårar eller annan skada bör bytas omedelbart.

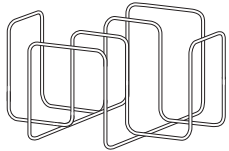
Vi erbjuder en serie tillbehör som är specialtillverkade för din Ninja® Foodi® Tendercrisp™-tryckkokare. Besök ninjakitchen.eu för att få ännu fler matlagningssalternativ och ta din matlagning till nästa nivå.

Panna för olika bruk



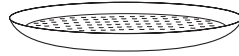
- Med denna kombipanna kan du göra grytor, dipper, efterrättspajer, matiga pajer, eller baka en luftig, saftig tårta med en gyllenbrun yta till efterrätt.
- Mått: 22 cm D x 6 cm H

Stekinsats



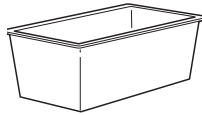
- Använd det här stället i Cook & Crisp™-korgen för att göra tacoskalen krispigare på tacotisdagen, grilla revben på grillsondagen eller rosta vitlöksbröd riktigt jämnt när det ska serveras pasta.

Krispningspanna



- Denna panna med hålperforeringar för förbättrat luftflöde är utmärkt för att göra maten krispigare och för uppvärmning av pizzor, quesadillor eller grönsaker.
- Mått: 23 cm D x 2 cm H

Brödform



- Vår specialtillverkade panna är ett precis lagom stort baktillbehör för brödblandningar som banan eller zucchini.
- Mått: 21 cm x 11 cm x 9 cm

Extra paket med silikonringar



- 2-pack Silikonringsats hjälper till att hålla olika smaker borta från varandra – använd den ena när du lagar kryddstark mat och den andra när det ska bli något sötare.

Varför tar min enhet så lång tid att bli fullt trycksatt? Hur lång tid tar det för den att bli trycksatt?

- Tillagningstiderna kan variera beroende på den valda temperaturen, den aktuella temperaturen på grytan och ingrediensernas temperatur eller kvantitet.
- Kontrollera att en silikonring är ordentligt isatt och jäms med locket. Om den är korrekt installerad ska du kunna rotera den genom att dra lätt i den.
- Kontrollera att trycklocket är helt låst och tryckregleringsventilen är i SEAL-läge vid tryckkokning.

Varför räknas tiden ner så långsamt?

- Du kan ha valt timmar i stället för minuter. När du ställer in tid visar displayen HH:MM och tiden kommer att öka/minska i intervall om en minut.

Hur kan jag se om enheten är i färd att trycksättas?

- De roterande lamporna visas på skärmen för att indikera att enheten bygger upp tryck.

Lampor roterar på skärmen när du använder Pressure-funktionen eller Steam-funktionen.

- Detta visar att enheten bygger upp tryck eller förvärms vid användning av STEAM eller PRESSURE. När enheten har slutat bygga upp trycket börjar den inställda koktiden att räknas ner.

Det strömmar ut mycket ånga från min enhet när jag använder Steam-funktionen.

- Det är normalt att ångan strömmar ut genom tryckregleringsventilen under tillagningen. Låt tryckregleringsventilen stå i VENT-läge för Steam, Slow Cook och Sear/Sauté.

Varför kan jag inte ta av trycklocket?

- Som en säkerhetsåtgärd kommer trycklocket inte att låsas upp förrän allt tryck i enheten har släppts ut. Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läge för att snabbt släppa ut trycksatt ånga. Ångan kommer genast att strömma ut från tryckregleringsventilen. När all ånga har strömmat ut är enheten klar att öppnas. Vrid trycklocket moturs och lyft sedan upp det och bort från dig.

Ska tryckregleringsventilen vara lös?

- Ja. Tryckregleringsventilens lösa passform är avsiktlig. Det möjliggör en snabb och enkel övergång mellan SEAL och VENT och hjälper till att reglera trycket genom att släppa ut små mängder ånga under tillagningen för att få bra resultat. Se till att den vrids så långt som möjligt mot SEAL-läget när du tryckkokar och så långt som möjligt mot VENT-läget när du har snabbtryckavlastning.

Enheten väser och blir inte ordentligt trycksatt.

- Kontrollera att tryckregleringsventilen vridits till SEAL-läget. Om du har gjort det och fortfarande hör ett högt väsende ljud kan det tyda på att silikonförseglingen inte sitter ordentligt på plats. Tryck på START/STOP för att sluta koka, VENT efter behov, och ta bort trycklocket. Tryck ner silikonringen, kontrollera att den är helt insatt och att den ligger platt under silikonringsstället. När den är korrekt insatt ska du kunna dra lätt på ringen för att rotera den.

Enhetens timer räknar uppåt, inte nedåt.

- Matlagningsscykeln är avslutad och enheten är i Keep Warm-läge.

Hur lång tid tar tryckavlastningen i enheten?

- Snabbtryckavlastning tar cirka 2 minuter eller mindre. Naturlig tryckavlastning kan ta upp till 20 minuter eller mer, beroende på mängden vätska och mat i grytan.

Felmeddelandet "POT" visas på skärmen.

- Grytan sitter inte på kokplattan. En gryta krävs för alla funktioner.

Felmeddelandet "LID" visas på skärmen och lockikonen blinkar.

- Fel sorts lock har satts in för den önskade kokfunktionen. Placera trycklocket på enheten om du vill använda Pressure-, Slow Cook-, Steam-, Sear/Sauté- eller Keep warm-funktionerna med stängt lock.

Felmeddelandet "SHUT" visas på skärmen.

- Krispningslocket är öppet och måste stängas för att den valda funktionen ska börja.

Felmeddelande "VENT" visas på skärmen.

- Om enheten känner av tryckuppbyggnad i lägena Slow Cook eller Sear/Sauté indikerar detta meddelande att tryckregleringsventilen är i SEAL-läge.
- Vrid tryckregleringsventilen till VENT-läget och låt den vara kvar i det läget tills maten är färdig.
- Om du inte vrider tryckregleringsventilen till VENT-läget inom 5 minuter så avbryts programmet och enheten stängs av.

Felmeddelandet "WATR" visas på skärmen när du använder Steam-funktionen.

- Vattennivån är för låg. Lägg till mer vatten till enheten så att funktionen kan fortsätta.

Felmeddelandet "WATR" visas på skärmen när du använder Pressure-funktionen.

- Lägg till mer vätska till grytan innan du startar om tryckkokningen.
- Se till att tryckregleringsventilen är i SEAL-läget.
- Se till att silikonringen är korrekt installerad.

Felmeddelande "HOT" visas på skärmen.

- Detta indikerar att enheten har överhettats. Låt enheten svalna.
- När enheten har svalnat ska du se till att det inte finns några matrester på botten av grytan och att det finns tillräckligt med vätska i grytan för det recept du ska använda.

Felmeddelandet "ERR" visas.

- Enheten fungerar inte som den ska. Du hittar hjälp online på ninjakitchen.eu.

- 1 För en jämn tillagning ska du se till att ingredienserna placeras i ett jämt lager i grytans botten och att de inte ligger på varandra. Om ingredienserna ligger på varandra ska du se till att skaka dem halvvägs genom tillagningsprocessen.
- 2 För mindre ingredienser som kan falla genom det vändbara stället så rekommenderar vi att de först läggs på bakplåtspapper eller i en foliepåse.
- 3 När man byter från tryckkokning till användning av krispningslocket rekommenderar vi att grytan töms på eventuell kvarvarande vätska för bästa resultat.
- 4 Tryck och håll ner upp- eller nedåtpilarna för att snabbare gå igenom Time-displayen.
- 5 Använd Keep Warm-läget för att maten ska bevaras i en varm, livsmedelssäker temperatur efter tillagningen. För att förhindra att maten blir uttorkad rekommenderar vi att du håller locket stängt och använder den här funktionen precis innan du serverar. För att värma upp mat ska du använda Air Crisp-funktionen.
- 6 För att få enheten att bygga upp trycket snabbare ska du ställa in den på SEAR/SAUTÉ HIGH. När du är redo att tryckkokas ska du trycka på PRESSURE-knappen och sedan göra som vanligt.

RESERVELAR

För att beställa extradelar och tillbehör ska du besöka ninjakitchen.eu.

TVÅ (2) ÅRS BEGRÄNSAD GARANTI

När du som kund köper en produkt i Sverige får du fördelar av lagliga rättigheter som hänförs till kvaliteten på produkten (dina "lagstadgade rättigheter"). Du kan driva igenom dessa lagstadgade rättigheter mot din återförsäljare. Hos Ninja är vi dock så säkra på kvaliteten hos våra produkter ("produkterna") att vi ger dig en extra tillverkargaranti på upp till två år. Denna garanti gäller för produkten om den har köpts i nytt och oanvänt skick. Dessa villkor gäller endast vår garanti och dina lagstadgade rättigheter som köpare påverkas inte. Observera att den tvååriga garantin är tillgänglig i alla EU-länder och inom Storbritannien om landet upphör att vara EU-medlem under garantitiden.

Villkoren nedan beskriver förutsättningarna och omfattningen för vår garanti som är utfärdade av SharkNinja Germany GmbH, Kurt-Blaum-Platz 8, 63450 Hanau (Tyskland) ("oss", "vår" eller "vi"). De påverkar inte dina lagstadgade rättigheter eller återförsäljarens skyldigheter och ditt avtal med dem. Detsamma gäller om du har köpt produkten direkt från Ninja.

Ninja® Guarantees

En köksapparat till hushållet är en stor investering. Din nya maskin behöver fungera korrekt under en så lång tid som möjligt. Den medföljande garantin är ett viktigt övervägande och speglar hur mycket förtroende tillverkaren har för sin produkt och .

Du hittar hjälp online på www.ninjakitchen.eu.

Hur registrerar jag min garanti?

Du kan registrera din garanti online inom 28 dagar från inköp. För att spara tid, behöver du följande information om din maskin:

- Modellnr.
- Serienummer (endast i förekommande fall)
- Datum för produktens inköp (kvitto eller leveranskvitto)

För att registrera dig, besök www.ninjakitchen.eu.

VIKTIGT

- Garantin täcker din produkt under två år från och med datumet för köpet.
- Spara alltid kvittot. Skulle du behöva använda din garanti behöver vi kvittot för att bekräfta att den information vi har fått är korrekt. Om du inte kan visa upp ett giltigt kvitto kommer detta att ogiltigförklara din garanti.

Vilka är fördelarna med att registrera min garanti?

När du registrerar din garanti kan du välja att få vårt nyhetsbrev med tips, råd och tävlingar. Få senaste nytt om Ninja-teknik och lanseringar. Om du registrerar din garanti online, får du genast information om att vi har tagit emot dina uppgifter.

För mer information om vår integritetspolicy, besök www.ninjakitchen.eu.

Under hur lång tid gäller garantin på våra produkter?

Vi är så övertygade om vår design och kvalitetskontroll att din nya produkt har en garanti på sammanlagt två år.

Vad täcks av garantin?

Reparation eller byte (enligt Ninjas bedömning) av din produkt, inklusive alla delar och arbete i händelse av ett fel i design, material eller tillverkning (inklusive transport- och fraktkostnader). Vår garanti gäller utöver dina lagliga rättigheter som köpare.

Vad täcks inte av garantin?

- Normalt slitage.
- Oavsiktlig skada, fel orsakade av försumlig användning eller skötsel, missbruk, försummelse, vårdslös användning eller hantering av köksapparaten som avviker från den Ninja®-bruksanvisning som medföljde din maskin.
- Användning av köksapparaten för något annat än normala hushållsändamål.
- Användning av delar som inte har monterats eller installerats i enlighet med bruksanvisningen.
- Användning av reservdelar och tillbehör som inte är äkta Ninja®-komponenter.
- Felaktig installation (om den inte har utförts av Ninja®).
- Reparationer eller ändringar som har utförts av andra parter än Ninja eller dess ombud, såvida du inte kan visa att reparationerna eller ändringarna som har utförts av andra inte är relaterade till det fel för vilket du utnyttjar den utökade garantin.

Vad händer när min garanti går ut?

Ninja utvecklar inte produkter som bara håller under en begränsad tid. Vi uppskattar att det kan finnas en önskan från våra kunder om att vilja reparera sin köksapparat efter att garantin har gått ut. I sådant fall du kan hitta online-stöd på www.ninjakitchen.eu.

Var kan jag köpa Ninjas originalreservdelar och tillbehör?

Ninjas reservdelar och tillbehör utvecklas av samma ingenjörer som har utvecklat din Ninja-köksapparat. Du hittar ett fullständigt sortiment av Ninjas reservdelar och tillbehör för alla Ninja-maskiner på www.ninjakitchen.eu.

Kom ihåg att användning av andra reservdelar än Ninja-originaldelar kan innebära att fabriksgarantin ogiltigförklaras. Dina lagstadgade rättigheter påverkas dock inte.



DANSK

Illustrationer kan variere fra det faktiske produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne manual kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP og COOK & CRISP er varemærker tilhørende 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.

NINJA ist ein eingetragenes Warenzeichen von SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP und COOK & CRISP sind Marken von 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.

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP and COOK & CRISP are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones podrán diferir del producto real. Nos esforzamos continuamente para mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambios sin aviso previo.

NINJA es una marca comercial registrada de SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP y COOK & CRISP son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

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

NINJA est une marque déposée d' SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP et COOK & CRISP sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC.

IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Le illustrazioni potrebbero differire dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente al fine di migliorare i nostri prodotti; pertanto, le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifica senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP e COOK & CRISP sono marchi registrati di SharkNinja Operating LLC.

STAMPATO IN CINA

NEDERLANDS

Afbeeldingen kunnen afwijken van het daadwerkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren; daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP en COOK & CRISP zijn handelsmerken van SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Bilder kan avvike fra det faktiske produktet. Vi tilstreber kontinuerlig å forbedre produktene våre; derfor kan spesifikasjonene heri bli endret uten videre varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP og COOK & CRISP er varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

SUOMI

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

NINJA on SharkNinja Operating LLC:n rekisteröity tavaramerkki. TENDERCRISP ja COOK & CRISP ovat SharkNinja Operating LLC:n tavaramerkkejä.

PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Det som visas på bilderna kan skilja sig från den faktiska produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör SharkNinja Operating LLC. TENDERCRISP och COOK & CRISP är varumärken som tillhör SharkNinja Operating LLC.

TRYCKT I KINA